

T.C.  
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ  
GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ DERS KATALOGU

**1. SINIF**

1. Yarıyıl (Güz Dönemi)

2. Yarıyıl (Bahar Dönemi)

Zorunlu Dersler

Zorunlu Dersler

Dersin Kodu	Dersin Adı	T	U	Ders Saati	K	AKTS	Dersin Kodu	Dersin Adı	T	U	Ders Saati	K	AKTS
GMS 101	Beslenmenin Temel İlkeleri	3	0	3	3	4	GMS 102	Gıda Hijyeni ve Güvenliği	3	0	3	3	4
GMS 103	Genel Mutfak Bilgisi	3	0	3	3	4	GMS 104	Organik Sebze Yetiştirme	4	0	4	4	5
GMS 105	Temel Sanat Eğitimi	2	4	6	4	7	GMS 106	Yemek Pişirme Teknikleri	2	4	6	4	6
GMS 107	Uygarlık Tarihi	2	0	2	2	2	GMS 108	Türk Mutfak Kültürü	2	0	2	2	3
GMS 109	Sanat Tarihi-I	2	0	2	2	2	GMS 110	Sanat Tarihi-II	2	0	2	2	2
GMS 111	Pazarlamaya Giriş	3	0	3	3	3	GMS 112	Matematik	2	0	2	2	2
GMS 113	Mutfakta İş Güvenliği ve İlk Yardım	2	0	2	2	2	GME 100	Genel ve Mesleki Etik*	2	0	2	2	2
TURK 101	Türk Dili-I*	2	0	2	2	2	TURK 102	Türk Dili-II*	2	0	2	2	2
YDBİ 101	İngilizce-I*	2	0	2	2	2	YDBİ 102	İngilizce-II*	2	0	2	2	2
TDP 101	Toplumsal Duyarlılık Projesi-I*	1	0	1	1	1	TDP 102	Toplumsal Duyarlılık Projesi-II*	1	2	3	2	2
GOS 101	Ortak Seçmeli*	1	1	2	0	1	KRY 100	Kariyer Planlama	0	2	2	0	1
<b>TOPLAM</b>			<b>28</b>		<b>24</b>	<b>30</b>	<b>TOPLAM</b>			<b>28</b>		<b>25</b>	<b>31</b>

**T:** Teori (ders saati) **U:** Uygulama (ders saati) **K:** Kredi **AKTS:** Avrupa Kredi Transfer Sistemi

\*Ortak zorunlu ve ortak seçmeli dersler ders yüküne dahil olmayıp yerel kredi ve AKTS toplamına eklenmiştir.

**2. SINIF****3. Yarıyıl (Güz Dönemi)****4. Yarıyıl (Bahar Dönemi)****Zorunlu Dersler****Zorunlu Dersler**

<b>Dersin Kodu</b>	<b>Dersin Adı</b>	<b>T</b>	<b>U</b>	<b>Ders Saati</b>	<b>K</b>	<b>AKTS</b>	<b>Dersin Kodu</b>	<b>Dersin Adı</b>	<b>T</b>	<b>U</b>	<b>Ders Saati</b>	<b>K</b>	<b>AKTS</b>
GMS 201	Mutfak Uygulama-I	2	4	6	4	6	GMS 202	Mutfak Uygulama-II	2	2	4	3	5
GMS 203	Tatlı ve Hamur İşleri	2	2	4	3	5	GMS 204	Soğuk Yiyeceklerin Hazırlanması	2	2	4	3	4
GMS 205	Gıda Kimyası	4	0	4	4	5	GMS 206	Gıda Teknolojisi	3	0	3	3	4
GMS 207	Gastronomi Turizmi	3	0	3	3	4	GMS 208	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	3	0	3	3	4
GMS 209	Ürün İşleme Teknikleri	3	0	3	3	4	GMS 210	İnsan Kaynakları Yönetimi	2	0	2	2	3
GMS 211	Mesleki İngilizce-I	2	2	4	3	4	GMS 212	Mesleki İngilizce-II	2	2	4	3	4
AiİT 201	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I*	2	0	2	2	2	GMS 214	Fransızcaya Giriş	3	0	3	3	4
							AiİT 202	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II*	2	0	2	2	2
<b>TOPLAM</b>			<b>26</b>		<b>22</b>	<b>30</b>	<b>TOPLAM</b>			<b>25</b>		<b>22</b>	<b>30</b>

\*Ortak zorunlu ve ortak seçmeli dersler ders yüküne dahil olmayıp yerel kredi ve AKTS toplamına eklenmiştir.



## 4. SINIF

## 7. Yarıyıl (Güz Dönemi)

## 8. Yarıyıl (Bahar Dönemi)

## Zorunlu Dersler

## Zorunlu Dersler

Dersin Kodu	Dersin Adı	T	U	Ders Saati	K	AKTS	Dersin Kodu	Dersin Adı	T	U	Ders Saati	K	AKTS
GMS 401	Dünya Mutfağı ve Eğilimleri	1	2	3	2	4	GMS 402	İleri Pastacılık Teknikleri	2	4	6	4	6
GMS 403	İçecekler ve Özellikleri	2	0	2	2	3	GMS 404	Modern Mutfak	3	2	5	4	6
GMS 405	Özel Beslenme Yöntemleri	3	0	3	3	5	GMS 406	Gıda Mevzuatı ve Kanunları	3	0	3	3	4
GMS 407	Bitirme Projesi-I	0	2	2	1	2	GMS 408	Bitirme Projesi-II	0	2	2	1	4
GMS 409	Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi	3	0	3	3	4		Seçmeli Ders	3	2	5	4	5
GMS 411	Araştırma Teknikleri	2	2	4	3	4		Seçmeli Ders	3	2	5	4	5
	Seçmeli Ders	2	2	4	3	4							
	Seçmeli Ders	2	2	4	3	4							
Seçmeli Dersler							Seçmeli Dersler						
GMS 425	Vejetaryen Mutfak	2	2	4	3	4	GMS 422	Gastronomi ve Çikolata	3	2	5	4	5
GMS 427	Permakültürle Sürdürülebilir Restoranlar	2	2	4	3	4	GMS 424	Gaziantep Mutfağı	3	2	5	4	5
							GMS 428	Glutensiz ve IBS-C Mutfağı	3	2	5	4	5
<b>TOPLAM</b>		<b>25</b>		<b>20</b>		<b>28</b>	<b>TOPLAM</b>		<b>26</b>		<b>20</b>		<b>30</b>
<b>GENEL TOPLAM</b>									<b>208</b>		<b>173</b>		<b>240</b>