

SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
2020-2021 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI MÜFREDATI

1. YARIYIL

KOD	DERS ADI	T	U	K	AKTS
TDL 111	Türk Dili-I	2	0	2	2
ATA 111	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I	2	0	2	2
ING 111	İngilizce-I	2	2	3	3
GMS 115	Yiyecek İçecek Kültürü	3	0	3	3
GMS 113	Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu	3	0	3	3
GMS 112	Gastronomiye Giriş	3	0	3	5
GMS 114	Mutfak Terminolojisi ve Matematiği	3	0	3	5
GMS 111	Beslenme İlkeleri	3	0	3	4
IKU 111	Kariyer Planlama	1	0	1	2
	<i>Alan Dışı 1 Seçmeli Ders</i>				1
TOPLAM		22	2	23	30

3. YARIYIL

KOD	DERS ADI	T	U	K	AKTS
GMS 211	Besin Kimyası	2	0	2	4
GMS 212	Menü Planlama ve Tasarım	3	0	3	7
GMS 213	Profesyonel Mutfak Uygulamaları-II	2	2	3	7
GMS 214	Türk Mutfağı Uygulamaları	2	2	3	7
	<i>Alan Dışı 2 Seçmeli Ders</i>				3
	<i>Alan Dışı 2 Seçmeli Ders</i>				2
TOPLAM		9	4	11	30

5. YARIYIL

KOD	DERS ADI	T	U	K	AKTS
GMS 311	Gıda Mevzuatı	3	0	3	5
GMS 314	Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi	3	0	3	5
GMS 312	İtalyan Mutfağı Uygulamaları	1	3	3	5
GMS 313	Pastacılık Teknikleri	1	2	2	5
	<i>Alan İçi Seçmeli Ders</i>				5
	<i>Alan İçi Seçmeli Ders</i>				5
TOPLAM		8	5	11	30

7. YARIYIL

KOD	DERS ADI	T	U	K	AKTS
GMS 411	Asya Mutfakları Uygulamaları	1	3	3	5
GMS 412	Dünya Mutfak Kültürleri	3	0	3	5
GMS 414	Yiyecek İçecek Otomasyonu	3	0	3	4
GMS 413	Gıda İşletmelerinde Tedarik Zinciri Yönetimi	3	0	3	4
	<i>Alan İçi Seçmeli Ders</i>				5
	<i>Alan İçi Seçmeli Ders</i>				5
	<i>Alan Dışı 2 Seçmeli Ders</i>				2
TOPLAM		10	3	12	30

2. YARIYIL

KOD	DERS ADI	T	U	K	AKTS
TDL 121	Türk Dili-II	2	0	2	2
ATA 121	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II	2	0	2	2
ING 121	İngilizce-II	2	2	3	3
GMS 122	Gıda Teknolojisi	3	0	3	4
GMS 124	Profesyonel Mutfak Uygulamaları-I	2	2	3	5
GMS 123	Mutfak Tasarımı ve Yönetimi	3	0	3	5
GMS 125	Sağlıklı Beslenme	2	1	3	3
GMS 121	Gıda Sektöründe İşletmecilik ve Yönetim	3	0	3	3
BİL 111	Bilişim Okuryazarlığı (ECDL/ICDL)	0	3	2	2
	<i>Alan Dışı 1 Seçmeli Ders</i>				1
TOPLAM		19	8	24	30

4. YARIYIL

KOD	DERS ADI	T	U	K	AKTS
GMS 215	Ekmek ve Unlu Mamuller	2	2	3	6
GMS 216	Fransız Mutfağı Uygulamaları	2	2	3	6
GMS 217	Gastronomi ve Adab-ı Muasheret	3	0	3	4
GMS 218	Restoran Tasarımı ve Yönetimi	3	0	3	4
GMS 219	Yiyecek İçecek Servisi Teknikleri	2	1	3	6
	<i>Alan Dışı 2 Seçmeli Ders</i>				2
	<i>Alan Dışı 2 Seçmeli Ders</i>				2
TOPLAM		12	5	15	30

6. YARIYIL

KOD	DERS ADI	T	U	K	AKTS
GMS 323	İspanyol Mutfağı Uygulamaları	1	3	3	6
GMS 324	Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü Yönetimi	3	0	3	4
GMS 322	İçki Kültürü	3	0	3	4
GMS 321	Gastronomi ve Toplum	3	0	3	4
	<i>Alan İçi Seçmeli Ders</i>				6
	<i>Alan İçi Seçmeli Ders</i>				6
TOPLAM		10	3	12	30

8. YARIYIL

KOD	DERS ADI	T	U	K	AKTS
	<i>Alan İçi Seçmeli Ders</i>	6	20	16	30
TOPLAM		6	20	16	30