

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
TOPLAM					30

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
ZORUNLU					22
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
TOPLAM					30

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
ZORUNLU					22
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
TOPLAM					30
EBB2911*	Eğitime Giriş	S	3	0	4

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
				ZORUNLU	22
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
				TOPLAM	30
EBB2906*	Eğitim Psikolojisi	S	3	0	4

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
				ZORUNLU	22
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
				TOPLAM	30
EBB3909*	Öğretim İlke ve Yönetimleri	S	3	0	4
EBB3911*	Özel Öğretim Yöntemleri	S	3	0	4

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
				ZORUNLU	22
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
				TOPLAM	30
EBB3904*	Eğitimde Ölçme ve Değerlendirme	S	3	0	4
EBB3906*	Öğretim Teknolojileri	S	2	0	3

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
				ZORUNLU	18
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
				TOPLAM	30
EBB4903*	Sınıf Yönetimi	S	2	0	3
EBB4907*	Rehberlik ve Özel Eğitim	S	3	0	4

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
				ZORUNLU	18
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
				TOPLAM	30
EBB4926*	Öğretmenlik Uygulaması	S	1	8	10

T: Teori **U:** Uygulama **UK:** Ulusal Kredi **AKTS:** Avrupa Kredi Transfer Sistemi
Lisans için Minimum Mezuniyet Kredisi: 240 Kredi

NOT: * Pedagojik Formasyon Eğitimi dersleridir.

**** Pedagojik Formasyon Eğitimi dersleri bölüm dışı seçmeli derslerin dışında olup sadece Pedagojik Formasyon Eğitimi almak isteyen öğrenciler tarafından seçilecektir.**

***** Pedagojik Formasyon Eğitimi lisans mezuniyeti için gerekli olan 240 krediye dahil değildir.**

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