



T.C.
MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı



2025 AİLE YILI
ACELE
13.06.2025

Sayı : E-28677689-101.03.01-994789
Konu : Bölüm/Program

YÜKSEKÖĞRETİM KURULU BAŞKANLIĞINA

Üniversitemiz Turizm Fakültesi bünyesinde Turizm ve Gastronomi Yönetimi Programları Bölümü (%100 İngilizce) kurulması ve bu bölüm altında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı ile Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dallarının açılmasının uygun görüldüğüne dair Üniversitemiz Senatosunun 28.05.2025 tarih ve 702/8 sayılı karar örneği ve program bilgileri ekte gönderilmektedir. Bilgilerini ve gereğini arz ederim.

Prof. Dr. Turhan KAÇAR
Rektör

Ek:

- 1- Senato Kararı
- 2- Program Bilgileri

Bu belge güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu: A4A7S4-U9B93Z

Belge Doğrulama Adresi: <https://www.turkiye.gov.tr/msku-cbys>

MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ ÖĞRENCİ İŞLERİ DAİRE BAŞKANLIĞI
48000 KÖTEKLİ/MUĞLA

Telefon No: (0252) 211-1251 / Faks No: (0252) 211-1264

e-Posta: ogr-is@mu.edu.tr İnternet Adresi: <http://www.oidb.mu.edu.tr/>

Kep Adresi: muglaskuniversitesi@hs01.kep.tr

Bilgi için: Tuğba CEVİZCİ
Bilgisayar İşletmeni
Telefon No: 0 252 2115433



T.C.
MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ
ÜNİVERSİTE SENATO KARAR ÖRNEĞİ

Toplantı Tarihi:28.05.2025

Toplantı Sayısı: 702

KARAR 8. Turizm Fakültesi bünyesinde Turizm ve Gastronomi Yönetimi Programları Bölümü (%100 İngilizce) ile bu bölüme bağlı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı ile Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalının açılmasının görüşülmesi ele alındı.

Yapılan görüşmeler sonucunda;

Turizm Fakültesi bünyesinde Turizm ve Gastronomi Yönetimi Programları Bölümü (%100 İngilizce) ile bu bölüme bağlı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı ile Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalının açılmasının oy birliği ile uygun olduğuna ve konunun Yükseköğretim Kurulu Başkanlığına arzına karar verildi.

ASLI GİBİDİR

13.06.2025

Doç. Dr. Mehmet AVCI
Genel Sekreter V.

Bu belge güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu: XA7XUD-GPTXSX

Belge Kayıt No: B-994802

Belge Doğrulama Adresi: <https://ebds.mu.edu.tr>



BÖLÜM/PROGRAMLA İLGİLİ BİLGİLER

Turizm Fakültesi

1. Turizm ve Gastronomi Yönetimi Programları Bölümü
2. Programın öğrenme kazanımlarını belirtiniz.
 1. Turizm endüstrisini oluşturan alt ve ilişkili sektörlerle ait öğrencilerin bilgi birikimlerinin artırılarak; kavramsal ve olgusal düşünme yeteneğinin öğrencilere kazandırılması,
 2. Turizm, iktisat, yönetim ve organizasyon, muhasebe ve finans, pazarlama, istatistik ve ekonometri, gıda mevzuatı, gastronomi, yabancı diller alanlarında eğitimler verilerek; öğrencilere ait bilgi birikimlerinin artırılması,
 3. Teorik alanda öğrencilerin edindiği bilgi birikimlerini hem akademik hem de sektörel mecralarda kullanabilme becerilerinin artırılması amacıyla uygulamalı eğitimler verilmesi,
 4. Alanı ile ilgili uygulamalarda öngörülme durumlarla karşılaştığında çözüm üretebilme, takımlarda sorumluluk alabilme veya bireysel ve ekip çalışma yapabilme becerisinin kazandırılması,
 5. Etkili iletişim kurma tekniklerine hâkim olunması ve alanındaki yenilikleri takip edebilecek düzeyde bir yabancı dil bilgisine sahip olunması,
 6. Alanının gerektirdiği temel düzeyde bilgisayar yazılım ve donanımlarını kullanabilme becerisi kazanılması.
3. Programdan mezun olacakların nerelerde istihdam edilebilecekleri, piyasanın bu mezunlara olan talebi hakkında bilgi veriniz?
 1. Otel işletmeleri,
 2. Seyahat işletmeleri,
 3. Gastronomi tesisleri
 4. Catering firmaları
 5. Turizm ve gastronomi ile ilişkili kamu kurumları
 6. Marinalar
 7. Havayolu işletmeleri
 8. Rekreasyon işletmeleri

Program mezunları bölgenin öncü sektörü olan turizm yatırımlarına yönelik istihdam alanlarında iş fırsatları bulabileceklerdir. Ayrıca programın eğitim dilinin İngilizce olacağı düşünüldüğünde mezunların yalnızca bölgemizdeki turizm işletmelerinde değil aynı zamanda uluslararası piyasada iş yapan işletmeler tarafından da istihdam edilmesi beklenmektedir.
4. Programın ders çizelgesini, AKTS Kredileri, ders çizelgesini, staj v.b. uygulamaları belirtiniz. Dersler ve kredileri ile staj ve diğer uygulamalar belirlenirken TYÇ (Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi) ve program kazanımları dikkate alınacaktır.

TG PROGRAMI DERS MUFREDATI

1. Yarıyıl (ORTAK DERSLER 7 zorunlu 1 seçmeli)		Z/S	2. Yarıyıl (ORTAK DERSLER 7 zorunlu 1 seçmeli)		Z/S
TURİZM VE TURİZM İŞLETMECİLİĞİ		Z	PAZARLAMA YÖNETİMİ		Z
SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK		Z	ETİK		Z
EKONOMİYE GİRİŞ		Z	İŞLETME MATEMATİĞİ		Z
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ		Z	TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ VE UYGULAMALARI		Z
GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN		Z	ODALAR BÖLÜMÜ YÖNETİMİ		Z
GASTRONOMİYE GİRİŞ		Z	İŞ HUKUKU		Z
ARAPÇA/RUSÇA I		Z	ARAPÇA/RUSÇA II		Z
ELEŞTİREL DÜŞÜNME		S	SOSYAL DAVRANIŞ VE PROTOKOL BİLGİSİ		S
MUTFAK ARAÇ VE GEREÇLERİ		S	TÜRKİYE TURİZM VE GASTRONOMİ COĞRAFYASI		S
ÖZEL İLGİ TURİZMİ		S	ERİŞİLEBİLİR TURİZM		S
3. Yarıyıl (ORTAK DERSLER 7 zorunlu 1 seçmeli)		Z/S	4. Yarıyıl		Z/S
İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ		Z	İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM I*		Z
YİYECEK VE İÇECEK YÖNETİMİ VE SERVİS		Z	*Öğrencilerin mesleki uygulamaları rotasyon temelli olup işletme bölümlerinde geçirecekleri süreler ve öğrenecekleri konular önceden belirlenecektir.		
MUTFAK YÖNETİMİ		Z			
SATIN ALMA VE MALİYET ANALİZİ		Z			
MUHASEBEYE GİRİŞ		Z			
BESLENME İLKELERİ VE MENÜ YÖNETİMİ		Z			
ARAPÇA/RUSÇA III		Z			
GASTRODİPLOMASİ		S			
GASTRONOMİ TARİHİ		S			
KONAKLAMA MİMARİSİ		S			
5. Yarıyıl Bölüm tercih işlemlerinden sonra öğrenciler için 5. Yarıyıl 5 ders zorunlu 3 ders seçmeli önerilmektedir.			6. Yarıyıl		
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ	Z/S	TURİZM İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ	Z/S	İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM II*	Z
GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ	Z	ÖRGÜTSEL DAVRANIŞ	Z	TÜRK DİLİ I	Z
MUTFAK UYGULAMALARI	Z	FİNANSAL YÖNETİM	Z	ALİT I	Z
TÜRK MUTFAĞI	Z	TURİZM İŞLETMELERİNDE YÖNETİM ORGANİZASYON	Z	KARİYER PLANLAMA	Z
PASTA VE HAMUR İŞLERİ	Z	TURİZM EKONOMİSİ	Z	*Öğrencilerin mesleki uygulamaları rotasyon temelli olup işletme bölümlerinde geçirecekleri süreler ve öğrenecekleri konular önceden belirlenecektir.	
ARAPÇA/RUSÇA IV	Z	ARAPÇA/RUSÇA IV	Z		
TEMEL ÇİKOLATA YAPIM TEKNİKLERİ	S	BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ	S		
GİRİŞİMCİLİK	S	GİRİŞİMCİLİK	S		
YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİNDE ATIK YÖNETİMİ	S	ÖNBÜRO OTOMASYON SİSTEMLERİ	S		
GELİR YÖNETİMİ	S	ETKİNLİK YÖNETİMİ	S		
GIDA ÇALIŞMALARI (Food Studies)	S	YAT VE MARİNA İŞLETMECİLİĞİ	S		
TARIM SOSYOLOJİSİ	S	TURİZMDE BİLGİ YÖNETİMİ VE DİJİTALLEŞME	S		

ETKİNLİK YÖNETİMİ	S	İNANÇ TURİZMİ	S		
ULUSLARARASI PAZARLAMA	S	SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM	S		
SOKAK LEZZETLERİ	S	DENEYİMSEL PAZARLAMA	S		
KÜLTÜREL MİRAS YÖNETİMİ	S	KÜLTÜREL MİRAS YÖNETİMİ	S		
MUTFAKTA STRES VE EKİP YÖNETİMİ	S	SEYAHAT ACENTACILIĞI VE TUR OPERATÖRLÜĞÜ	S		
YEMEK YAZARLIĞI VE YAYINCILIĞI	S	MÜŞTERİ İLİŞKİLERİ YÖNETİMİ	S		
TESİS YÖNETİMİ VE TASARIMI	S	TESİS YÖNETİMİ VE TASARIMI	S		
DİJİTAL PAZARLAMA	S	TURİZMDE TÜKETİCİ DAVRANIŞLARI	S		
SOĞUK MUTFAK	S	GELİR YÖNETİMİ	S		
ZİYAFET YÖNETİMİ VE ORGANİZASYONU	S	ULUSLARARASI PAZARLAMA	S		
BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ	S	TURİZMDE ÜRÜN GELİŞTİRME	S		
İÇECEK KÜLTÜRÜ	S	MÜZE VE ÖREN YERLERİ YÖNETİMİ	S		
YÖRESEL MUTFAKLAR	S	HAVAYOLU İŞLETMECİLİĞİ	S		
OSMANLI MUTFAĞI	S	TANITMA VE SATIŞ GELİŞTİRME	S		
BÖLÜM DIŞI DERS	S	BÖLÜM DIŞI DERS	S		
7. Yarıyıl				8. Yarıyıl	
<i>7. yarıyıl da 5 ders zorunlu 3 ders seçmeli olarak önerilmektedir</i>					
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ	Z/S	TURİZM İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ	Z/S	İŞLETMEDE YÖNETİCİ EĞİTİMİ**	Z
MUTFAK BİLİMİ VE SANATLARI	Z	TURİZMDE STRATEJİK YÖNETİM	Z	TÜRK DİLİ II	Z
GIDA MEVZUATI	Z	DESTİNASYON PAZARLAMASI VE YÖNETİMİ	Z	AİİT II	Z
DÜNYA MUTFAKLARI	Z	TURİZM MEVZUATI	Z	**Öğrencilerin yönetici eğitimi uygulamaları bölüm yöneticileri nezaretinde yönetici yardımcılığı kapsamında gerçekleşecek, bölümlerde geçirecekleri süreler ve öğrenecekleri konular önceden belirlenecektir.	
İLERİ MUTFAK UYGULAMALARI	Z	TURİZM SOSYOLOJİSİ	Z		
ARAPÇA/RUSÇA V	Z	ARAPÇA/RUSÇA A V	Z		
GASTRONOMİ TRENDLERİ VE TÜKETİCİ DAVRANIŞLARI	S	DİJİTAL PAZARLAMA	S		
YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİNDE OTOMASYON SİSTEMLERİ	S	OTEL İŞLETMECİLİĞİ	S		
ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI	S	REKREASYON YÖNETİMİ	S		

YEMEK KÜLTÜR VE TOPLUM	S	ULUSLARARAS I TURİZM İŞLETMECİLİĞİ	S
YÖRESEL VE ARTIZAN EKMEK	S	YENİLİK YÖNETİMİ	S
MUTFAKTA ARAŞTIRMA GELİŞTİRME	S	TURİZMDE YATIRIM VE PROJE ANALİZİ	S
DENİZ MAHSÜLLERİ	S	STRES YÖNETİMİ	S
GASTRONOMİ TURİZMİ	S	SAĞLIK TURİZMİ	S
YAĞLAR, SOSLAR VE BAHARATLAR	S	TURİZMDE GÜNCEL SORUNLAR VE ÇAĞDAŞ YÖNETİM YAKLAŞIMLARI	S
GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALARI	S	TUR PLANLAMASI VE YÖNETİMİ	S
YENİ MEDYA VE GASTRONOMİ	S	TURİZM POLİTİKASI VE PLANLAMASI	S
ANATOMİ ve İNSAN FİZYOLOJİSİ	S	TURİZMDE KALİTE YÖNETİMİ	S
GELENEKSEL FERMENTE ÜRÜNLER	S	TURİZM İŞLETMELERİNDE LİDERLİK	S
GASTRONOMİDE ÜRÜN GELİŞTİRME VE DUYUSAL ANALİZ	S	TURİZM VE ÇEVRE	S
YEREL MUTFAK KÜLTÜRÜ	S	DESTİNASYON MARKALAŞMASI	S
GASTRONOMİDE DİJİTALLEŞME VE YAPAY ZEKÂ	S	TURİZMDE DİJİTALLEŞME VE YAPAY ZEKÂ	S
ÖZEL BESLENME MUTFAKLARI	S	ULUSLARARAS I FİNANS	S
YARATICI MUTFAK UYGULAMALARI	S	TURİZMDE OYUNLAŞTIRMA	S
BÖLÜM DIŞI DERS	S	BÖLÜM DIŞI DERS	S

5. Staj yeri uygulaması ve eğitimine ilişkin varsa protokolleri ekleyiniz.

Protokoller öğrenci alımından sonra Kültür ve Turizm Bakanlığı yönlendirmesiyle gerçekleştirilecektir.

6. Uygulamalı dersler için uygulama alanı (laboratuvar, atölye v.b.) var mı? Var ise m² ve kapasitesini açıklayınız.

Dersin Adı	Uygulama Alanı	m ²	Kapasite
TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ VE UYGULAMALARI	MUTFAK	104,72	40
İÇECEK KÜLTÜRÜ	SERVİS ATÖLYESİ	117	30
YİYECEK VE İÇECEK YÖNETİMİ VE SERVİS	SERVİS ATÖLYESİ	117	30

MUTFAK UYGULAMALARI	MUTFAK	104,72	40
TÜRK MUTFAĞI	MUTFAK	104,72	40
PASTA VE HAMUR İŞLERİ	MUTFAK	104,72	40
SOĞUK MUTFAK	MUTFAK	104,72	40
SOKAK LEZZETLERİ	MUTFAK	104,72	40
GELENEKSEL FERMENTE ÜRÜNLER	MUTFAK	104,72	40
YAĞLAR, SOSLAR VE BAHARATLAR	MUTFAK	104,72	40
DENİZ MAHSÜLLERİ	MUTFAK	104,72	40
OSMANLI MUTFAĞI	MUTFAK	104,72	40
TEMEL ÇİKOLATA YAPIM TEKNİKLERİ	MUTFAK	104,72	40
PASTA VE HAMUR İŞLERİ	MUTFAK	104,72	40
MUTFAKTA ARAŞTIRMA GELİŞTİRME	MUTFAK	104,72	40
İLERİ MUTFAK UYGULAMALARI	MUTFAK	104,72	40
YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİNDE OTOMASYON SİSTEMLERİ	BİLGİSAYAR LABORATUVARI	41,57	30
YÖRESEL VE ARTİZAN EKMEK	MUTFAK	104,72	40
YEREL MUTFAK KÜLTÜRÜ	MUTFAK	104,72	40
ÖZEL BESLENME MUTFAKLARI	MUTFAK	104,72	40
GASTRONOMİDE ÜRÜN GELİŞTİRME VE DUYUSAL ANALİZ	MUTFAK	104,72	40
YARATICI MUTFAK UYGULAMALARI	MUTFAK	104,72	40
ÖNBÜRO OTOMASYON SİSTEMLERİ	BİLGİSAYAR LABORATUVARI	41,57	30

7. Bölüm/Program için ek yatırım gerekiyor mu?

Evet yeni bir mutfak uygulama alanı ve ofisler gerektiriyor. Bu kapsamda yapılacak yatırımın yaklaşık 4 milyon TL civarında olması tahmin ediliyor.

8. Bölüm/Programın yürütüleceği İl/İlçe

Muğla/Menteşe

9. Bölüm/programın İl'e uzaklığı ...(km)

İl merkezinde

10. Stajın hangi kurumlarda yapılacağını belirtiniz. Protokollerini ekleyiniz.

Staj yok işyerinde mesleki uygulamalar var.

11. Bölüm/Program uygulama içeriyor ise uygulamanın ne şekilde yapılacağını belirtiniz.

Bölüm uygulama içeriyor. Müfredata göre üç yarıyıl işletmelerde mesleki eğitim uygulamaları yapılacak.

12. Uygulamanın hangi kurumlarda yapılacağını belirtiniz. Uygulama protokollerini ekleyiniz.

İşletmelerde mesleki eğitim uygulamaları il genelinde mevcut turizm işletmelerinde gerçekleştirilecektir.

13. Uygulama sanayi sitesinde yapılacak ise sitede kaç kişi çalışıyor belirtiniz.

Sanayi sitesinde yapılmayacak

14. Program için ayrılan kapalı alan (m²) belirtiniz.

3000m²

15. Üniversitenin özel yurdu var ise yurt tipini belirtiniz.

Residorm Yükseköğretim Kız ve Erkek Öğrenci Yurtları Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi'ne bağlı bir kurum olarak 2013'ten beri Kötekli kampüsünde hizmet vermektedir.

16. Bölüm/programın yurt içi en az üç örnek, yurt dışı en az üç örnek yazınız.

Bölüm YÖK ve Kültür ve Turizm Bakanlığı arasında gerçekleşen protokol çerçevesinde açılacak. Yurt içi ve yurt dışı örneği yok yeni bir eğitim modeli olarak gerçekleştirilmesi planlanıyor.

17. Bölüm/Programın **kısa gerekçesi** (max 255 karekteri (**harf-boşluk sayılarak**) geçmeyen)

Bölüm %100 İngilizce eğitim ve müfredatında yer alan zorunlu Rusça dersleriyle bölgemizin öncü sektörü olan turizm işletmelerinin nitelikli insan kaynağı ihtiyacına cevap vermenin yanı sıra yeni eğitim modeliyle de turizm eğitimi konusunda örnek bir model olma potansiyeli taşımaktadır.

18. Bölüm/programın **ayrıntılı gerekçesini** yazınız.

Teklif edilen bölüm ülkemiz turizm endüstrinin ihtiyaçlarına cevap verebilecek bilgi ve beceri ile donatılmış nitelikli işgücü yaratacaktır. Turizm açısından hızlı bir gelişme kaydeden Muğla'nın potansiyel kaynaklarının, gerekli düzenlemeleri yapılarak turizmin hizmetine sunulması, turizm çeşitlendirmesinde önemli bir yere sahip olan turizm amaçlı faaliyetlerinin hayata geçirilmesi sağlanacaktır. Böylelikle yeni turistik ürünler katılarak, yörenin talep esnekliği sağlanacak ve yöre ekonomisine büyük katkılar sağlanacaktır. Teklif edilen bölüm, yörede mevcut turizm işletmelerinin nitelikli işgücü ihtiyaçlarını karşılayacak olması hususunda da gerekli katkıyı yapacaktır. Bölüm bölgedeki turizm işletmelerinin faaliyetlerinin geliştirilmesi sonucunda, sosyal ve kültürel etkinliklerin hem gelişmesine hem de kalitesinin artmasına katkıda bulunacaktır. Fakülte de açılması planlanan bölümün turizm bölgesinde olması ve yakın bölgelerinde önemli turist çekim merkezleri olması sebebiyle öğrenci yerleşme oranlarının yüksek olması beklenmektedir. Teklif edilen bölümden mezun olacak öğrencilerimiz konaklama işletmeleri, tur operatörleri, seyahat acenteleri, yiyecek-içecek işletmeleri, Kültür ve Turizm Bakanlığı, belediyelerin Turist Enformasyon Büroları, İl Turizm Müdürlükleri, organizasyon ve reklam firmaları ve benzeri birçok kamu ve özel sektör kuruluşlarının tüm birimlerinde nitelikli eleman ve yönetici olarak çalışabileceklerdir. Türkiye çapındaki bu istihdam olanaklarının yanı

sıra uluslararası düzeyde turizm destinasyonları dikkate alındığında mezunların hem yerel hem de uluslararası anlamda da istihdam olanaklarına sahip olduğundan söz etmek mümkündür. Turizm işletmelerinde, turizm eğitimi alan mezunların her geçen gün daha fazla tercih edilir olması mezunların istihdam edilebilirliğini artırmaktadır.

19. Düzeyi / diploma derecesi yazınız.

Lisans

20. Öğrenci kabulü ve mezuniyet koşullarını belirtiniz.

Öğrenciler EA puan türünden kabul edilecek, mezuniyet için zorunlu dersler ve seçmeli derslerin toplamda 240 AKTS olması gerekmektedir.

21.Öğretim şeklini yazınız.

Örgün

22.Öğretim dilini yazınız.

İngilizce

23. Bölüm/programın İngilizce adını yazınız.

Department of Tourism and Gastronomy Management Programs

24. Bölüm/programın Arapça adını yazınız.

برامج إدارة السياحة والطعام

25. Bölüm/programın ISCED kodunu yazınız.

1013 Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri

Not: 1- Bilgiler hazırlanırken sorulara **bire bir cevap** verilmesi gerekmektedir.

2-Türkiye geneli doluluk oranı en az %90 olmayan **bölüm-program açma** teklif edilmemelidir.

3- Bilgiler word veya excel olarak hazırlanarak gönderilmelidir. (evrak pr.)

4- **İç paydaş** görüş raporu ve kanıtlarını da üst yazınız ekinde gönderiniz.

5- **Dış paydaş** görüş raporu ve kanıtları da üst yazınız ekinde gönderiniz

6- **Fakülte/YO/MYO kurul kararı** (kurul oluşturulamayan birimlerde **bölüm kurulu kararı**) ve hazırlanan bilgiler üst yazı ile gönderilmelidir.

Ekte gönderilen bilgiler **word veya excel** olmalıdır (evrak pr.)