

**EK 1-1: TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
LİSANS PROGRAMI DERS PROGRAMI**

1. YARIYIL						2. YARIYIL					
Dersin Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS	Dersin Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS
ING 101	İngilizce I	3	0	3	6	ING 102	İngilizce II	3	0	3	6
TUR 103	Türkçe I	2	0	2	3	TUR 104	Türkçe II	2	0	2	3
AIT 105	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I	2	0	2	3	AIT 106	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi II	2	0	2	3
BIL 101	Bilgisayara Giriş	2	0	2	4	GM 102	Yiyecek ve İçecek Yönetimi	3	0	3	6
GM 101	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	3	0	3	7	GM 104	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	3	0	3	6
GM 103	Beslenme İlkeleri	3	0	3	7	GM 106	Mutfak Sanatlarına Giriş	2	0	2	6
TOPLAM KREDİ		15		15	30	TOPLAM KREDİ		15		15	30

3. YARIYIL						4. YARIYIL					
Dersin Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS	Dersin Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS
GM 201	Mutfak Uygulamaları I	3	0	3	6	GM 202	Mutfak Uygulamaları II	3	0	3	6
GM 203	Satın Alma ve Ürün Belirleme	3	0	3	5	GM 204	Gıda Güvenliği ve Hijyen	3	0	3	6
GM 205	Soğuk Mutfak	3	0	3	6	GM 206	Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri	3	0	3	7
GM 207	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Muhasebe	3	0	3	7	GM 208	Menü Planlama	3	0	3	6
GM 209	Mutfak Hizmetleri Yönetimi	3	0	3	6	GM 210	İçecekler	3	0	3	5
TOPLAM KREDİ		15		15	30	TOPLAM KREDİ		15		15	30

5. YARIYIL						6. YARIYIL					
Dersin Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS	Dersin Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS
GM 301	Mutfak Uygulamaları III	3	0	3	6	GM 302	Mutfak Uygulamaları IV	3	0	3	6
GM 303	Türk Mutfağı I	3	0	3	7	GM 304	Türk Mutfağı II	3	0	3	7
GM 305	Mesleki Etiği	3	0	3	7	GM 306	Günümüz Mutfak Kültürleri	3	0	3	7
GM 307	Büfe Tasarımı ve Dekorasyon	3	0	3	5	GM 308	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama	3	0	3	5
GM309	Vejeteryan Mutfak	3	0	3	5	GM 310	İş güvenliği ve Sanitasyon	3	0	3	5
TOPLAM KREDİ		15		15	30	TOPLAM KREDİ		15		15	30

7. YARIYIL						8. YARIYIL					
Dersin Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS	Dersin Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS
ING 401	Mesleki İngilizce I	3	0	3	6	ING 402	Mesleki İngilizce II	3	0	3	6
GM 401	Dünya Mutfakları I	3	0	3	8	GM 402	Dünya Mutfakları II	3	0	3	8
GM 403	Yemek Süsleme Sanatı	3	0	3	6	GM 404	Restorant ve Ziyafet Organizasyonu Yönetimi	3	0	3	6
GM 405	Turizm İşletmeleri Yönetimi	3	0	3	3	GM 406	İnsan Kaynakları Yönetimi	3	0	3	3
GM 409	Geleneksel Avrupa Mutfağı (Z S)	3	0	3	7	GM 410	Mezuniyet Projesi	3	0	3	7
						STJ001	Staj				
TOPLAM KREDİ		15		15	30	TOPLAM KREDİ		15		15	30

SEÇMELİ DERSLER

Dersin Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS
GM 291	Şarap Bilimi	2	0	2	3
GM 391	Ekmek ve Pasta Yapımı	2	0	2	3
GM393	Dünya Mutfaklarında Yeni Trendler	2	0	2	3

Uygulamalı derslerin üç te ikisi (2/3) Pratik olarak gerçekleştirilecektir.