

2023-2024
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
ÖĞRETİM PROGRAMI

1. Yarıyıl						2. Yarıyıl							
ATA 151	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	+	0	2	2	ATA 152	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	+	0	2	2
GMS 101	Beslenmenin Temel İlkeleri	3	+	0	3	5	GMS 104	Gıda Bilimine Giriş	3	+	0	3	5
GMS 103	Gıda Hijyeni ve Güvenliği	3	+	0	3	5	GMS 114	Mutfak Sanatlarına Giriş	2	+	2	3	6
GMS 107	Gastronomiye Giriş	2	+	2	3	5	GMS 116	Mutfak Kimyası	2	+	2	3	6
GMS 115	Mutfak Hesaplamaları	2	+	0	2	4	İNG 172	İngilizce II	2	+	2	3	3
İNG 171	İngilizce I	2	+	2	3	3	TRD 158	Türk Dili II	2	+	0	2	2
TRD 157	Türk Dili I	2	+	0	2	2	TSE 190	Temel Sanat Eğitimi II	2	+	2	3	6
TSE 191	Temel Sanat Eğitimi I	2	+	2	3	4							
TOPLAM :		18	+	6	21	30	TOPLAM :		15	+	8	19	30
3. Yarıyıl						4. Yarıyıl							
GMS 201	Gıdalar ve Özellikleri	3	+	0	3	4	GMS 210	Yiyecek İçecek Yönetimi - II	3	+	0	3	3
GMS 209	Yiyecek İçecek Yönetimi - I	3	+	0	3	3	GMS 212	Mutfak Uygulamaları II	2	+	2	3	8
GMS 211	Mutfak Uygulamaları I	2	+	2	3	6	GMS 214	Pastacılığa Giriş	2	+	2	3	8
GMS 213	Ekmek Yapımı	2	+	2	3	6	GMS 216	Restoran İşletmeciliği	1	+	2	2	3
GMS 215	İş Sağlığı ve Güvenliği	2	+	0	2	3	İNG 258	Mesleki İngilizce II	2	+	2	3	3
GMS 217	Yemek Kültür ve Toplum	2	+	2	3	2	KPL 100	Kariyer Planlaması	1	+	0	1	2
İNG 257	Mesleki İngilizce I	2	+	2	3	3	ASEÇ XXX	Alan Seçmeli	1	+	2	2	3
ASEÇ XXX	Alan Seçmeli	1	+	2	2	3							
TOPLAM :		17	+	10	22	30	TOPLAM :		12	+	10	17	30
5. Yarıyıl						6. Yarıyıl							
GMS 313	Türk Mutfağı I	2	+	2	3	7	GMS 304	Yiyecek ve İçecek Pazarlama Satış	3	+	0	3	5
GMS 315	İleri Pastacılık	2	+	2	3	7	GMS 316	Mutfak Uygulamaları IV	2	+	2	3	9
GMS 317	Mutfak Uygulamaları III	2	+	2	3	7	GMS 318	Türk Mutfağı II	2	+	2	3	9
GMS 319	Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Tüketici Davranışları	2	+	0	2	3	ASEÇ XXX	Alan Seçmeli	2	+	2	3	4
ASEÇ XXX	Alan Seçmeli	2	+	0	2	3	ÜSEÇ XXX	Üniversite Seçmeli	2	+	0	2	3
ÜSEÇ XXX	Üniversite Seçmeli	2	+	0	2	3							
TOPLAM :		12	+	6	15	30	TOPLAM :		11	+	6	14	30
7. Yarıyıl						8. Yarıyıl							
GMS 401	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	3	+	0	3	4	GMS 412	Bitirme Projesi	3	+	6	6	9
GMS 407	Uluslararası Gıda Mevzuatı ve Kanunları	3	+	0	3	4	GMS 414	Dünya Mutfakları II	2	+	2	3	9
GMS 411	Dünya Mutfakları I	2	+	2	3	7	ASEÇ XXX	Alan Seçmeli	2	+	2	3	4
GMS 415	Staj	0	+	0	0	8	ASEÇ XXX	Alan Seçmeli	2	+	2	3	4
ASEÇ XXX	Alan Seçmeli	2	+	0	2	3	ASEÇ XXX	Alan Seçmeli	2	+	2	3	4
ASEÇ XXX	Alan Seçmeli	2	+	2	3	4							
TOPLAM :		12	+	4	14	30	TOPLAM :		11	+	14	18	30
Toplam Teori Saati:108		Toplam Uygulama Saati:64		Toplam Kredi:140		Toplam AKTS Kredi:240		Ortalama Kredi:18					
Toplam Alan Seçmeli Ders Sayısı:9, Toplam Üniversite Seçmeli Ders Sayısı:2													