

ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ DERS MÜFREDATI (2013, 2014)

I. Yarıyıl						
KODU	DERSLER	T	U	K	AKTS	DERSİN İNGİLİZCE ADI
GMS 101	İktisat	2	0	2	5	Economy
GMS 103	Oryantasyon Eğitimi	2	0	0	2	Orientation Training
GMS 105	Genel Turizm	2	0	2	5	General Tourism
GMS 107	İşletme	2	0	2	5	Business Science
GMS 109	Temel Bilgi Teknolojileri	1	2	2	4	Basic Information Technology
OZD 101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	0	0	2	History of Atatürk Principles and Revolution I
OZD 103	Türk Dili I	2	0	0	2	Turkish Language I
OZD 105	İngilizce I	2	0	0	2	English I
	Seçmeli Yabancı Dil I*	2	0	2	3	Elective Foreign Language I*
SYD I	Seçmeli Yabancı Dil I (Almanca I)					German I
SYD I	Seçmeli Yabancı Dil I (Rusça I)					Russian I
TOPLAM		17	2	10	30	

II. Yarıyıl						
KODU	DERSLER	T	U	K	AKTS	DERSİN İNGİLİZCE ADI
GMS 102	Turizm Ekonomisi	2	0	2	5	Tourism Economics
GMS 104	Gastronomiye Giriş	2	0	2	5	Introduction to Gastronomy
GMS 106	Hukukun Temel Kavramları	2	0	2	4	The Basic Concepts of Law
GMS 108	Davranış Bilimleri	2	0	2	3	Behavioral Sciences
GMS 110	Beslenme İlkeleri	2	0	2	4	Nutrition Principles
OZD 102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	0	0	2	History of Atatürk Principles and Revolution II
OZD 104	Türk Dili II	2	0	0	2	Turkish Language II
OZD 106	İngilizce II	2	0	0	2	English II
	Seçmeli Yabancı Dil II*	2	0	2	3	Elective Foreign Language II*
SYD II	Seçmeli Yabancı Dil II (Almanca II)					German II
SYD II	Seçmeli Yabancı Dil II (Rusça II)					Russian II
TOPLAM		18	0	12	30	

III. Yarıyıl						
KODU	DERSLER	T	U	K	AKTS	DERSİN İNGİLİZCE ADI
GMS 201	Yiyecek İçecek Hizmetlerine Giriş	2	0	2	3	Introduction to The Food and Beverage Service
GMS 203	Genel Muhasebe	2	0	2	2	General Accounting
GMS 205	Gıda Güvenliği	2	0	2	3	Food Safety
GMS 207	Mutfak Bilgisi	1	4	3	5	Kitchen Information
GMS 209	Genel İletişim	2	0	2	3	General Contact
GMS 211	İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku	2	0	2	3	Labor and Social Security Law
GMS 213	Genel Pazarlama	2	0	2	3	General Marketing
GMS 215	Yabancı Dilde Okuma ve Konuşma	2	0	2	3	Reading and Speaking in Foreign Language
STJ I	Staj I	0	0	0	2	Internship I
	Seçmeli Yabancı Dil III*	2	0	2	3	Elective Foreign Language III*
SYD III	Seçmeli Yabancı Dil III (Almanca III)					German III
SYD III	Seçmeli Yabancı Dil III (Rusça III)					Russian III
TOPLAM		17	4	19	30	

IV. Yarıyıl						
KODU	DERSLER	T	U	K	AKTS	DERSİN İNGİLİZCE ADI
GMS 202	Servis Teknikleri	2	4	4	6	Service Techniques
GMS 204	Mutfak İşlemleri	1	4	3	5	Kitchen Operations
GMS 206	Dönem Sonu Muhasebe İşlemleri	2	0	2	2	Final Accounting Operations
GMS 208	Pastane Uygulamaları	1	4	3	5	Bakery Practices
GMS 210	Sözsüz İletişim	2	0	2	2	Nonverbal Communication
GMS 212	Turizm Mevzuatı	2	0	2	2	Tourism Legislation
GMS 214	Turizm Pazarlaması	2	0	2	2	Tourism Marketing
GMS 216	Mesleki Yabancı Dil I	2	0	2	3	Professional Foreign Language I
	Seçmeli Yabancı Dil IV*	2	0	2	3	Elective Foreign Language IV*
SYD IV	Seçmeli Yabancı Dil IV (Almanca IV)					German IV
SYD IV	Seçmeli Yabancı Dil IV (Rusça IV)					Russian IV
TOPLAM		16	12	22	30	

V. Yarıyıl						
KODU	DERSLER	T	U	K	AKTS	DERSİN İNGİLİZCE ADI
GMS 301	Türk Mutfağı Kültürü ve Uygulamaları	1	2	2	3	Turkish Cuisine, Culture and Practices
GMS 303	Bar ve İçkiler	2	0	2	2	Bars and Drinks
GMS 305	İstatistik	2	0	2	2	Statistics
GMS 307	Temel Yemek Pişirme I	1	4	3	5	Basic Cooking I
GMS 309	Menü Planlama	2	2	3	4	Menu Planning
GMS 311	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	2	0	2	2	Food and Beverage Cost Control
GMS 313	Mesleki Yabancı Dil II	2	0	2	3	Professional Foreign Language II
STJ II	Staj II	0	0	0	2	Internship I
	Seçmeli Yabancı Dil V*	2	0	2	3	Elective Foreign Language V*
SYD V	Seçmeli Yabancı Dil V (Almanca V)					German V

SYD V	Seçmeli Yabancı Dil V (Rusça V)					Russian V
	Seçmeli Ders I**	2	0	2	2	Elective Course I**
		2	0	2	2	
SEÇ I	Dünya Mutfağına Genel Bakış					Overview of World Cuisine
SEÇ I	Gıda Formülasyonları ve Duyusal Analiz					Food Formulations and Sensorial Analysis
SEÇ I	Görsel Sanatlar ve Mutfak					Visual Arts and Cuisine
SEÇ I	İşaret Dili					Sign Language
SEÇ I	Sanat Tarihi					Art History
TOPLAM		18	8	22	30	

VI. Yarıyıl						
KODU	DERSLER	T	U	K	AKTS	DERSİN İNGİLİZCE ADI
GMS 302	Dünya Mutfakları Uygulamaları	1	2	2	4	World Cuisines and Practices
GMS 304	Soğuk Mutfak	1	2	2	4	Cold Kitchen
GMS 306	Araştırma Yöntemleri	2	0	2	2	Research Methods
GMS 308	Temel Yemek Pişirme II	1	4	3	5	Basic Cooking II
GMS 310	Yiyecek İçecek Stilizliği	1	4	3	5	Food and Beverage Styling
GMS 312	İş Hayatı İçin Yabancı Dil	2	0	2	3	Foreign Language for Business Life
	Seçmeli Yabancı Dil VI*	2	0	2	3	Elective Foreign Language VI*
SYD VI	Seçmeli Yabancı Dil VI (Almanca VI)					German VI
SYD VI	Seçmeli Yabancı Dil VI (Rusça VI)					Russian VI
	Seçmeli Ders II**	2	0	2	2	Elective Course II**
		2	0	2	2	
SEÇ II	Fotoğrafçılık					Photography
SEÇ II	Restoran Yönetimi					Restaurant Management
SEÇ II	Turizm İşletmelerinde Satış Yönetimi					Sales Management in Tourism Businesses
SEÇ II	Türkiye Turizm Coğrafyası					Tourism Geography of Turkey
SEÇ II	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Örnek Olaylar					Case Studies In Food and Beverage Businesses
TOPLAM		14	12	20	30	

VII. Yarıyıl						
KODU	DERSLER	T	U	K	AKTS	DERSİN İNGİLİZCE ADI
GMS 401	Sağlık Tedbirleri ve İlk Yardım	2	0	2	3	Health Precautions and First Aid
GMS 403	Banket ve Protokol Organizasyonu	2	0	2	3	Banquet and Protocol Organization
GMS 405	Mezuniyet Projesi I	2	0	2	10	Graduation Project I
GMS 407	İş Güvenliği ve Emniyet	2	0	2	3	Job Safety and Security
STJ III	Staj III	0	0	0	4	Internship III
	Seçmeli Yabancı Dil VII*	2	0	2	3	Elective Foreign Language VII*
SYD VII	Seçmeli Yabancı Dil VII (Almanca VII)					German VII
SYD VII	Seçmeli Yabancı Dil VII (Rusça VII)					Russian VII
	Seçmeli Ders III**	2	0	2	2	Elective Course III**
		2	0	2	2	
SEÇ III	Girişimcilik ve Değişim Yönetimi					Entrepreneurship and Change Management
SEÇ III	Osmanlı Mutfağı					Ottoman Cuisine
SEÇ III	Sosyal Sorumluluk ve Meslek Etiği					Social Responsibility and Professional Ethics
SEÇ III	Vejetaryen Mutfak					Vegetarian Cuisine
SEÇ III	Yöresel Mutfaklar					Regional Cuisines
TOPLAM		14	0	14	30	

VIII. Yarıyıl						
KODU	DERSLER	T	U	K	AKTS	DERSİN İNGİLİZCE ADI
GMS 402	Girişimcilik	2	0	2	4	Entrepreneurship
GMS 404	Toplu Beslenme Sistemleri	2	0	2	4	Catering Systems
GMS 406	Mezuniyet Projesi II	2	0	2	12	Graduation Project II
GMS 408	Turizm İşletmelerinde Performans Yönetimi	2	0	2	3	Performance Management in Tourism
	Seçmeli Yabancı Dil VIII*	2	0	2	3	Elective Foreign Language VIII*
SYD VIII	Seçmeli Yabancı Dil VIII (Almanca VIII)					German VIII
SYD VIII	Seçmeli Yabancı Dil VIII (Rusça VIII)					Russian VIII
	Seçmeli Ders IV**	2	0	2	2	Elective Course IV**
		2	0	2	2	
SEÇ IV	Görsel Sanatlar					Visual Arts
SEÇ IV	İnsan Kaynakları Yönetimi					Human Resources Management
SEÇ IV	Turizmde İş Sağlığı ve Güvenliği					Occupational Health and Safety in Tourism
SEÇ IV	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Otomasyon Uygulamaları					Automation Applications in Food and Beverage Operations
SEÇ IV	Yiyecek Tarihi					History of Food
TOPLAM		14	0	14	30	

T: Teorik Saat U: Uygulama Saati K: Kredi AKTS (ECTS): Avrupa Kredi Transferi Sistemi

TOPLAM AKTS	240
Mezuniyet İçin Gerekli Kredi (Ortak Zorunlu Dersler Hariç)	133