

			MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ					
			TURİZM FAKÜLTESİ					
			GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜM/PROGRAM					
			EĞİTİM - ÖĞRETİM PROGRAMI					
DERS KODU	SINIF	YY	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS	TÜRÜ
TDB1801	1	1	Türk Dili I	2	0	0	2	Z
ATB1801	1	1	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	0	0	2	Z
ENF1805	1	1	Temel Bilgi Teknolojisi Kullanımı	3	0	0	3	Z
YDB1829	1	1	Academic English I	4	0	0	6	Z
TRM1805	1	1	Introduction to Tourism	3	0	0	5	Z
GMS1001	1	1	Food Chemistry	3	0	0	3	Z
GMS1002	1	1	Gastronomi Tarihi	3	0	0	4	Z
GMS1003	1	1	Temel Mutfak Bilgisi	4	0	0	5	Z
			TOPLAM				30	
TDB1802	1	2	Türk Dili II	2	0	0	2	Z
ATB1802	1	2	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	0	0	2	Z
YDB1830	1	2	Academic English II*	4	0	0	6	Z
HEM1802	1	2	Sağlık ve İlk Yardım	3	0	0	3	Z
GMS1006	1	2	Beslenme İlkeleri	3	0	0	3	Z
TRM1804	1	2	Tourism Economics	3	0	0	4	Z
GMS1512	1	2	Gastronomi ve Medya	2	1	0	5	S
GMS1514	1	2	Şarap Bilimi (Oneoloji)	2	1	0	5	S
GMS1516	1	2	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarında Temel Sanat ve Estetik	2	1	0	5	S
GMS1518	1	2	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarında Kariyer Planlama	2	1	0	5	S
GMS1520	1	2	Ege Mutfağı	3	1	0	5	S
			TOPLAM				30	
YDB2831	2	3	Academic English III*	4	0	0	6	Z
GMS2001	2	3	Temel Yemek Pişirme	3	1	0	4	Z
YİŞ2801	2	3	Menü Planlama	3	0	0	3	Z
YİŞ2803	2	3	Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü	3	0	0	3	Z
GMS2517	2	3	Gıda Hijyeni ve Güvenliği	2	0	0	5	S
İSG2801	2	3	İş Sağlığı ve Güvenliği	2	0	0	4	Z
GMS2519	2	3	Gastronomide Etik	2	0	0	5	S
GMS2505	2	3	Gıda Coğrafyası	2	0	0	5	S
TRM2905	2	3	Human Resources Management	2	0	0	5	S
GMS2507	2	3	İçecek Teknolojisi	2	1	0	5	S
GMS2509	2	3	Yemek, Kültür ve Toplum	2	0	0	5	S
GMS2511	2	3	Muğla, Turizm ve Gastronomi	2	1	0	5	S
GMS2513	2	3	Sıcak Mutfak	3	1	0	5	S
GMS2515	2	3	Beslenme Antropolojisi	3	0	0	5	S
EBB2911**	2	3	Eğitime Giriş	3	0	0	4	S
			TOPLAM				30	
YDB2832	2	4	Academic English IV*	4	0	0	6	Z
GMS2020	2	4	Food Technology	3	0	0	5	Z
GMS2022	2	4	Gastronomi Turizmi	3	0	0	4	Z
YİŞ2804	2	4	Food and Beverage Management	3	0	0	5	Z
YİŞ2506	2	4	Protokol ve Görgü Kuralları	3	0	0	5	S
GMS2504	2	4	Soğuk Mutfak	2	2	0	5	S
GMS2506	2	4	Yöresel Mutfak	3	1	0	5	S
GMS2508	2	4	Baharat ve Kahve Kültürü	3	0	0	5	S
GMS2510	2	4	Mutfak Sanatlarında Yaratıcılık	3	0	0	5	S
GMS2514	2	4	Gastronomi Girişimciliği	3	0	0	5	S
GMS2516	2	4	Meslek Stajı I (30 İş günü)	0	0	0	8	S
GMS2512	2	4	Sokak Lezzetleri	3	1	0	5	S
EBB2906**	2	4	Eğitim Psikolojisi	3	0	0	4	S
			TOPLAM				30	
YDB3975	3	5	Vocational English I	4	0	0	6	Z
YDB3925	3	5	French I*	4	0	0	4	S/Z
YDB3903	3	5	Russian I*	4	0	0	4	S/Z
YDB3923	3	5	German I*	4	0	0	4	S/Z
GMS3013	3	5	Türk Mutfak Kültürü	3	1	0	4	Z
GMS3015	3	5	Gıda Kontrolü ve Mevzuatı	3	0	0	3	Z
TRM3803	3	5	Sustainable Tourism	3	0	0	3	Z
GMS3519	3	5	Ziyafet ve Etkinlik Yönetimi	2	2	0	5	S
YİŞ3907	3	5	Servis Teknikleri ve Uygulamaları	2	1	0	5	S
GMS3511	3	5	Yemek Sosyolojisi	2	0	0	5	S
GMS3513	3	5	Gıda Katkı Maddeleri	2	0	0	5	S
GMS3515	3	5	Fermented Food Products	2	1	0	5	S
REH3901	3	5	Tourism Geography of Turkey	3	0	0	5	S
GMS3517	3	5	Turkish Culinary Culture	3	1	0	5	S
			Bölüm Dışı Seçmeli Ders	3	0	0	5	S

EBB3909**	3	5	Öğretim İlke ve Yöntemleri	3	0	0	4	S
EBB3911**	3	5	Özel Öğretim Yöntemleri	3	0	0	4	S
			TOPLAM				30	
YDB3976	3	6	Vocational English II*	4	0	0	6	Z
YDB3926	3	6	French II*	4	0	0	4	S/Z
YDB3904	3	6	Russian II*	4	0	0	4	S/Z
YDB3924	3	6	German II*	4	0	0	4	S/Z
GMS3006	3	6	Research Methods	2	1	0	3	Z
GMS3008	3	6	Dünya Mutfakları I	3	1	0	4	Z
GMS3010	3	6	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarında Deneyisel ve Duyusal Analiz	2	1	0	3	Z
TRM3906	3	6	Management and Organization	3	0	0	5	S
GMS3518	3	6	Gastronomide Akımlar ve Güncel Sorunlar	3	0	0	5	S
GMS3520	3	6	Toplu Gıda Üretimi	1	2	0	5	S
GMS3522	3	6	İtalyan Mutfağı	2	1	0	5	S
GMS3524	3	6	Sosyal Sorumluluk Projesi	3	0	0	5	S
GMS3526	3	6	Vejetaryen Mutfak	2	0	0	5	S
GMS3528	3	6	New Trends in Food and Beverage Businesses	3	0	0	5	S
GMS3530	3	6	Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı	2	2	0	5	S
GMS3532	3	6	Bahçe Ürünleri Yetiştirme	3	1	0	5	S
GMS3534	3	6	Zeytin, Zeytinyağı ve Mutfak Kültürü	2	1	0	5	S
GMS3536	3	6	Meslek Staj II (30 gün)				8	S
			Bölüm Dışı Seçmeli Ders	3	0	0	5	S
EBB3904**	3	6	Eğitimde Ölçme ve Değerlendirme	3	0	0	4	S
EBB3906**	3	6	Öğretim Teknolojileri	2	0	0	3	S
			TOPLAM				30	
YDB4827	4	7	Vocational English III*	4	0	0	6	Z
YDB4915	4	7	French III*	4	0	0	4	S/Z
YDB4903	4	7	Russian III*	4	0	0	4	S/Z
YDB4913	4	7	German III*	4	0	0	4	S/Z
GMS4005	4	7	Ürün Geliştirme	2	1	0	3	Z
GMS4009	4	7	Project Preparation and Management	3	1	0	3	Z
GMS4007	4	7	Unlu Mamuller ve Tatlılar	2	2	0	4	Z
GMS4513	4	7	Dünya Mutfakları II	3	1	0	5	S
GMS4515	4	7	Osmanlı Mutfağı	3	0	0	5	S
GMS4517	4	7	Süsleme Teknikleri	2	2	0	5	S
GMS4519	4	7	Bar Uygulamaları ve Miksoloji	2	2	0	5	S
GMS4521	4	7	Food and Mythology	3	0	0	5	S
GMS4523	4	7	Gastronomy Guidance	3	1	0	5	S
GMS4525	4	7	Lezzet Uzmanlığı	2	2	0	5	S
GMS4527	4	7	Moleküler Mutfak	2	2	0	5	S
GMS4529	4	7	İleri Pastacılık ve Çikolata Üretimi	2	2	0	5	S
	4	7	Bölüm Dışı Seçmeli Ders	3	0	0	5	S
		7						
EBB4903**	4	7	Sınıf Yönetimi	2	0	0	3	S
EBB4907**	4	7	Rehberlik ve Özel Eğitim	3	0	0	4	S
			TOPLAM					
GMS4008	4	8	Graduation Project	0	2	0	6	Z
GMS4010	4	8	İşletmede Mesleki Eğitim	0	0	0	24	Z
EBB4926**	4	8	Öğretmenlik Uygulaması	1	8	0	10	S
			TOPLAM				30	

Yarıyıllar	zorunlu Dersler	Seçimlik Dersler	Topla
I.YY			30
II.YY			30
III.YY			30
IV.YY			30
V. YY			30
VI.YY			30
VII.YY			30
VIII.YY			30

Ön Lisans için Minimum Mezuniyet AKTS'si: 120 AKTS

Lisans için Minimum Mezuniyet AKTS'si: 240 AKTS

İmza
Bölüm Başkanı

