

## DERS PROGRAMI

| I.Yarıyıl |                            |                 |      |
|-----------|----------------------------|-----------------|------|
| Ders Kodu | Ders Adı                   | Zorunlu/Seçmeli | AKTS |
| GMS101    | Mutfağa Giriş              | Zorunlu Dersler | 2.0  |
| GMS103    | Gastronomiye Giriş         | Zorunlu Dersler | 4.0  |
| GMS105    | Beslenmenin Temel İlkeleri | Zorunlu Dersler | 3.0  |
| İNG189    | İngilizce I (ENG)          | Zorunlu Dersler | 8.0  |
| KÜL193    | Kariyer Planlama           | Zorunlu Dersler | 2.0  |
| TRZ145    | Genel Turizm Bilgisi       | Zorunlu Dersler | 2.0  |
| TÜR125    | Türk Dili I                | Zorunlu Dersler | 2.0  |
|           | Seçmeli Dersler            |                 | 7.0  |
| Toplam    |                            |                 | 30   |

| II.Yarıyıl |                                    |                 |      |
|------------|------------------------------------|-----------------|------|
| Ders Kodu  | Ders Adı                           | Zorunlu/Seçmeli | AKTS |
| GMS110     | Temel Mutfak Uygulamaları          | Zorunlu Dersler | 6.0  |
| GMS203     | Gastronomi Tarihi                  | Zorunlu Dersler | 4.0  |
| İNG190     | İngilizce II (ENG)                 | Zorunlu Dersler | 8.0  |
| KON211     | Besin Güvenliği ve Hijyen          | Zorunlu Dersler | 3.0  |
| SAĞ408     | Genel Sağlık Bilgisi ve İlk Yardım | Zorunlu Dersler | 3.0  |
| TÜR126     | Türk Dili II                       | Zorunlu Dersler | 2.0  |
|            | Seçmeli Dersler                    |                 | 4.0  |
| Toplam     |                                    |                 | 30   |

| III.Yarıyıl |                                                               |                 |      |
|-------------|---------------------------------------------------------------|-----------------|------|
| Ders Kodu   | Ders Adı                                                      | Zorunlu/Seçmeli | AKTS |
| GMS211      | Türk Mutfak Kültürü                                           | Zorunlu Dersler | 3.0  |
| GMS213      | Servis Teknikleri                                             | Zorunlu Dersler | 2.0  |
| GMS221      | Türk Mutfak Uygulamaları                                      | Zorunlu Dersler | 6.0  |
| GMS221      | Turkish Cuisine Applications (Türk Mutfak Uygulamaları) (ENG) | Zorunlu Dersler | 6.0  |
| İNG289      | İngilizce III (ENG)                                           | Zorunlu Dersler | 8.0  |
| TAR165      | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I                          | Zorunlu Dersler | 2.0  |
|             | Seçmeli Dersler                                               |                 | 9.0  |
| Toplam      |                                                               |                 | 30   |

| IV.Yarıyıl |                                       |                 |      |
|------------|---------------------------------------|-----------------|------|
| Ders Kodu  | Ders Adı                              | Zorunlu/Seçmeli | AKTS |
| EST201     | Estetik ve Sanat Felsefesi            | Zorunlu Dersler | 4.0  |
| GMS408     | Gastronomide Yeni Eğilimler           | Zorunlu Dersler | 4.0  |
| İNG290     | İngilizce IV (ENG)                    | Zorunlu Dersler | 8.0  |
| PZL256     | Yiyecek İçecek Pazarlaması            | Zorunlu Dersler | 4.0  |
| TAR166     | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II | Zorunlu Dersler | 2.0  |
|            | Seçmeli Dersler                       |                 | 8.0  |
| Toplam     |                                       |                 | 30   |

| V.Yarıyıl |                         |                 |      |
|-----------|-------------------------|-----------------|------|
| Ders Kodu | Ders Adı                | Zorunlu/Seçmeli | AKTS |
| ETK204    | Mesleki Etik            | Zorunlu Dersler | 3.0  |
| GMS315    | Gastronomi ve Medya     | Zorunlu Dersler | 4.0  |
| MUH239    | Maliyet Muhasebesi      | Zorunlu Dersler | 4.0  |
| TRZ106    | Yiyecek-İçecek Yönetimi | Zorunlu Dersler | 4.0  |
|           | Seçmeli Dersler         |                 | 6.0  |
|           | Mesleki Seçmeli Dersler |                 | 9.0  |
| Toplam    |                         |                 | 30   |

| VI.Yarıyıl |                                 |                 |      |
|------------|---------------------------------|-----------------|------|
| Ders Kodu  | Ders Adı                        | Zorunlu/Seçmeli | AKTS |
| GMS106     | Sürdürülebilir Gastronomi       | Zorunlu Dersler | 4.0  |
| GMS206     | Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü | Zorunlu Dersler | 4.0  |
| KON301     | Mutfak Yönetimi                 | Zorunlu Dersler | 4.0  |
| STJ306     | Staj                            | Zorunlu Dersler | 8.0  |
|            | Mesleki Seçmeli Dersler         |                 | 10.0 |
| Toplam     |                                 |                 | 30   |

| VII.Yarıyıl |                               |                 |      |
|-------------|-------------------------------|-----------------|------|
| Ders Kodu   | Ders Adı                      | Zorunlu/Seçmeli | AKTS |
| ARY307      | Bilimsel Araştırma Yöntemleri | Zorunlu Dersler | 4.0  |
| GMS407      | Gastronomide Proje Yönetimi   | Zorunlu Dersler | 4.0  |
| GMS409      | Gastronomide Ürün Geliştirme  | Zorunlu Dersler | 4.0  |
|             | Seçmeli Dersler               |                 | 6.0  |
|             | Mesleki Seçmeli Dersler       |                 | 12.0 |

### VII.Yarıyıl

| Ders Kodu | Ders Adı | Zorunlu/Seçmeli | AKTS |
|-----------|----------|-----------------|------|
| Toplam    |          |                 | 30   |

### VIII.Yarıyıl

| Ders Kodu | Ders Adı                | Zorunlu/Seçmeli | AKTS |
|-----------|-------------------------|-----------------|------|
| GMS412    | Bitirme Projesi         | Zorunlu Dersler | 8.0  |
|           | Seçmeli Dersler         |                 | 12.0 |
|           | Mesleki Seçmeli Dersler |                 | 10.0 |
| Toplam    |                         |                 | 30   |

### Mesleki Seçmeli Dersler

| Ders Kodu | Ders Adı                                                | Teori + Uygulama | AKTS |
|-----------|---------------------------------------------------------|------------------|------|
| GMS108    | İçecek Kültürü (TR)                                     | 2 + 0            | 4.0  |
| ANP201    | Beslenme Antropolojisi (TR)                             | 2 + 0            | 3.0  |
| GMS217    | Temalı Restoranlar (TR)                                 | 2 + 0            | 4.0  |
| GMS219    | Beslenmede Yeni Eğilimler (TR)                          | 2 + 0            | 4.0  |
| BİL833    | Yiyecek İçecek Yönetiminde Bilgisayar Uygulamaları (TR) | 2 + 1            | 4.0  |
| GMS208    | Ziyafet Yönetimi (TR)                                   | 2 + 0            | 3.0  |
| GMS303    | Gastronomi Seminerleri I (TR)                           | 3 + 0            | 4.0  |
| GMS307    | Gıda Teknolojisi (TR)                                   | 3 + 0            | 4.0  |
| GMS318    | Türk Kültüründe İçecekler (TR)                          | 3 + 0            | 4.0  |
| GMS321    | Mutfak Mikrobiyolojisi (TR)                             | 2 + 0            | 4.0  |
| GMS325    | Gastronomi Etkinlikleri (TR)                            | 3 + 1            | 6.0  |
| GMS329    | Yöresel Mutfaklar (TR)                                  | 2 + 2            | 6.0  |
| GMS354    | Ergonomik Restoran Tasarımı ve Güvenliği (TR)           | 3 + 0            | 4.0  |
| GMS366    | Fermente İçecekler (TR)                                 | 3 + 0            | 4.0  |
| SAN408    | Yaratıcılık (TR)                                        | 3 + 0            | 3.0  |
| TRZ361    | Dünya Mutfak Kültürü (TR)                               | 3 + 0            | 4.0  |
| GMS356    | Gastronomi Yazarlığı (TR)                               | 2 + 1            | 4.0  |
| FOT201    | Temel Fotoğrafçılık (TR)                                | 2 + 2            | 5.0  |
| GMS401    | Birey ve Lezzet (TR)                                    | 2 + 0            | 3.0  |
| GMS463    | Yemek Ritüelleri (TR)                                   | 2 + 0            | 4.0  |
| GMS469    | Duyusal Analiz (TR)                                     | 1 + 1            | 4.0  |
| GMS470    | Temel Çikolata Yapım Teknikleri (TR)                    | 2 + 2            | 6.0  |

### Mesleki Seçmeli Dersler

| Ders Kodu | Ders Adı                        | Teori + Uygulama | AKTS |
|-----------|---------------------------------|------------------|------|
| GMS471    | Tabak Tasarımı (TR)             | 2 + 2            | 6.0  |
| GMS473    | Dünya Mutfakları I (TR)         | 2 + 2            | 6.0  |
| GMS477    | Deneysel Yiyecek Hazırlama (TR) | 2 + 2            | 6.0  |

### Seçmeli Dersler

| Ders Kodu | Ders Adı                     | Teori + Uygulama | AKTS |
|-----------|------------------------------|------------------|------|
| BİL150    | Temel Bilgi Teknolojisi (TR) | 4 + 0            | 5.0  |
| GMS220    | Gastronomide Yapay Zeka (TR) | 2 + 2            | 5.0  |
| PZL210    | Müşteri İlişkileri (TR)      | 2 + 0            | 3.0  |

## DERS İÇERİKLERİ

---