

**AKÇAKOCA TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK YÜKSEKOKULU**  
**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ÖĞRETİM PLANI**

**BİRİNCİ SINIF**

1. Yarıyıl					2. Yarıyıl						
Ders Kodları	Dersler	T	P	K	AKTS	Ders Kodları	Dersler	T	P	K	AKTS
GMS101	Genel Turizm	3	0	3	5	KRP102	Kariyer Planlama	1	0	1	2
GMS103	Gastronomi ve Yemek Tarihi	3	0	3	5	GMS102	Genel Muhasebe	3	0	3	5
GMS105	Temel Bilgi Teknolojileri	2	1	3	5	GMS104	Turizm İşletmeciliği	3	0	3	5
GMS107	Genel İşletme	3	0	3	5	GMS106	Temel Mutfak Bilgisi	3	0	3	5
AİB101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	0	2	2	GMS108	Genel Ekonomi	3	0	3	5
TDB121	Türk Dili I	2	0	2	2	AİB102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	0	2	2
ING105	Yabancı Dil I (İngilizce)	4	0	4	6	TDB122	Türk Dili II	2	0	2	2
<b>Toplam</b>		<b>19</b>	<b>1</b>	<b>20</b>	<b>30</b>	ING106	Yabancı Dil II (İngilizce)	4	0	4	6
						<b>Toplam</b>		<b>21</b>	<b>0</b>	<b>21</b>	<b>32</b>

**İKİNCİ SINIF**

3. Yarıyıl					4. Yarıyıl						
Ders Kodları	Dersler	T	P	K	AKTS	Ders Kodları	Dersler	T	P	K	AKTS
GMS201	Yönetim ve Organizasyon	3	0	3	4	GMS202	Bilimsel Araştırma Yöntemleri	3	0	3	4
GMS203	Beslenme İlkeleri	3	0	3	4	GMS204	Gıda Güvenliği ve Hijyen	3	0	3	5
GMS205	Yiyecek İçecek İşletmeciliği	3	0	3	5	GMS206	Mutfaklarda Ekipman Kullanımı	2	1	3	4
GMS207	Servis Teknikleri	1	2	3	4	GMS208	Gıda Teknolojisi	3	0	3	4
GMS209	Temel Yemek Pişirme Teknikleri	2	1	3	4	GMS210	Menü Planlama	2	1	3	4
GMS211	İşletme Matematiği	3	0	3	4	GMS212	İş Hukuku ve Sosyal Güvenlik	3	0	3	4
ING107	Yabancı Dil III (İngilizce)	3	0	3	5	ING108	Yabancı Dil IV (İngilizce)	3	0	3	5
<b>Toplam</b>		<b>18</b>	<b>3</b>	<b>21</b>	<b>30</b>	<b>Toplam</b>		<b>19</b>	<b>2</b>	<b>21</b>	<b>30</b>

**ÜÇÜNCÜ SINIF**

5. Yarıyıl					6. Yarıyıl						
Ders Kodları	Dersler	T	P	K	AKTS	Ders Kodları	Dersler	T	P	K	AKTS
GMS301	Mutfak Uygulamaları I	1	2	3	5	GMS302	Mutfak Uygulamaları II	1	2	3	5
	Seçmeli	0	0	3	5		Seçmeli	0	0	3	5
	Seçmeli	0	0	3	5		Seçmeli	0	0	3	5
	Seçmeli	0	0	3	5		Seçmeli	0	0	3	5
GMS303	Mesleki İngilizce I	3	0	3	5	GMS304	Mesleki İngilizce II	3	0	3	5
YDB303	II. Yabancı Dil (Almanca) I	3	0	3	5	YDB304	II. Yabancı Dil (Almanca) II	3	0	3	5
<b>Toplam</b>		<b>16</b>	<b>2</b>	<b>18</b>	<b>30</b>	<b>Toplam</b>		<b>16</b>	<b>2</b>	<b>18</b>	<b>30</b>

**DÖRDÜNCÜ SINIF**

7. Yarıyıl					8. Yarıyıl						
Ders Kodları	Dersler	T	P	K	AKTS	Ders Kodları	Dersler	T	P	K	AKTS
GMS401	Türk Mutfağı	1	2	3	5	GMS402	İşletmede Mesleki Eğitim (Seçmeli Ders)	0	0	3	15
	Seçmeli	0	0	3	5		Seçmeli	0	0	3	5
	Seçmeli	0	0	3	5		Seçmeli	0	0	3	5
	Seçmeli	0	0	3	5		Seçmeli	0	0	3	5
GMS403	Mesleki İngilizce III	3	0	3	5	GMS404	Bitirme Projesi	0	0	0	10
YDB403	II. Yabancı Dil (Almanca) III	3	0	3	5	GMS406	Staj	0	0	0	5
<b>Toplam</b>		<b>17</b>	<b>2</b>	<b>18</b>	<b>30</b>	<b>Toplam</b>		<b>12</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>30</b>

\*VIII yarıyılıda öğrenci isterse Bitirme Projesi (10 AKTS), "Mesleki Uygulama (15 AKTS) ve "Staj (5 AKTS)" derslerini birlikte alabilecek ya da "Bitirme Projesi (10 AKTS), üç tane seçmeli dersi (3X5 AKTS) ve Staj (5 AKTS) birlikte alabilecektir

**Üçüncü Sınıf Seçmeli Dersleri**

5. Yarı Yıl Seçmeli Dersleri					6. Yarı Yıl Seçmeli Dersleri						
Dersin Kodu	Dersin Adı	T	P	K	AKTS	Dersin Kodu	Dersin Adı	T	P	K	AKTS
GMS305	Ziyafet Organizasyonu ve Yönetim	2	1	3	5	GMS306	Sıcak Mutfak	1	2	3	5
GMS307	Turizm İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi	3	0	3	5	GMS308	Özel İlgi Turizmi	3	0	3	5
GMS309	Mutfak Otları ve Baharatlar	2	1	3	5	GMS310	Genel Sağlık Bilgisi ve İlk Yardım	3	0	3	5
GMS311	Soğuk Mutfak	1	2	3	5	GMS312	Vejetaryen Mutfağı	2	1	3	5
GMS313	Yemek Süsleme Sanatı	2	1	3	5	GMS314	Halkla İlişkiler	3	0	3	5
GMS315	Yemek ve Kültür	3	0	3	5	GMS316	Sürdürülebilir Turizm	3	0	3	5
GMS317	Unlu Mamuller ve Tatlılar	1	2	3	5	GMS318	Yiyecek İçecek Sosyolojisi	3	0	3	5
GMS319	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama	3	0	3	5	GMS320	Temel Hamur Teknikleri	2	1	3	5
GMS321	Davranış ve İletişim	3	0	3	5	GMS322	Turizmde Tüketici Davranışı	3	0	3	5
GMS323	Turizm ve Etik	3	0	3	5	GMS324	Anadolu Uygarlıkları	3	0	3	5
GMS325	Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü	3	0	3	5	GMS326	Restoran Yönetimi	3	0	3	5
GMS 327	Dünya Mutfağı	1	2	3	5	GMS 328	Fonksiyonel Besinler	2	1	3	5
GMS 329	Moleküler Gastronomi	3	0	3	5	GMS 330	Yemek Ritüelleri	3	0	3	5
GMS 331	Gıda Saklama Teknikleri	2	1	3	5	GMS332	İçecek Kültürü	2	1	3	5
UNI101	Üniversite Geneli Seçmeli	2	0	2	3	UNI101	Üniversite Geneli Seçmeli	2	0	2	3

**Dördüncü Sınıf Seçmeli Dersleri**

7. Yarı Yıl Seçmeli Dersleri					8. Yarı Yıl Seçmeli Dersleri						
Dersin Kodu	Dersin Adı	T	P	K	AKTS	Dersin Kodu	Dersin Adı	T	P	K	AKTS
GMS405	Gastronomide Yeni Trendler	3	0	3	5	GMS408	Yöresel Mutfak	1	2	3	5
GMS407	Turizm Sosyolojisi	3	0	3	5	GMS410	Osmanlı Mutfağı	1	2	3	5
GMS409	Toplantı ve Özel Etkinlik Yönetimi	3	0	3	5	GMS412	Sosyal Sorumluluk ve Meslek Etiği	3	0	3	5
GMS411	Füzyon Mutfak	2	1	3	5	GMS414	Ziyafet Mutfağı	1	2	3	5
GMS413	Gastronomide Güncel Sorunlar ve Yaklaşımlar	3	0	3	5	GMS416	Turizm Politikası ve Planlaması	3	0	3	5
GMS415	Alternatif Turizm	3	0	3	5	GMS418	Yemek ve Mitoloji	3	0	3	5
GMS417	Kültür ve Turizm	3	0	3	5	GMS420	Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Yeni Trendler	3	0	3	5
GMS419	İletişim ve İnsan İlişkileri	3	0	3	5	GMS422	Girişimcilik	3	0	3	5
GMS421	Dünya Turizm Hareketleri	3	0	3	5	GMS424	Destinasyon Yönetimi	3	0	3	5
GMS423	Turizm ve Çevre	3	0	3	5	GMS426	Mutfaklarda Atık Yönetimi	3	0	3	5
GMS425	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Otomasyon Sistemleri	1	2	3	5	GMS428	Gıda Kontrolü ve Mevzuatı	3	0	3	5
GMS427	Alakart Mutfak	1	2	3	5	GMS430	Temel Sanat Eğitimi	3	0	3	5
GMS 429	Pasta Yapım Teknikleri	1	2	3	5	GMS 432	Duyusal Analiz	2	1	3	5
GMS 431	Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı	2	1	3	5	GMS 434	Besin Alerjileri	3	0	3	5
GMS 433	Gastronomi ve Medya	3	0	3	5	GMS 436	Sürdürülebilir Gastronomi	3	0	3	5