

AKSARAY ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ DERS PLANI

BİRİNCİ YARIYIL *						
DERS KODU	DERSİN ADI	DERS DURUMU	T	U	UK	AKTS
AİT191	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	Z	2	0	2	2
GMS101	AĞIRLAMA ENDÜSTRİSİ VE GASTRONOMİYE GİRİŞ	Z	2	0	2	7
GMS103	YİYECEK İÇECEK TARİHİ VE KÜLTÜRÜ	Z	3	0	3	7
GMS105	BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA	Z	2	0	2	7
İNG185	İNGİLİZCE I	Z	2	0	0	2
TDİ195	TÜRK DİLİ I	Z	2	0	2	2
BİL181	TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİLERİ	Z	1	1	2	3
TOPLAM						30

İKİNCİ YARIYIL *						
DERS KODU	DERSİN ADI	DERS DURUMU	T	U	UK	AKTS
AİT 192	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	Z	2	0	2	2
GMS102	GIDA KİMYASI	Z	2	0	2	6
GMS104	HİJYEN VE SANİTASYON	Z	2	0	2	6
GMS106	YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ VE YÖNETİMİ	Z	2	0	2	6
GMS108	TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ	Z	1	2	2	6
İNG186	İNGİLİZCE II	Z	2	0	0	2
TDİ196	TÜRK DİLİ II	Z	2	0	2	2
TOPLAM						30

ÜÇÜNCÜ YARIYIL *						
DERS KODU	DERSİN ADI	DERS DURUMU	T	U	UK	AKTS
GMS201	GIDA MEVZUATI	Z	1	0	1	2
GMS203	SATIN ALMA VE STOK YÖNETİMİ	Z	2	0	2	3
GMS205	YİYECEK İÇECEKLERDE UYUM VE EŞLEŞTİRME	Z	2	0	2	3
GMS207	TATLI ÜRETİMİ UYGULAMALARI	Z	0	2	1	5
GMS209	EKMEK ÜRETİMİ VE PASTACILIK TEKNİKLERİ	Z	0	4	2	5
GMS211	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ VE YÖRESEL MUTFAKLAR	Z	1	2	2	5
GMS213	MESLEKİ İNGİLİZCE-I	Z	2	0	2	3
DDE 201	DERS DIŞI ETKİNLİKLER-I	S*	0	1	1	4
TOPLAM						30

DÖRDÜNCÜ YARIYIL *						
DERS KODU	DERSİN ADI	DERS DURUMU	T	U	UK	AKTS
GMS202	MUTFAK HİZMETLERİNDE MALİYET KONTROLÜ	Z	2	0	2	3
GMS204	GIDA TEKNOLOJİSİ	Z	2	0	2	3
GMS206	YİYECEK İÇECEK SEKTÖRÜNDE REKABET VE STRATEJİ	Z	2	0	2	3
GMS208	OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMALARI	Z	1	2	2	6
GMS210	APERATİFLER VE ORDÖVR ÜRETİMİ	Z	1	2	2	5
GMS212	GIDA İŞLEME VE SAKLAMA TEKNİKLERİ	Z	2	0	2	3
GMS214	MESLEKİ İNGİLİZCE II	Z	2	0	2	3
DDE 202	DERS DIŞI ETKİNLİKLER-II	S*	0	1	1	4
TOPLAM						30

BEŞİNCİ YARIYIL *						
DERS KODU	DERSİN ADI	DERS DURUMU	T	U	UK	AKTS
GMS301	GASTRONOMİDE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK	Z	2	0	2	3
GMS303	FRANSIZ MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMALARI	Z	1	2	2	5
GMS305	İTALYAN MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMALARI	Z	1	2	2	5
GMS307	ÜRÜN GELİŞTİRME VE DUYUSAL ANALİZ	Z	2	0	2	4
GMS309	GASTRONOMİDE MODELLEME TEKNİKLERİ	Z	1	2	2	4
GMS311	VEGAN VE VEJETARYEN BESLENME	Z	2	0	2	3
ÜSD I	BÖLÜM DIŞI DERS	S	2	0	2	3
GMS313	YİYECEK İÇECEK SEKTÖRÜNDE İLETİŞİM VE HALKLA İLİŞKİLER	S*	2	0	2	3
GMS315	YİYECEK İÇECEK SEKTÖRÜNDE İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ	S*	2	0	2	3
GMS317	RUSÇA-I	S*	2	0	2	3
GMS319	MUTFAK OTOMASYON SİSTEMLERİ	S*	2	0	2	3
	*SEÇMELİ DERSLERDEN BİRİ SEÇİLECEKTİR.					
TOPLAM						30

ALTINCI YARIYIL *						
DERS KODU	DERSİN ADI	DERS DURUMU	T	U	UK	AKTS
GMS302	YİYECEK İÇECEK SEKTÖRÜNDE PAZARLAMA	Z	2	0	2	4
GMS304	SOKAK YİYECEKLERİ	Z	1	2	2	3
GMS306	İSPANYOL MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMALARI	Z	1	2	2	5
GMS308	ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ	Z	2	0	2	3
GMS310	UZAKDOĞU MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMALARI	Z	1	2	2	6
ÜSD II	BÖLÜM DIŞI DERS	S	2	0	2	3
GMS312	RUSÇA-II	S*	2	0	2	3
GMS314	YİYECEK İÇECEK SEKTÖRÜNDE KALİTE UYGULAMALARI	S*	2	0	2	3
GMS316	İÇECEK KÜLTÜRÜ VE MİKSOLOJİ	S*	2	0	2	3
GMS318	GASTRONOMİDE GÜNCEL KONULAR	S*	2	0	2	3
	*SEÇMELİ DERSLERDEN İKİSİ SEÇİLECEKTİR.					
TOPLAM						30

YEDİNCİ YARIYIL *						
DERS KODU	DERSİN ADI	DERS DURUMU	T	U	UK	AKTS
GMS401	DENİZ ÜRÜNLERİ UYGULAMALARI	Z	1	2	2	3
GMS403	YİYECEK İÇECEKTE SERVİS VE BANKET ORGANİZASYONU	Z	2	0	2	4
GMS405	TÜRKİYE VE DÜNYADA PEYNİR KÜLTÜRÜ VE ÜRETİMİ	Z	2	0	2	4
GMS407	YİYECEK İÇECEK FOTOĞRAFÇILIĞI	Z	1	2	2	3
GMS409	FÜZYON MUTFAK	Z	2	0	2	4
GMS411	MOLEKÜLER GASTRONOMİ	Z	2	0	2	4
GMS413	GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALARI	S*	1	2	3	4
GMS415	ÖNOLOJİ	S*	2	0	2	4
GMS417	YİYECEK-İÇECEK SOSYOLOJİSİ	S*	2	0	2	4
	*SEÇMELİ DERSLERDEN İKİSİ SEÇİLECEKTİR.					
TOPLAM						30

SEKİZİNCİ YARIYIL *						
DERS KODU	DERSİN ADI	DERS DURUMU	T	U	UK	AKTS
GMS402	İŞ BAŞINDA MESLEKİ UYGULAMALAR	Z	2	20	12	20
GMS404	BİTİRME PROJESİ	Z	2	0	2	10
TOPLAM						30

T: TEORİ

U: UYGULAMA

UK: ULUSAL KREDİ

AKTS: AVRUPA KREDİ TRANSFER SİSTEMİ

*ÖĞRENCİNİN MEZUN OLABİLMESİ İÇİN DERS DIŞI ETKİNLİKLER- I VE DERS DIŞI ETKİNLİKLER- II DERSİNDEN BAŞARILI OLMASI GEREKİR.