

TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ/ FACULTY OF TOURISM DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS

BİRİNCİ YIL/FIRST YEAR									
BİRİNCİ SÖMESTR/FIRST SEMESTER (GÜZ/FALL)					İKİNCİ SÖMESTR/SECOND SEMESTER (BAHAR/SPRING)				
Kod	Ders Adı	Course Name	C/E	T	P	C	E	Önkoşul/Preq.	
GAS110 /GST110	Yiyecek Üretimi I	Food Production I	C	1	2	3	5		
GAS111 /GST111	Turizm Giriş	Introduction to Tourism	C	3	0	3	6		
GAS115 /GST115	İşletmeye Giriş	Introduction to Business Administration	C	3	0	3	6		
GAS131 /GST131	Ağrlama Endüstrisi İçin Matematik	Mathematics for Hospitality Industry	C	3	0	3	5		
TUR 101 /YIT101	Türk Dili I	Turkish I: Writing	C	2	0	2	2		
AİT 101/AİT103	Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi I	Principles of Atatürk and the History of	C	2	0	2	2		
İNG101 /ENG101	Turizm İngilizcesi I	English for Tourism I	C	3	0	3	5		
TOPLAM				7	17	2	19	31	
GAS140/GST140	Yiyecek Üretimi II	Food Production II	C	1	2	3	5		GAS110
GAS141/GST141	Beslenmenin Temel İlkeleri	Fundamentals of Nutrition	C	3	0	3	6		
GAS142/GST142	Gıda ve Hijyen	Food and Hygiene	C	3	0	3	5		
GAS145/GST145	Gastronomiyeye Giriş	Introduction to Gastronomy	C	2	1	3	5		
İNG102 /ENG102	Turizm İngilizcesi II	English for Tourism II	C	3	0	2	4		İNG101/ENG101
TUR102/YIT104	Türk Dili II	Turkish II: Oral Expression	C	2	0	2	2		TUR 101/ Tur101
AİT102/AİT105	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi	Principles of Atatürk and the Hist	C	2	0	2	2		AİT 101/YİD101
TOPLAM				7	16	3	19	29	

YAZ DÖNEMİ/SUMMER SEMESTER

GAS100	Yaz Stajı I	Summer Internship I		0	20	0	6		
---------------	--------------------	----------------------------	--	----------	-----------	----------	----------	--	--

İKİNCİ YIL/SECOND YEAR

ÜÇÜNCÜ SÖMESTR/THIRD SEMESTER (GÜZ/FALL)										DÖRDÜNCÜ SÖMESTR/FOURTH SEMESTER (BAHAR/SPRING)									
Kod	Ders Adı	Course Name	C/E	T	P	C	E	Önkoşul/Preq.		Kod/Code	Ders Adı	Course Name	C/E	T	P	C	E	Önkoşul/Preq.	
GAS240 /GST240	Yiyecek Üretimi III	Food Production III	C	1	2	3	5		GAS140	GAS242 /GST242	Yiyecek Üretimi IV	Food Production IV	C	1	2	3	6		GAS240
GAS241 /GST	Menü Planlama Ve Geliştirme	Menu Set Up	C	3	0	3	5			GAS244 /GST244	Dünya Mutfağı II	World Cuisine II	C	1	2	3	6		
GAS245 /GST145	Yerel Mutfak I	Local Cuisine I	C	1	2	3	7			GAS246 /GST246	Yerel Mutfak II	Local Cuisine II	C	1	2	3	6		
GAS247 /GST247	Dünya Mutfağı I	World Cuisine	C	1	2	3	7			GAS252 /GST	Hizmet Endüstrisi İçin Pazarlama	Marketing for Service Industries	C	3	0	3	6		GAS245
GAS253 /GST253	İçeceklere Giriş	Introduction to Beverages	C	3	0	3	6			GAS264 /GST264	Yiyecek ve İçecek Yönetimi	Food and Beverages Management	C	3	0	3	6		
TOPLAM				5	9	6	15	30		TOPLAM				5	#REF!	6	15	30	

ÜÇÜNCÜ YIL/THIRD YEAR

BEŞİNCİ SÖMESTR/FIFTH SEMESTER (GÜZ/FALL)										ALTINCI SÖMESTR/SIXTH SEMESTER (BAHAR/SPRING)									
Kod	Ders Adı	Course Name	C/E	T	P	C	E	Önkoşul/Preq.		Kod/Code	Ders Adı	Course Name	C/E	T	P	C	E	Önkoşul/Preq.	
GAS310 /GST310	Örgütsel Davranış	Organizational Behaviour	C	3	0	3	5			GAS321 /GST321	Ağrlama End. İçin İnsan Kaynağı	Human Resources Management	C	3	0	3	6		
GAS315 /GST315	Hamur İşleri ve Pastacılık	Bakery and Pastry	C	1	2	3	6			GAS328 /GST328	Restoran Yönetimi	Restaurant Management	C	3	0	3	6		
GAS317 /GST317	Yiyecek Servisi Yönetimi	Food Services Management	C	3	0	3	5			GAS340 /GST340	Yiyecek ve İçecek Operasyonları	Food and Beverages Operations	C	3	0	3	6		
GAS318 /GST318	Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrol	Food and Beverages Cost Controlling	C	3	0	3	5			GAS346 /GST346	Araştırma Yöntemleri	Research Methods	C	3	0	3	6		
GAS319 /GST319	Sağlık Turizmi	Health Tourism	E	2	0	2	4			GAS350 /GST350	Türk ve Dünya Mutfak Kültürü	Turkish and World Culinary Culture	E	3	0	3	5		
TOPLAM				5	12	2	14	25		TOPLAM				5	15	0	15	29	

YAZ DÖNEMİ/SUMMER SEMESTER

GAS200	Yaz Stajı II/ Summer Internship II			0	20	0	6		
---------------	---	--	--	----------	-----------	----------	----------	--	--

DÖRDÜNCÜ YIL/FOURTH YEAR

YEDİNCİ SÖMESTR/SEVENTH SEMESTER (GÜZ/FALL)										SEKİZİNCİ SÖMESTR/EIGHT SEMESTER (BAHAR/SPRING)									
Kod	Ders Adı	Course Name	C/E	T	P	C	E	Önkoşul/Preq.		Kod/Code	Ders Adı	Course Name	C/E	T	P	C	E	Önkoşul/Preq.	
GAS411 /GST411	Temel Sanat ve Estetik/ Fundamentals of Arts and Aesthetics	Fundamentals of Finance	C	3	0	3	6			GAS430/GST430	Sürdürülebilir Gastronomi	Sustainable Gastronomy	E	3	0	3	5		
GAS417 /GST417	Finansın Temelleri	Fundamentals of Finance	C	3	0	3	6			GAS432/GST432	Endüstriyel Mutfak Planlaması	Industrial Kitchen Planning	E	3	0	3	5		
GAS420 /GST420	Ağrlama Endüstrisi Tüketici Davranışları	Consumer Behaviour in Hospitality Ind	C	3	0	3	5			GAS434/GST434	Afet ve Beslenme	Disaster and Nutrition	E	3	0	3	6		
GAS421/GST421	Yiyecek İçecek Endüstrisi Yeni Trendler	Food and Beverage Industry New Trends	E	3	0	3	5			GAS436/GST436	Toplu Beslenme Sistemleri	Collective Feeding Systems	E	3	0	3	5		
GAS423/GST423	Gastronomi ve Medya	Gastronomy and Media	E	3	0	3	6			GAS450/GST450	Pastacılık ve Ekmekçilik	Pastry and Bakery	E	1	2	3	5		
TOPLAM				5	15	0	15	28		TOPLAM				5	13	2	15	26	

C/E: Compulsory/Elective-Zorunlu/Seçmeli

T: Hours of Theoretical Study-Teorik Ders saati

P: Hours of Practice/Lab-Uygulama Saati

C: Credits-Kredisi

E: ECTS-AKTS

Total No. of Courses-Toplam Ders Sayısı	44
Total No. Of Electives-Toplam Seçmeli Ders Sayısı	9
Summer Internships	2
Total No. Of Credits-Toplam Kredi	127
Total ECTS-Toplam AKTS	240