

Tablo 3**İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ****TURİZM FAKÜLTESİ****GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ (TÜRKÇE)****LİSANS EĞİTİMİ PROGRAMI DERS KODLARI VE KREDİLERİ**

1.SINIF 1. YARIYIL							1.SINIF 2. YARIYIL						
DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	L	K	ECTS	DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	L	K	ECTS
TDE-101	Türk Dili-I	2	0	0	2	2	TDE-102	Türk Dili-II	2	0	0	2	2
ATA-101	Atatürk ilk. Ve İnkılâp Tarihi-I	2	0	0	2	2	ATA-102	Atatürk ilk. Ve İnkılâp Tarihi-II	2	0	0	2	2
ENG-101.01	İngilizce-I	2	2	0	3	3	ENG-102.01	İngilizce-II	2	2	0	3	3
ZOR-101	Üniversite Yaşamına Geçiş	1	2	0	2	3	GMS-102	Pazarlama İlkeleri	3	0	0	3	3
GMS-101	Genel Turizm	3	0	0	3	3	GMS-104	Girişimcilik	3	0	0	3	3
GMS-103	Ekonomi	3	0	0	3	3	GMS-106	Temel Mutfak Bilgisi	2	2	0	3	3
GMS-105	Gıda Güvenliği ve Sanitasyon	3	0	0	3	3	GMS-108	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	3	0	0	3	3
GMS-107	İş Güvenliği ve İlk Yardım	2	0	0	2	3	TBT-102	Temel Bilgi Teknolojileri	2	2	0	3	3
GMS-109	Genel İşletme	3	0	0	3	3	GMS-110	Yönetim İlkeleri	2	0	0	2	2
GMS-111	Hukukun Temel Kavramları	2	0	0	2	2	GMS-112	Beslenme İlkeleri	3	0	0	3	3
GMS-113	Araştırma Yöntemleri ve Rapor Yazma	3	0	0	3	3	GMS-114	Mutfak Matematiği	3	0	0	3	3
TOPLAM		26	4	0	28	30	TOPLAM		27	6	0	30	30

*Öğrenci en az iki dönem ders aldıktan sonra en az 60-en fazla 90 gün zorunlu yaz stajını tamamlayacaktır.

2.SINIF 1. YARIYIL							2.SINIF 2. YARIYIL						
DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	L	K	ECTS	DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	L	K	ECTS
GMS-201	Seçmeli Yabancı Dil-I	4	0	0	4	5	GMS-202	Seçmeli Yabancı Dil-II	4	0	0	4	5
GMS-203	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama	3	0	0	3	3	GMS-204	Mesleki Etik	3	0	0	3	4
GMS-205	Sosyal Sorumluluk Projesi	1	2	0	2	4	GMS-206	İstatistik	3	0	0	3	4
GMS-207	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	2	0	0	2	3	GMS-208	Genel Muhasebe	3	0	0	3	4
GMS-209	Örgütsel Davranış	3	0	0	3	4	GMS-210	Soğuk Mutfak	2	2	0	3	5
GMS-211	İçecekler	1	2	0	2	3	GMS-212	Mutfak Yönetimi	3	0	0	3	4
GMS-213	Yiyecek İçecek İşletmelerinin Yönetimi	3	0	0	3	4	GMS-214	Mutfak Uygulama - 2	2	2	0	3	4
GMS-215	Mutfak Uygulama- 1	2	2	0	3	4							
TOPLAM		20	5	0	22	30	TOPLAM		20	4	0	22	30

3.SINIF 1. YARIYIL							3.SINIF 2. YARIYIL						
DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	L	K	ECTS	DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	L	K	ECTS
GMS-301	Seçmeli Yabancı Dil-III	4	0	0	4	5	GMS-302	Seçmeli Yabancı Dil-IV	4	0	0	4	5
GMS-303	Menü Planlama ve Maliyet Analizleri	3	0	0	3	3	GMS-304	Türk Mutfağı	2	2	0	3	4
GMS-305	Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri	2	2	0	3	3	GMS-306	Avrupa Mutfakları	2	2	0	3	3
GMS-307	Mutfak Uygulama-3	2	2	0	3	4	GMS-308	Türk Mutfak Kültürü	2	0	0	2	3
Seçmeli Ders-I		2	0	0	2	4	Seçmeli Ders-I		2	0	0	2	4
Seçmeli Ders-II		2	0	0	2	4	Seçmeli Ders-II		2	0	0	2	4
Seçmeli Ders-III		2	0	0	2	4	Seçmeli Ders-III		2	0	0	2	4

Üniversite Ders Havuzundan Seçmeli Ders						Üniversite Ders Havuzundan Seçmeli Ders							
3	0	0	3	3		3	0	0	3	3			
TOPLAM						TOPLAM							
20						19							
4						4							
0						0							
22						21							
30						30							
SEÇMELİ DERSLER						SEÇMELİ DERSLER							
GMS-309	Özel İlgi Turizmi	2	0	0	2	4	GMS-310	Turizmde Tüketici Davranışları	2	0	0	2	4
GMS-311	Yemek ve Tarih	2	0	0	2	4	GMS-312	Yiyecek ve İçecek Servisi	1	2	0	2	4
GMS-313	Temel Sanat ve Estetik Bilgisi	2	0	0	2	4	GMS-314	Anadolu Tarihi ve Sanatı	2	0	0	2	4
GMS-315	Ürün Belirleme ve Satın Alma	2	0	0	2	4	GMS-316	Hizmet Sektöründe Kalite Yönetimi	2	0	0	2	4
GMS-317	İzmir ve Gastronomi	2	0	0	2	4	GMS-318	Ziyafet ve İkram Hizmetleri	2	0	0	2	4
GMS-319	Ülkeler ve Kültürleri	2	0	0	2	4	GMS-320	Gıda Formülasyonları ve Duyusal Analiz	2	2	0	3	4
GMS-321	Protokol ve Görgü Kuralları	2	0	0	2	4	GMS-322	Yiyecek ve İçecek Stilizliği	1	2	0	2	4
GMS-323	İletişim	2	0	0	2	4	GMS-324	Sanat, Kültür ve Mutfak	2	0	0	2	4
GMS-325	Mesleki İngilizce-1	2	0	0	2	4	GMS-326	Mesleki İngilizce-2	2	0	0	2	4

4.SINIF 1. YARIYIL							4.SINIF 2. YARIYIL						
DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	L	K	ECTS	DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	L	K	ECTS
GMS-401	Bitirme Projesi-I	0	4	0	2	2	GMS-402	Bitirme Projesi-II	0	4	0	2	3
GMS-403	Seçmeli Yabancı Dil-5	4	0	0	4	5	GMS-404	Ulusal ve Uluslararası Gıda Mevzuatı	3	0	0	3	3
GMS-405	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Otomasyon Sistemleri	2	0	0	2	2	GMS-406	Osmanlı Mutfağı	2	2	0	3	3
GMS-407	Mutfak Uygulama-4	2	2	0	3	4	GMS-408	Mutfak ve Restoran Tasarımı ve	2	0	0	2	3

								Konsept Geliştirme					
GMS-409	Yöresel Mutfaklar	2	2	0	3	3							
Seçmeli Ders-I		2	0	0	2	3	Seçmeli Ders-1		2	0	0	2	5
Seçmeli Ders-II		2	0	0	2	3	Seçmeli Ders-II		2	0	0	2	5
GMS-427 Staj*		0	0	0	0	5	Seçmeli Ders-III		2	0	0	2	5
Üniversite Ders Havuzundan Seçmeli Ders		2	0	0	2	3	Üniversite Ders Havuzundan Seçmeli Ders		2	0	0	2	3
TOPLAM		16	8	0	20	30	TOPLAM		15	6	0	18	30
SEÇMELİ DERSLER							SEÇMELİ DERSLER						
GMS-411	Asya Mutfakları	2	2	0	3	3	GMS-410	Gastronomide Güncel Konular	2	0	0	2	5
GMS-413	Füzyon Mutfak Uygulamaları	1	2	0	2	3	GMS-412	Uluslararası Turizm İşletmeciliği	2	0	0	2	5
GMS-415	Akdeniz Mutfakları	2	2	0	3	3	GMS-414	Sağlıklı Pişirme Teknikleri	2	2	0	3	5
GMS-417	Şarap Bilimi	1	2	0	2	3	GMS-416	Vejetaryen Mutfak	2	2	0	3	5
GMS-419	Avrupa Birliği ve Turizm	2	0	0	2	3	GMS-418	Türk Mutfağında Araştırma ve Geliştirme	2	0	0	2	5
GMS-421	Kültürel Miras Yönetimi	2	0	0	2	3	GMS-420	Moleküler Gastronomi	1	2	0	2	5
GMS-423	Türk ve Anadolu Mitolojisi	2	0	0	2	3	GMS-422	Toplu Yiyecek Üretimi	2	2	0	3	5
GMS-425	İleri Pastacılık Teknikleri	2	2	0	3	3	GMS-424	Amerika ve Okyanusya Ülkeleri Mutfakları	1	2	0	2	5
GMS-429	Mesleki İngilizce-3	2	0	0	2	3	GMS-426	Zeytin ve Zeytinyağı	2	2	0	3	5
							GMS-428	Deniz Mahsulleri ve Kabukluları Bilimi	2	2	0	3	5
							GMS-430	Mesleki İngilizce-4	2	0	0	2	5

