

T.C.  
MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ  
TURİZM FAKÜLTESİ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

1. Yıl- 1. Dönem (1. yy)

| Dersin Kodu   | Dersin Adı                           | Z/S | Teori | Uygulama | AKTS      |
|---------------|--------------------------------------|-----|-------|----------|-----------|
| TDB1801       | Türk Dili I                          | Z   | 2     | 0        | 2         |
| ATB1801       | Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I | Z   | 2     | 0        | 2         |
| ENF1805       | Temel Bilgi Teknolojisi Kullanımı    | Z   | 3     | 0        | 3         |
| YDB1829       | Academic English I                   | Z   | 4     | 0        | 6         |
| TRM1008       | Introduction to Tourism              | Z   | 3     | 0        | 4         |
| İŞL1839       | İşletme Bilimine Giriş               | Z   | 3     | 0        | 3         |
| GMS1001       | Food Chemistry                       | Z   | 3     | 0        | 3         |
| GMS1003       | Gastronomi Tarihi                    | Z   | 3     | 0        | 4         |
| GMS1005       | Temel Mutfak Bilgisi                 | Z   | 3     | 0        | 3         |
| <b>TOPLAM</b> |                                      |     |       |          | <b>30</b> |

1. Yıl- 2. Dönem (2.yy)

| Dersin Kodu    | Dersin Adı   | Z/S | Teori | Uygulama | AKTS      |
|----------------|--|-----|-------|----------|-----------|
| TDB1802        | Türk Dili II   | Z   | 2     | 0        | 2         |
| ATB1802        | Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi II                            | Z   | 2     | 0        | 2         |
| YDB1830        | Academic English II*   | Z   | 4     | 0        | 6         |
| GMS1002        | Health and First Aid   | Z   | 3     | 0        | 4         |
| GMS1004        | Beslenme İlkeleri  | Z   | 3     | 0        | 4         |
| ECO1906        | Introduction to Economics  | Z   | 3     | 0        | 4         |
| <b>ZORUNLU</b> |  |     |       |          | <b>22</b> |
| BUS1904        | General Accounting   | S   | 2     | 0        | 4         |
| GMS1510        | Yiyecek İçecek İşletmeciliği                                     | S   | 2     | 0        | 4         |
| GMS1508        | Gastronomi ve Medya  | S   | 2     | 0        | 4         |
| İŞL1906        | İşletme Matematiği   | S   | 2     | 0        | 4         |
| GMS1502        | Şarap Bilimi (Oneoloji)  | S   | 2     | 0        | 4         |
| GMS1504        | Gastronomi ve Mutfak Sanatlarında Temel Sanat ve Estetik Bilgisi | S   | 2     | 0        | 4         |
| GMS1506        | Gastronomi ve Mutfak Sanatlarında Kariyer Planlama               | S   | 2     | 1        | 4         |
| <b>TOPLAM</b>  |  |     |       |          | <b>30</b> |

2. Yıl- 1. Dönem (3.yy)

| Dersin Kodu    | Dersin Adı                                     | Z/S | Teori | Uygulama | AKTS      |
|----------------|--|-----|-------|----------|-----------|
| YDB2831        | Academic English III*                          | Z   | 4     | 0        | 6         |
| GMS2001        | Temel Yemek Pişirme                            | Z   | 3     | 1        | 4         |
| GMS2003        | Menü Planlama                                  | Z   | 2     | 0        | 4         |
| GMS2005        | Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü | Z   | 3     | 0        | 4         |
| GMS2007        | Gıda Hijyeni ve Güvenliği                      | Z   | 2     | 0        | 4         |
| <b>ZORUNLU</b> |  |     |       |          | <b>22</b> |
| GMS2009        | Gıda Coğrafyası                                | Z   | 2     | 0        | 4         |
| TRM2901        | Human Resources Management                     | S   | 2     | 0        | 4         |
| GMS2011        | Catering                                       | S   | 2     | 0        | 4         |
| GMS2013        | İçecek Teknolojisi                             | S   | 2     | 1        | 4         |
| GMS2501        | Yemek, Kültür ve Toplum                        | S   | 2     | 0        | 4         |
| GMS2503        | Muğla, Turizm ve Gastronomi                    | S   | 2     | 1        | 4         |
| GMS2015        | Sıcak Mutfak Uygulamaları                      | S   | 3     | 1        | 4         |
| <b>TOPLAM</b>  |  |     |       |          | <b>30</b> |

**2. Yıl- 2. Dönem (4.yy)**

| Dersin Kodu | Dersin Adı  | Z/S | Teori | Uygulama       | AKTS      |
|-------------|---|-----|-------|----------------|-----------|
| YDB2832     | Academic English IV*  | Z   | 4     | 0              | 6         |
| GMS2002     | Mutfak Yönetimi   | Z   | 2     | 0              | 4         |
| GMS2004     | Gıda Teknolojisi  | Z   | 2     | 0              | 4         |
| GMS2006     | Meslek Stajı I (30 İş günü)   | Z   |       |                | 8         |
|             |   |     |       | <b>ZORUNLU</b> | <b>22</b> |
| GMS2502     | Communication and Customer Relation in Food and Beverage Businesses | S   | 2     | 0              | 4         |
| TRM2902     | Tourism Marketing   | S   | 2     | 0              | 4         |
| GMS2008     | Protokol ve Görgü Kuralları   | S   | 2     | 0              | 4         |
| GMS2010     | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Ergonomi                              | S   | 2     | 0              | 4         |
| GMS2012     | Soğuk Mutfak Uygulamaları   | S   | 1     | 2              | 4         |
| GMS2014     | Yöresel Mutfak Uygulamaları   | S   | 3     | 1              | 4         |
| GMS2016     | Baharat ve Kahve Kültürü  | S   | 2     | 0              | 4         |
| GMS2018     | Gastronomi Turizmi  | S   | 3     | 0              | 4         |
|             |   |     |       | <b>TOPLAM</b>  | <b>30</b> |

**3. Yıl- 1. Dönem (5.yy)**

| Dersin Kodu | Dersin Adı                             | Z/S | Teori | Uygulama       | AKTS      |
|-------------|--|-----|-------|----------------|-----------|
| YDB3817     | Vocational English I                   | Z   | 6     | 0              | 6         |
| YDB3925     | French I*                              | S/Z | 4     | 0              | 4         |
| YDB3903     | Russian I*                             | S/Z | 4     | 0              | 4         |
| YDB3923     | German I*                              | S/Z | 4     | 0              | 4         |
| GMS3001     | Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları    | Z   | 3     | 1              | 4         |
| GMS3005     | Gıda Kontrolü ve Mevzuatı              | Z   | 2     | 0              | 4         |
| TRM3801     | Sustainable Tourism                    | Z   | 2     | 0              | 4         |
|             |  |     |       | <b>ZORUNLU</b> | <b>22</b> |
| TRM3901     | Tourism Economics                      | S   | 3     | 0              | 4         |
| TRM3903     | Tourism Policy and Planning            | S   | 3     | 0              | 4         |
| GMS3501     | Servis Teknikleri ve Uygulamaları      | S   | 2     | 1              | 4         |
| GMS3503     | Yemek Sosyolojisi                      | S   | 2     | 0              | 4         |
| ÇEİ3907     | İş Hukuku ve Sosyal Güvenlik           | S   | 3     | 0              | 4         |
| GMS3505     | Gıda Katkı Maddeleri                   | S   | 2     | 0              | 4         |
| GMS3507     | Fermented Food Products                | S   | 1     | 2              | 4         |
| GMS3011     | Tourism Geography of Turkey            | S   | 3     | 0              | 4         |
| GMS3509     | Turkish Culinary Culture and Practices | S   | 3     | 1              | 4         |
|             | Bölüm Dışı Seçmeli Ders                | S   |       |                | 4         |
|             |  |     |       | <b>TOPLAM</b>  | <b>30</b> |

**3. Yıl- 2. Dönem (6.yy)**

| Dersin Kodu | Dersin Adı   | Z/S | Teori | Uygulama       | AKTS      |
|-------------|--|-----|-------|----------------|-----------|
| YDB3818     | Vocational English II*                                       | Z   | 6     | 0              | 6         |
| YDB3926     | French II*   | S/Z | 4     | 0              | 4         |
| YDB3904     | Russian II*  | S/Z | 4     | 0              | 4         |
| YDB3924     | German II*   | S/Z | 4     | 0              | 4         |
| GMS3002     | Araştırma Yöntemleri   | Z   | 2     | 1              | 4         |
| GMS3004     | Mesleki Staj (30 gün)  | Z   |       |                | 8         |
|             |  |     |       | <b>ZORUNLU</b> | <b>22</b> |
| TRM3902     | Management and Organization                                  | S   | 3     | 0              | 4         |
| TRM3904     | Enterpreneurship   | S   | 3     | 0              | 4         |
| GMS3502     | Dünya Mutfakları Uygulamaları I                              | S   | 3     | 1              | 4         |
| GMS3504     | Gastronomi ve Mutfak Sanatlarında Deneysel ve Duyusal Analiz | S   | 1     | 2              | 4         |
| GMS3506     | Gastronomide Akımlar ve Güncel Sorunlar                      | S   | 2     | 0              | 4         |
| GMS3508     | Tüketici Davranışları  | S   | 2     | 0              | 4         |
| GMS3510     | Toplu Gıda Üretimi   | S   | 1     | 2              | 4         |
| GMS3512     | İtalyan Mutfağı  | S   | 2     | 1              | 4         |
| GMS3514     | Sosyal Sorumluluk Projesi                                    | S   | 3     | 0              | 4         |
| GMS3516     | Vejetaryen Mutfak  | S   | 2     | 0              | 4         |
|             | Bölüm Dışı Seçmeli Ders                                      | S   |       |                | 4         |
|             |  |     |       | <b>TOPLAM</b>  | <b>30</b> |

**4. Yıl- 1. Dönem (7.yy)**

| Dersin Kodu | Dersin Adı                       | Z/S | Teori | Uygulama       | AKTS      |
|-------------|----------------------------------|-----|-------|----------------|-----------|
| YDB4825     | Vocational English III*          | Z   | 6     | 0              | 6         |
| YDB4915     | French III*                      | S/Z | 4     | 0              | 4         |
| YDB4903     | Russian III*                     | S/Z | 4     | 0              | 4         |
| YDB4913     | German III*                      | S/Z | 4     | 0              | 4         |
| GMS4001     | Graduation Project I             | Z   | 3     | 1              | 4         |
| GMS4003     | Ürün Geliştirme                  | Z   | 1     | 2              | 4         |
|             |                                  |     |       | <b>ZORUNLU</b> | <b>18</b> |
| TRM4901     | Strategic Management             | S   | 3     | 0              | 4         |
| TRM4903     | E-Commerce in Tourism            | S   | 3     | 0              | 4         |
| TRM4905     | Guest Relations Management       | S   | 3     | 0              | 4         |
| TRM4539     | World Tourism Geography          | S   | 3     | 0              | 4         |
| GMS4501     | Dünya Mutfakları Uygulamaları II | S   | 3     | 1              | 4         |
| GMS4503     | Osmanlı Mutfağı                  | S   | 2     | 0              | 4         |
| GMS4505     | Füzyon Mutfak                    | S   | 2     | 2              | 4         |
| GMS4507     | Süsleme Teknikleri               | S   | 2     | 2              | 4         |
| GMS4509     | Bar Uygulamaları ve Miksoloji    | S   | 2     | 2              | 4         |
| REH4509     | Ülkeler ve Kültürleri            | S   | 3     | 0              | 4         |
| REK4907     | Rekreasyon                       | S   | 2     | 0              | 4         |
| GMS4511     | Proje Hazırlama ve Yönetimi      | S   | 3     | 0              | 4         |
|             | Bölüm Dışı Seçmeli Ders          | S   |       |                | 4         |
|             |                                  |     |       | <b>TOPLAM</b>  | <b>30</b> |

**4. Yıl- 2. Dönem (8.yy)**

| Dersin Kodu | Dersin Adı   | Z/S | Teori | Uygulama       | AKTS      |
|-------------|--|-----|-------|----------------|-----------|
| YDB4826     | Vocational English IV*                             | Z   | 6     | 0              | 6         |
| YDB4920     | French IV*   | S/Z | 4     | 0              | 4         |
| YDB4904     | Russian IV*  | S/Z | 4     | 0              | 4         |
| YDB4918     | German IV*   | S/Z | 4     | 0              | 4         |
| GMS4002     | Unlu Mamuller ve Tatlılar                          | Z   | 1     | 2              | 4         |
| GMS4006     | Ziyafet ve Etkinlik Yönetimi                       | Z   | 2     | 1              | 4         |
| GMS4004     | Graduation Project II                              | Z   | 3     | 1              | 4         |
|             |  |     |       | <b>ZORUNLU</b> | <b>18</b> |
| GMS4522     | New Trends in Food and Beverage Businesses         | S   | 3     | 0              | 4         |
| GMS4502     | Quality Management in Food and Beverage Businesses | S   | 3     | 0              | 4         |
| GMS4504     | Food and Mythology                                 | S   | 3     | 0              | 4         |
| GMS4506     | Gastronomy Guidance                                | S   | 1     | 1              | 4         |
| GMS4508     | Beslenme Antropolojisi                             | S   | 3     | 0              | 4         |
| GMS4510     | Mutfak Sanatlarında Yaratıcılık                    | S   | 3     | 0              | 4         |
| GMS4512     | Lezzet Uzmanlığı                                   | S   | 2     | 2              | 4         |
| GMS4524     | Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı                 | S   | 2     | 2              | 4         |
| GMS4514     | Moleküler Mutfak                                   | S   | 2     | 2              | 4         |
| GMS4516     | İleri Pastacılık ve Çikolata Üretimi               | S   | 2     | 2              | 4         |
| GMS4518     | Deniz Mahsulleri Uygulamaları                      | S   | 2     | 2              | 4         |
| GMS4520     | Uzak Doğu Mutfağı                                  | S   | 2     | 1              | 4         |
|             | Bölüm Dışı Seçmeli Ders                            | S   |       |                | 4         |
|             |  |     |       | <b>TOPLAM</b>  | <b>30</b> |

**T:** Teori **U:** Uygulama **UK:** Ulusal Kredi **AKTS:** Avrupa Kredi Transfer Sistemi

Lisans için Minimum Mezuniyet Kredisi: 240 Kredi

\*Öğrencinin bu dersi alabilmesi için bir önceki bağlı dersi almış ve başarmış olması gereklidir.

Dr. Öğr. Üyesi Şaban KARGİGLİOĞLU  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları (%30 İngilizce) Bölüm Başkanı