|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tablo 1. “Dersler – Program Çıktısı” İlişki Matrisi** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | **PÇ1** | **PÇ2** | **PÇ3** | **PÇ4** | **PÇ5** | **PÇ6** | **PÇ7** | **PÇ8** | **PÇ9** | **PÇ10** | **PÇ11** | **PÇ12** | **PÇ13** | **PÇ14** | **PÇ15** |
| Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi I |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X |
| Türk Dili I |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X |  |
| Genel Turizm |  |  |  |  |  |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |
| Genel İşletme |  |  |  |  |  | X | X | X | X |  |  |  | X |  |  |
| Mutfak Tasarımı ve Yönetimi | X | X | X | X | X | X |  | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Mutfak Terminolojisi | X | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Akademik Oryantasyon |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X |  |  |
| Yabancı Dil I (İNG) |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi II |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X |
| Türk Dili II |  |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| İş Güvenliği |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X |  |  |
| Sağlık Tedbirleri ve İlk Yardım |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X |  |  |
| Beslenme İlkeleri | X | X |  |  | X |  |  |  |  | X | X | X | X |  | X |
| Yiyecek İçecek Yönetimi |  |  |  |  |  | X |  |  |  |  | X | X |  |  |  |
| Yabancı Dil II (İNG) |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Mutfak Uygulamaları I | X |  |  |  |  |  |  |  |  | X |  |  |  | X |  |
| Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama | X |  |  |  |  | X |  |  | X |  | X |  |  |  |  |
| Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü |  |  |  |  | X | X |  |  | X |  | X | X | X |  |  |
| Gıda Hijyeni ve Güvenliği |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X |  |  |
| Yabancı Dil III (İNG) |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Mutfak Uygulamaları II |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Türk Mutfağı | X |  |  |  |  |  |  |  |  | X |  |  |  | X |  |
| Servis ve Bar Bilgisi |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X |  |  |  |
| Yabancı Dil IV (İNG) |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Yabancı Dil V (İNG) |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Dünya Mutfakları |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X |  |  |  |  |  |
| Örgütsel Davranış |  |  |  |  |  |  |  |  | X |  |  |  |  |  |  |
| Yiyecek İçecek İşletmelerinde Otomasyon |  |  |  |  |  |  |  | X |  |  | X |  |  |  |  |
| Yenilebilir Otlar |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X |  |  |  |  |  |
| Gastronomi Okumaları |  | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Yiyecek İçecek Ekonomisi |  |  |  |  |  |  |  |  | X |  |  |  |  |  |  |
| Gastronomide İnovasyon ve Teknoloji | X |  |  | X |  |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |
| Mutfak Akımları | X |  |  | X | X | X | X |  | X |  |  |  |  |  | X |
| Temel Sanat ve Estetik Bilgisi |  |  |  |  |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Gastronomi Coğrafyası |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X |
| Özel İlgi Turizmi |  |  |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| İletişim Bilgisi |  |  |  | X |  | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| İnsan Hakları |  |  |  |  |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kültürel Miras Yönetimi |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X |
| Etkinlik Yönetimi |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X |  |  |  |
| Müşteri İlişkileri Yönetimi |  |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Yabancı Dil VI (İNG) |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Banket Uygulamaları | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Gastronomi ve Sürdürülebilirlik | X |  |  |  |  | X | X |  | X |  |  |  | X |  | X |
| İnsan Kaynakları Yönetimi |  |  |  |  |  | X |  |  | X |  |  |  | X |  |  |
| Yeşil Mutfak | X | X | X | X | X | X | X | X | X |  | X | X | X | X | X |
| Fransız Mutfağı ve Teknikleri |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X |  |  |  |  |  |
| Gastronomi Gösteri ve Seminerleri | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Yiyecek İçecek Endüstrisi Üzerine Tartışmalar |  |  |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Gastronomi ve Medya |  |  |  |  |  |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |
| Yiyecek İçecek Endüstrisinde Yeni Eğilimler |  |  |  |  |  |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |
| Yiyecek İçecek Sektöründe Çalışan İlişkileri |  |  |  |  |  |  |  |  | X |  |  | X |  |  |  |
| Stratejik Yönetim |  |  |  |  |  |  |  |  | X |  |  |  |  |  |  |
| Tüketici Davranışları |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X |  |  |  |
| Kültürlerarası İletişim |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X |
| Yabancı Dil VII (İNG) |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Soğuk Mutfak Uygulamaları | X | X | X | X | X | X | X | X |  | X | X | X | X | X | X |
| Gıda Formulasyonu ve Duyusal Analiz |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X |  |
| Menü Yönetimi |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X |  |  |  |  |
| Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri | X | X |  |  | X |  |  |  |  | X | X | X |  | X | X |
| Yiyecek Stilistliği ve Fotoğrafçılığı |  |  |  |  |  |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |
| Protokol ve Görgü Kuralları |  |  |  |  |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Gastronomi Yazarlığı | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Gastronomi ve Kültür |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X |
| Baharat ve Kahve Kültürü |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X |  |  |  |  |  |
| Gastronomi Bilimi | X | X |  | X |  |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |
| Mesleki İngilizce I |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Mesleki Uygulamalar I |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X |  |  |  |  |  |
| Rusça I |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Almanca I |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Fransızca I |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Turizm ve Çevre |  |  |  |  | X |  |  |  | X |  |  |  |  |  |  |
| Kalite Yönetimi |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X |  |  |  |
| Dijital Pazarlama |  |  |  |  |  |  |  |  | X |  |  |  |  |  |  |
| Yabancı Dil VIII (İNG) |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Araştırma Yöntemleri |  |  |  |  |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Pasta ve Tatlı Uygulamaları |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X |  |
| Bitirme Projesi (A,B,C…) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X |  |  |  |
| Türk Mutfak Kültürü | X |  |  |  |  |  |  |  |  | X |  |  |  |  | X |
| Uluslararası Mutfaklarda Peynir Çeşitleri |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X |  |  |  |  |  |
| Gıda Teknolojileri |  | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X | X | X |  |
| Gıda Mevzuatı |  | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X | X |  |
| Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi | X |  |  |  |  | X |  |  |  |  | X | X |  |  |  |
| Makarnalar | X | X | X |  | X |  |  | X |  | X |  |  | X | X |  |
| Genel Muhasebe |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X |  |  |  |  |
| Mesleki İngilizce II |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Mesleki Uygulamalar II |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X |  |  |  |  |  |
| Mesleki Etik |  |  |  |  |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Rusça II |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Almanca II |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Fransızca II |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kariyer Yönetimi |  |  |  |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Marka Yönetimi |  |  |  |  |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Sağlık Turizmi |  | X |  |  |  |  |  |  | X |  |  |  | X |  |  |
| Sosyal Sorumluluk Uygulamaları |  |  |  |  | X |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |