

T.C.  
ARDAHAN ÜNİVERSİTESİ  
ARDAHAN TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK YÜKSEKOKULU  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ DÖRT YILLIK (SEKİZ YARIYILLIK) DERS PROGRAMI

Toplam Zorunlu Ders: 40  
Toplam Seçmeli Ders: 13

T: 188 / U: 52 / Kredi: 134 / AKTS: 240

I. SINIF											
I. Yarıyıl						II. Yarıyıl					
DERSİN KODU	DERSİN ADI	T	U	K	AKTS	DERSİN KODU	DERSİN ADI	T	U	K	AKTS
GMS105	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	3	0	3	6	GMS 106	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon	2	0	2	4
GMS 103	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	2	0	2	5	GMS 104	Mutfaklarda Ekipman Kullanımı	3	1	3.5	6
GMS101	Turizme Giriş	4	0	4	6	GMS 108	Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	3	0	3	4
TRKÇ-101.2	<b>Türk Dili-I</b>	2	0	2	2	GMS 102	Turizm İşletmeciliği	3	0	3	5
ATA101.2	<b>Atatürk İlke ve İnkılâp Tarihi- I</b>	2	0	2	2	TRKÇ-102.2	<b>Türk Dili-II</b>	2	0	2	2
YAB-101.2	<b>Yabancı Dil-I</b>	2	0	2	2	ATA-102.2	<b>Atatürk İlke ve İnkılâp Tarihi-II</b>	2	0	2	2
	Seçmeli Ders Grubu I. Yarıyıl (2 Ders)	5	0	5	7	YAB-102.2	<b>Yabancı Dil (İngilizce)-II</b>	2	0	2	2
							Seçmeli Ders Grubu II. Yarıyıl (1 Ders)	2	0	2	5
<b>Toplam Kredi</b>		<b>20</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>30</b>			<b>19</b>	<b>1</b>	<b>19.5</b>	<b>30</b>
	<b>Seçmeli Ders Grubu I. Yarıyıl</b>						<b>Seçmeli Ders Grubu II. Yarıyıl</b>				
GMS 113	Rusça I	3	0	3	5	GMS 118	Rusça II	2	0	2	5
GMS 123	Gıda ve Personel Hijyeni	3	0	3	5	GMS 120	Türk Kültüründe İçecekler	2	0	2	5
GMS 125	Temel Bilgi Teknolojileri	2	0	2	2						
GMS 117	Güzel Sanatlar	2	0	2	2						

Zorunlu Olarak Alması Gereken AKTS Toplamı	23	Zorunlu Olarak Alması Gereken AKTS Toplamı	25
Seçmeli Olarak Alması Gereken AKTS Toplamı	7	Seçmeli Olarak Alması Gereken AKTS Toplamı	5
I. Yarıyıldaki Alması Gereken AKTS Toplamı	30	II. Yarıyıldaki Alması Gereken AKTS Toplamı	30

II. SINIF											
III. Yarıyıl						IV. Yarıyıl					
DERSİN KODU	DERSİN ADI	T	U	K	AKTS	DERSİN KODU	DERSİN ADI	T	U	K	AKTS
GMS 201	Gıda Mikrobiyolojisi	2	1	2.5	5	GMS 202	Türk Gastronomi Kültürü	2	0	2	5
GMS 203	Mutfak Uygulamaları I	2	2	3	6	GMS 204	Mutfak Uygulamaları II	2	2	3	6
GMS 205	Et ve Et Ürünleri Teknolojisi	2	1	2.5	5	GMS 206	Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi	2	1	2.5	5
GMS 207	Temel İşletme	2	0	2	4	GMS 208	Gıda Güvenliği	2	0	2	4
GMS 209	Mesleki İngilizce I	3	0	3	4	GMS 210	Mesleki İngilizce II	3	0	3	4
	Seçmeli Ders Grubu III. Yarıyıl (2 Ders)	4	2	5	6		Seçmeli Ders Grubu IV. Yarıyıl (2 Ders)	4	2	5	6
<b>Toplam Kredi</b>		<b>15</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>30</b>	<b>Toplam Kredi</b>		<b>15</b>	<b>5</b>	<b>17.5</b>	<b>30</b>
	<b>Seçmeli Ders Grubu III. Yarıyıl</b>						<b>Seçmeli Ders Grubu IV. Yarıyıl</b>				
GMS 211	Mutfakta İş Sağlığı ve İlk Yardım	2	1	2.5	3	GMS 212	Sürdürülebilir Gastronomi	2	1	2.5	3
GMS 213	Fermantasyon Teknolojisi I	2	1	2.5	3	GMS 214	Fermantasyon Teknolojisi II	2	1	2.5	3
GMS 215	Baharat ve Soslar	2	1	2.5	3	GMS 216	Deniz Ürünleri	2	1	2.5	3

Zorunlu Olarak Alması Gereken AKTS Toplamı	24	Zorunlu Olarak Alması Gereken AKTS Toplamı	24
Seçmeli Olarak Alması Gereken AKTS Toplamı	6	Seçmeli Olarak Alması Gereken AKTS Toplamı	6
3. Yarıyıldaki Alması Gereken AKTS Toplamı	30	4. Yarıyıldaki Alması Gereken AKTS Toplamı	30

III. SINIF											
V. Yarıyıl						VI. Yarıyıl					
DERSİN KODU	DERSİN ADI	T	U	K	AKTS	DERSİN KODU	DERSİN ADI	T	U	K	AKTS
GMS 301	Mutfak Uygulamaları III	2	2	3	6	GMS 302	Dünya Mutfağı	1	3	2.5	6
GMS 303	Türk Mutfağı	1	2	2	6	GMS 304	Osmanlı Mutfağı	1	3	2.5	5
GMS 305	Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları	1	3	2.5	5	GMS 306	Mutfak Uygulamaları IV	2	2	3	6
GMS 307	Gıda Katkı Maddeleri	2	0	2	5	GMS 308	Artizan Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları	1	3	2.5	5
	Seçmeli Ders Grubu V. Yarıyıl (2 Ders)	4	0	4	8		Seçmeli Ders Grubu VI. Yarıyıl (2 Ders)	4	0	4	8
						GMS 310	Yaz stajı (30 iş günü)	0	0	0	0
<b>Toplam Kredi</b>		<b>10</b>	<b>7</b>	<b>13.5</b>	<b>30</b>	<b>Toplam Kredi</b>		<b>9</b>	<b>11</b>	<b>15.5</b>	<b>30</b>
	<b>Seçmeli Ders Grubu V. Yarıyıl</b>						<b>Seçmeli Ders Grubu VI. Yarıyıl</b>				
GMS 309	Şarap Kültürü	2	0	2	4	GMS 312	Moleküler Gastronomi	2	0	2	4
GMS 311	Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılık	2	0	2	4	GMS 314	Kahve ve Çay Kültürü	2	0	2	4
GMS 313	Gastronomi Yazarlığı	2	0	2	4	GMS 316	Gastronomi ve Medya	2	0	2	4
GMS 315	İnsan İlişkileri	2	0	2	4	GMS 318	Yemek Sosyolojisi	2	0	2	4

Zorunlu Olarak Alması Gereken AKTS Toplamı	22	Zorunlu Olarak Alması Gereken AKTS Toplamı	22
Seçmeli Olarak Alması Gereken AKTS Toplamı	8	Seçmeli Olarak Alması Gereken AKTS Toplamı	8
5.Yarıyıld Alması Gereken AKTS Toplamı	30	6.Yarıyıld Alması Gereken AKTS Toplamı	30

IV. SINIF											
VII. Yarıyıl						VIII. Yarıyıl					
DERSİN KODU	DERSİN ADI	T	U	K	AKTS	DERSİN KODU	DERSİN ADI	T	U	K	AKTS
GMS 401	Mutfak Uygulamaları V	2	2	3	6	GMS 402	Gastronomi Seminerleri	3	0	3	5
GMS 403	Duyusal Analiz	2	2	3	5	GMS 404	Bitirme Projesi II	3	0	3	8
GMS 405	Bitirme Projesi I	3	0	3	8	GMS 406	Turizm Coğrafyası	2	0	2	5
GMS 407	Etik	2	0	2	5	GMS 408	Profesyonel Beceri Atölyesi	2	2	3	6
	Seçmeli Ders Grubu VII. Yarıyıl (1 Ders)	2	2	3	6		Seçmeli Ders Grubu VIII. Yarıyıl (1 Ders)	2	2	3	6
<b>Toplam Kredi</b>		<b>11</b>	<b>6</b>	<b>15</b>	<b>30</b>	<b>Toplam Kredi</b>		<b>16</b>	<b>4</b>	<b>15</b>	<b>30</b>
<b>SNT471</b>	<b>Seçmeli Ders Grubu VII. Yarıyıl</b>						<b>Seçmeli Ders Grubu VIII. Yarıyıl</b>				
GMS 409	Yöresel Mutfaklar	2	2	3	6	GMS 410	Girişimcilik	2	2	3	6
GMS 411	Özel Beslenme	2	2	3	6	GMS 412	Gastronomide Trend Eğilimler	2	2	3	6

Zorunlu Olarak Alması Gereken AKTS Toplamı	24	Zorunlu Olarak Alması Gereken AKTS Toplamı	24
Seçmeli Olarak Alması Gereken AKTS Toplamı	6	Seçmeli Olarak Alması Gereken AKTS Toplamı	6
7.Yarıyıld Alması Gereken AKTS Toplamı	30	8.Yarıyıld Alması Gereken AKTS Toplamı	30

PROGRAM AKTS ÖZETİ	
Tüm yıllar için Zorunlu derslerden alınması gereken toplam AKTS kredisi	188
Tüm yıllar için Seçmeli derslerden alınması gereken toplam AKTS kredisi	52
Programdan mezuniyet için gerekli AKTS kredilerinin toplamı	240