

**AKÇAKOCA TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK YÜKSEKOKULU 2020-2021**  
**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ÖĞRETİM PLANI**

**BİRİNCİ SINIF**

1. Yarıyıl					2. Yarıyıl												
Ders Kodları	Dersler	T	P	K	AKTS	Ders Kodları	Dersler	T	P	K	AKTS						
GMS101	Genel Turizm	3	0	3	5	GMS102	Genel Muhasebe	3	0	3	5						
GMS103	Gastronomi ve Yemek Tarihi	3	0	3	5	GMS104	Turizm İşletmeciliği	3	0	3	5						
GMS105	Temel Bilgi Teknolojileri	2	1	3	5	GMS106	Temel Mutfak Bilgisi	3	0	3	5						
GMS107	Genel İşletme	3	0	3	5	GMS108	Genel Ekonomi	3	0	3	5						
AİB101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	0	2	2	AİB102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	0	2	2						
TDB121	Türk Dili I	2	0	2	2	TDB122	Türk Dili II	2	0	2	2						
ING105	Yabancı Dil I (İngilizce)	4	0	4	6	ING106	Yabancı Dil II (İngilizce)	4	0	4	6						
<b>Toplam</b>					<b>19</b>	<b>1</b>	<b>20</b>	<b>30</b>	<b>Toplam</b>					<b>20</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>30</b>

**İKİNCİ SINIF**

3. Yarıyıl					4. Yarıyıl												
Ders Kodları	Dersler	T	P	K	AKTS	Ders Kodları	Dersler	T	P	K	AKTS						
GMS201	Yönetim ve Organizasyon	3	0	3	4	GMS202	Bilimsel Araştırma Yöntemleri	3	0	3	4						
GMS203	Beslenme İlkeleri	3	0	3	4	GMS204	Gıda Güvenliği ve Hijyen	3	0	3	5						
GMS205	Yiyecek İçecek İşletmeciliği	3	0	3	5	GMS206	Mutfaklarda Ekipman Kullanımı	2	1	3	4						
GMS207	Servis Teknikleri	1	2	3	4	GMS208	Gıda Teknolojisi	3	0	3	4						
GMS209	Temel Yemek Pişirme Teknikleri	3	0	3	4	GMS210	Menü Planlama	3	0	3	4						
GMS211	İşletme Matematiği	3	0	3	4	GMS212	İş Hukuku ve Sosyal Güvenlik	3	0	3	4						
ING107	Yabancı Dil III (İngilizce)	3	0	3	5	ING108	Yabancı Dil IV (İngilizce)	3	0	3	5						
<b>Toplam</b>					<b>19</b>	<b>2</b>	<b>21</b>	<b>30</b>	<b>Toplam</b>					<b>20</b>	<b>1</b>	<b>21</b>	<b>30</b>

**ÜÇÜNCÜ SINIF**

5. Yarıyıl					6. Yarıyıl												
Ders Kodları	Dersler	T	P	K	AKTS	Ders Kodları	Dersler	T	P	K	AKTS						
GMS301	Mutfak Uygulamaları I	1	2	3	5	GMS302	Mutfak Uygulamaları II	1	0	2	5						
	Seçmeli	3	0	3	5		Seçmeli	3	0	3	5						
	Seçmeli	3	0	3	5		Seçmeli	3	0	3	5						
	Seçmeli	3	0	3	5		Seçmeli	3	0	3	5						
GMS303	Mesleki İngilizce I	3	0	3	5	GMS304	Mesleki İngilizce II	3	0	3	5						
YDB303	II. Yabancı Dil (Almanca) I	3	0	3	5	YDB304	II. Yabancı Dil (Almanca) II	3	0	3	5						
<b>Toplam</b>					<b>16</b>	<b>2</b>	<b>18</b>	<b>30</b>	<b>Toplam</b>					<b>16</b>	<b>0</b>	<b>17</b>	<b>30</b>

**DÖRDÜNCÜ SINIF**

7. Yarıyıl					8. Yarıyıl												
Ders Kodları	Dersler	T	P	K	AKTS	Ders Kodları	Dersler	T	P	K	AKTS						
GMS401	Türk Mutfağı	2	1	3	5	GMS402	Seçmeli Ders (Mesleki Uygulama)	0	0	3	15						
	Seçmeli	3	0	3	5		Seçmeli	3	0	3	5						
	Seçmeli	3	0	3	5		Seçmeli	3	0	3	5						
	Seçmeli	3	0	3	5		Seçmeli	3	0	3	5						
GMS403	Mesleki İngilizce III	3	0	3	5	GMS404	Bitirme Projesi	0	0	0	13						
YDB403	II. Yabancı Dil (Almanca) III	3	0	3	5	GMS406	Staj	3	0	3	2						
<b>Toplam</b>					<b>17</b>	<b>1</b>	<b>18</b>	<b>30</b>	<b>Toplam</b>					<b>12</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>30</b>

\*VIII yarıyılıda öğrenci isterse Bitirme Projesi (13 AKTS), "Mesleki Uygulama (15 AKTS) ve "Staj (2 AKTS)" derslerini birlikte alabilecek ya da "Bitirme Projesi (13 AKTS), üç tane seçmeli dersi (3X5 AKTS) ve Staj (2 AKTS) birlikte alabilecektir

**Üçüncü Sınıf Seçmeli Dersleri**

**5. Yarı Yıl Seçmeli Dersleri**

Dersin Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS
GMS305	Ziyafet Organizasyonu ve Yönetim	2	1	3	5
GMS307	Turizm İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi	3	0	3	5
GMS309	Mutfak Otları ve Baharatlar	3	0	3	5
GMS311	Soğuk Mutfak	3	0	3	5
GMS313	Yemek Süsleme Sanatı	2	1	3	5
GMS315	Yemek ve Kültür	3	0	3	5
GMS317	Unlu Mamüller ve Tatlılar	3	0	3	5
GMS319	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama	3	0	3	5
GMS321	Davranış ve İletişim	3	0	3	5
GMS323	Turizm ve Etik	3	0	3	5
GMS325	Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü	3	0	3	5

**6. Yarı Yıl Seçmeli Dersleri**

Dersin Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS
GMS306	Sıcak Mutfak	3	0	3	5
GMS308	Özel İlgi Turizmi	3	0	3	5
GMS310	Genel Sağlık Bilgisi ve İlk Yardım	3	0	3	5
GMS312	Vejetaryen Mutfağı	3	0	3	5
GMS314	Halkla İlişkiler	3	0	3	5
GMS316	Sürdürülebilir Turizm	3	0	3	5
GMS318	Yiyecek İçecek Sosyolojisi	3	0	3	5
GMS320	Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon	3	0	3	5
GMS322	Turizmde Tüketici Davranışı	3	0	3	5
GMS324	Protokol Bilgisi ve Görgü Kuralları	3	0	3	5
GMS326	Restoran Yönetimi	3	0	3	5

**Dördüncü Sınıf Seçmeli Dersleri**

**7. Yarı Yıl Seçmeli Dersleri**

Dersin Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS
GMS405	Dünya Mutfaklarında Yeni Eğilimler	3	0	3	5
GMS407	Turizm Sosyolojisi	3	0	3	5
GMS409	Toplantı ve Özel Etkinlik Yönetimi	3	0	3	5
GMS411	Yemek, Kültür ve Toplum	3	0	3	5
GMS413	Gastronomide Güncel Sorunlar ve Yaklaşımlar	3	0	3	5
GMS415	Alternatif Turizm	3	0	3	5
GMS417	Kültür ve Turizm	3	0	3	5
GMS419	İletişim ve İnsan İlişkileri	3	0	3	5
GMS421	Dünya Turizm Hareketleri	3	0	3	5
GMS423	Turizm ve Çevre	3	0	3	5
GMS425	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Otomasyon Sistemleri	1	2	3	5
GMS427	Türk ve Dünya Mutfağı	3	0	3	5

**8. Yarı Yıl Seçmeli Dersleri**

Dersin Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS
GMS408	Anadolu Mutfağı Yöresel Yemekleri	3	0	3	5
GMS410	Osmanlı Mutfağı	3	0	3	5
GMS412	Sosyal Sorumluluk ve Meslek Etiği	3	0	3	5
GMS414	Ziyafet ve İkram Hizmetleri	2	1	3	5
GMS416	Turizm Politikası ve Planlaması	3	0	3	5
GMS418	Yemek ve Mitoloji	3	0	3	5
GMS420	Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Yeni Trendler	3	0	3	5
GMS422	Girişimcilik	3	0	3	5
GMS424	Destinasyon Yönetimi	3	0	3	5
GMS426	Mutfaklarda Atık Yönetimi	3	0	3	5
GMS428	Gıda Kontrolü ve Mevzuatı	3	0	3	5
GMS430	Temel Sanat Eğitimi	3	0	3	5