

KİLİS 7 ARALIK ÜNİVERSİTESİ ÇİFT ANADAL PROTOKOLÜ

ÇİFT ANADAL ANLAŞMASI

Anlaşma Tarihi:

Müfredatın Bağlı Bulunduğu Yıl: 2025-2026

ÇİFT ANADAL AÇILACAK	Fakülte/Yüksekokulu	Bölüm/Program
	Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu	Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri/Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı
ÇİFT ANADAL AÇILMASINA İZİN VEREN	Fakülte/Yüksekokulu	Bölüm/Program
	Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu	Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri/Aşçılık Programı

Ders Kodu	Öğrencinin Kayıtlı Olduğu Anadal Bölüm/Program Dersleri (Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı)	AKTS	Ders Kodu	Öğrencinin Çift Anadal Yapacağı Bölüm/Program Dersleri (Aşçılık Programı)	AKTS	Ders Kodu	Eşdeğer Dersler	AKTS	Ders Kodu	Öğrencinin Çift Anadal Programından Alması Gereken Dersler	AKTS
I. Yarıyıl											
102101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I	2	102101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I	2	102101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I	2	5402101	Mutfak Planlama	4
103101	İngilizce-I	3	103101	İngilizce-I	3	103101	İngilizce-I	3	5402103	Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Teknikleri - I	4
5403105	Menü Planlama	4	5402101	Mutfak Planlama	4	5402107	Gıda ve Personel Hijyeni	3	5402105	Yiyecek Tarihi	4
5403107	Gıda ve Personel Hijyeni	2	5402103	Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Teknikleri - I	4	5402011	Otel İşletmeciliği	2	5402111	Mutfakta İş Sağlığı ve İlk Yardım	4
5403109	Otel İşletmeciliği	4	5402105	Yiyecek Tarihi	4	5402010	Konuk İletişimi	2			
5403101	Genel Turizm	5	5402107	Gıda ve Personel Hijyeni	3	5402014	Turizm İşletmelerinde Etik	2			
5403103	Turizm Mevzuatı	4	5402111	Mutfakta İş Sağlığı ve İlk Yardım	4						
5403011	Turizm Coğrafyası-I	2	5402010	Konuk İletişimi	2						
5403012	Envanter İşlemleri	2	5402011	Otel İşletmeciliği	2						
5403013	Kalite Yönetim Sistemleri	2	5402014	Turizm İşletmelerinde Etik	2						
Toplam AKTS		30			30			14			16
II. Yarıyıl											
102102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II	2	102102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II	2	102102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II	2	5402104	Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Teknikleri-II	3
103102	İngilizce-II	3	103102	İngilizce-II	3	103102	İngilizce-II	3	5402106	Türk Mutfak Kültürü	2

5403102	Turizm İşletmelerinde Etik	3	5402102	Menü Planlama	3	5402102	Menü Planlama	3		Seçmeli Ders	5
5403104	Tur Operatörlüğü ve Seyahat Acenteciliği	3	5402104	Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Teknikleri-II	3	112100	Dijital Okuryazarlık	3			
5403106	Turizm ve Çevre	2	5402106	Türk Mutfak Kültürü	2	5402024	Girişimcilik	2			
112100	Dijital Okuryazarlık	3	112100	Dijital Okuryazarlık	3	5402023	Turizm Pazarlaması	2			
5403023	Girişimcilik	2	5402024	Girişimcilik	2	5402020	Mutfakta Kalite Yönetimi	2			
5403011	Turizm Coğrafyası-I	2	5402023	Turizm Pazarlaması	2		Staj	8			
5403025	Ön büro Hizmetleri	2	5402020	Mutfakta Kalite Yönetimi	2						
	Staj	8		Staj	8						
Toplam AKTS		30			30			20			10
III. Yarıyıl											
101101	Türk Dili-I	2	101101	Türk Dili-I	2	101101	Türk Dili-I	2	5402201	Yöresel Mutfaklar-I	6
5403201	Otelcilik Otomasyon Sistemleri	4	5402201	Yöresel Mutfaklar-I	6	5402205	İnsan Kaynakları Yönetimi	2	5402209	Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri-I	5
5403203	Yiyecek İçecek Servisi-I	3	5402205	İnsan Kaynakları Yönetimi	2	5402207	Mesleki Yabancı Dil-I	3	5402038	Mutfak Ürünleri	2
5403205	Kat Hizmetleri	3	5402207	Mesleki Yabancı Dil-I	3	5402211	Yiyecek İçecek Servisi	3	5402030	Soğuk Mutfak	3
5403207	İnsan Kaynakları Yönetimi	2	5402209	Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri-I	5	100001	Gönüllülük Çalışmaları	4			
5403209	Turizm Ekonomisi	2	5402211	Yiyecek İçecek Servisi	3						
5403211	Mesleki Yabancı Dil-I	3	5402030	Soğuk Mutfak	3						
5403213	Ön büro Yönetimi	2	5402038	Mutfak Ürünleri	2						
100001	Gönüllülük Çalışmaları	4	100001	Gönüllülük Çalışmaları	4						
5403031	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	3									
5403037	Kongre ve Fuar Yönetimi	2									
Toplam AKTS		30			30			14			16
IV. Yarıyıl											
101102	Türk Dili-II	2	101102	Türk Dili-II	2	101102	Türk Dili-II	2	5402202	Yöresel Mutfaklar-II	6
5403202	Ziyafet ve İkram Hizmetleri Yönetimi	4	5402202	Yöresel Mutfaklar-II	6	5402208	Mesleki Yabancı Dil-II	3	5402210	Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri-II	5
5403204	Yiyecek İçecek Servisi-II	3	5402208	Mesleki Yabancı Dil-II	3	5402212	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	5	5402042	Ekmek Pişirme Teknikleri	3
5403206	Turizm Pazarlaması	3	5402210	Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri-II	5	5402044	Ziyafet ve İkram Hizmetleri Yönetimi	3			
5403208	Konukla İletişim	3	5402212	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	5		Ortak Seçmeli Ders	3			
5403210	Özel İlgi Turizmi	3	5402042	Ekmek Pişirme Teknikleri	3						
5403212	Mesleki Yabancı Dil-II	3	5402044	Ziyafet ve İkram Hizmetleri Yönetimi	3						
5403044	Kat Hizmetlerinde Temizlik İşlemleri	3		Ortak Seçmeli Ders	3						

EK

5403046	Turizmde Güncel Konular	3									
	Ortak Seçmeli Ders	3									
Toplam AKTS		30			30			16			14

GENEL TOPLAM AKTS	ÇİFT ANADAL için 240 AKTS olmalıdır.
-------------------	--------------------------------------

Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanı Doç. Dr. Melda AKBABA	Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanı Doç. Dr. Melda AKBABA
--	--