

SANAT VE SOSYAL BİLİMLER FAKÜLTESİ															
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI															
ÖĞRETİM PLANI															
1. YARIYIL								2. YARIYIL							
D. Kodu	Dersin Adı	Türü	T	U	L	K	AKTS	D. Kodu	Dersin Adı	Türü	T	U	L	K	AKTS
KRY 101	Kariyer Planlama	Z	2	0	0	2	0	GMS 102	Gıda Mikrobiyolojisi	Z	2	0	2	3	6
GMS 101	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	Z	2	0	2	3	6	BES 118	Genel İktisat	Z	2	0	0	2	2
GMS 103	Gastronomiye Giriş	Z	2	0	2	3	5	GMS 104	Beslenme İlkeleri	Z	2	0	0	2	4
TBT 111	Temel Bilgi Teknolojileri	Z	2	0	0	2	2	GMS 106	Türk Mutfak Tarihi ve Kültürü	Z	2	0	0	2	4
HUK 101	Hukuka Giriş	Z	3	0	0	3	3	ATA 102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Z	2	0	0	2	2
ATA 101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Z	2	0	0	2	2	GMS 108	İngilizce II	Z	6	0	0	6	6
GMS 107	İngilizce I	Z	6	0	0	6	6	TRD 102	Türk Dili II	Z	2	0	0	2	2
TRD 101	Türk Dili I	Z	2	0	0	2	2		Alan Seçmeli	S				2	4
GMS 105	Dünya Mutfakları Tarihi ve Kültürü	Z	2	0	0	2	4								
TOPLAM						25	30	TOPLAM						21	30
3. YARIYIL								4. YARIYIL							
D. Kodu	Dersin Adı	Türü	T	U	L	K	AKTS	D. Kodu	Dersin Adı	Türü	T	U	L	K	AKTS
GMS 201	Mutfak Teknikleri I	Z	1	0	4	3	6	GMS 202	Mutfak Teknikleri II	Z	1	0	4	3	6
GMS 203	Yiyecek ve İçecek Yönetimi	Z	2	0	0	2	4	GMS 204	Gıda Katkı Maddeleri ve Mevzuat	Z	2	0	0	2	4
GMS 207	İngilizce III	Z	6	0	0	6	6	GMS 208	İngilizce IV	Z	6	0	0	6	6
GMS 205	Hijyen ve Sanitasyon	Z	2	0	0	2	4	GMS 206	Yiyecek İçecek İşletmeciliği	Z	2	0	0	2	4
	Alan/Alan Dışı Seçmeli	S				3	6		Alan Seçmeli	S				2	4
	Alan Seçmeli	S				2	4		Alan/Alan Dışı Seçmeli	S				3	6
									Üniversite Seçmeli						
TOPLAM						18	30	TOPLAM						18	30
5. YARIYIL								6. YARIYIL							
D. Kodu	Dersin Adı	Türü	T	U	L	K	AKTS	D. Kodu	Dersin Adı	Türü	T	U	L	K	AKTS
GMS 301	Menü Mühendisliği ve Maliyet Kontrolü	Z	2	0	0	2	4	GMS 302	Ürün Geliştirme ve Yaratıcı Sunum Teknikleri	Z	2	0	2	3	6
GMS 303	Dünya Mutfakları ve Uygulamaları	Z	1	0	4	3	6	GMS 304	Türk Mutfakları ve Uygulamaları	Z	1	0	4	3	6
GMS 305	Unlu Mamuller ve Pastacılık	Z	1	0	4	3	6	GMS 308	İngilizce VI	Z	6	0	0	6	6
	Alan Seçmeli	S				3	5	İSG 101	İş Sağlığı ve Güvenliği	Z	2	0	0	2	2
GMS 307	İngilizce V	Z	6	0	0	6	6	ELL128	İtalyanca II	S	3	0	0	3	3
ELL127	İtalyanca I	S	3	0	0	3	3	GMS 306	Gıda Güvenliği ve Kalite	Z	2	0	0	2	4
									Üniversite Seçmeli	S	2	0	0	2	3
TOPLAM						20	30	TOPLAM						21	30
7. YARIYIL								8. YARIYIL							
D. Kodu	Dersin Adı	Türü	T	U	L	K	AKTS	D. Kodu	Dersin Adı	Türü	T	U	L	K	AKTS
	Alan Seçmeli	S				4	6	GMS490	İşletmede Mesleki Eğitim	Z	0	40	0	20	30
	Üniversite Seçmeli	S	2	0	0	2	3								
GMS 401	Gastronomide Girişimcilik ve Start-up Yönetimi	Z	2	0	0	2	4								
	Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Etik	Z	3	0	0	3	4								
	Alan/Alan Dışı Seçmeli	S				3	6								
	Alan Seçmeli	S				2	4								
	Alan Seçmeli	S				3	4								
TOPLAM						19	31	TOPLAM						20	30

AKTS TOPLAMI	241
DERS KREDİ TOPLAMI	162
SEÇMELİ DERS AKTS TOPLAMI	61
SEÇMELİ DERS ORANI	25,31

SEÇMELİ ALAN DERSLERİ															
D. Kodu	Dersin Adı	Türü	T	U	L	K	AKTS	D. Kodu	Dersin Adı	Türü	T	U	L	K	AKTS
GMS 251	Gastronomi Turizmi	S	3	0	0	3	6	GMS 254	Banket Yönetimi	S	2	0	0	2	4
GMS 253	Takım Çalışması ve Liderlik	S	2	0	0	2	4	GMS 258	Gıda Tadım Teknikleri	S	2	2	0	3	6
GMS 252	Mutfak Ekipmanları ve Özellikleri	S	2	0	0	2	4	GMS 362	Profesyonel Mutfak Uygulamaları	S	1	4	0	3	6
GMS 152	Gastronomi Sosyolojisi	S	2	0	0	2	4	GMS 364	Yemek Süsleme Sanatı	S	2	2	0	3	4
GMS 255	Pazarlama Bilimi	S	2	0	0	2	4	GMS 366	Gıda Atık Yönetimi	S	2	0	0	2	4
GMS 257	Gastronomi ve Kültürel Miras	S	2	0	0	2	4	GMS 459	Fonksiyonel Gıdalar ve Sağlıklı Mutfak	S	2	2	0	3	6
GMS 256	Genel Amaçlı Beslenme	S	3	0	0	3	6	GMS 461	Ar-Ge ve Ürün Geliştirme	S	2	2	0	3	6
GMS 351	Catering Yönetimi	S	3	0	0	3	6	GMS 463	Akıllı Gıda Sistemleri	S	2	2	0	3	6
GMS 352	Uluslar Arası Mutfak Uygulamaları	S	2	4	0	4	4	GMS 363	Mutfak Tasarımı	S	2	2	0	3	6
GMS 353	Osmanlı Mutfak Kültürü ve Uygulamaları	S	2	4	0	4	4	BES 257	Yemek Sosyolojisi	S	2	0	0	2	4
GMS 354	Barista Eğitimi ve İçecek Kültürü	S	2	0	0	2	4	BES 255	Gıda Biyoteknolojisi	S	2	0	0	2	4
GMS 355	Gastronomide İnovasyon ve Tasarım	S	2	0	0	2	4	BES 357	Sürdürülebilir Beslenme	S	2	0	0	2	4
GMS 356	Vegan ve Bitki Temelli Mutfak	S	3	0	0	3	6	İSL 350	Girişimcilik	S	3	0	0	3	6
GMS 358	Fermentasyon Teknikleri	S	2	0	0	2	4	İSL 216	Yönetim ve Organizasyon	S	3	0	0	3	6
GMS 451	Gastronomi Fotoğrafçılığı	S	2	0	1	2	4	İSL 215	Ticaret Hukuku	S	3	0	0	3	6
GMS 453	Moleküler Gastronomi	S	3	0	0	3	6	İSL 452	Tüketici Davranışları	S	3	0	0	3	6
GMS 357	Girişimcilik ve İnovasyon	S	3	0	0	3	6	İSL 204	Örgütsel Davranış	S	3	0	0	3	6
GMS 359	Gastronomide Digital Dönüşüm	S	2	0	0	2	4	İSL 354	Satın Alma ve Tedarik Yönetimi	S	3	0	0	3	6
GMS 360	Gastronomide Veri Analizi	S	3	0	0	3	6	İSL 358	Marka ve İtibar Yönetim	S	3	0	0	3	6
GMS 361	Yeşil Restoran ve Catering Yönetimi	S	2	0	2	3	6	İSL 472	Stres ve Stres Yönetimi	S	3	0	0	3	6
GMS 453	Yapay Zeka Destekli Menü Tasarımı	S	2	0	0	2	4	LOY 311	Stok Yönetimi	S	3	0	0	3	6
GMS 455	Yeşil Mutfak ve Restoran Yönetimi	S	2	2	0	3	6	EKF 362	E-Ticaret	S	3	0	0	3	6
GMS 457	Süreç Yönetimi	S	2	2	0	3	6	GMS 465	Gastronomide Güncel Yaklaşımlar	Z	2	0	4	4	6
BES 154	İletişim Becerileri	Z	2	0	0	2	4								
BES 157	Coğrafi İşaretili Ürünler ve Beslenme Kültürü	S	2	0	0	2	4								