

T.C
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ (LÖĞRETİM)
2022-2023 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI DERS PLANI

1.SINIF 1.YARIYIL							1.SINIF 2.YARIYIL						
DERS KODU	DERSİN ADI	Tur	T	U	K	AKTS	DERS KODU	DERSİN ADI	Tur	T	U	K	AKTS
BTF1101	Genel Turizm	Z	2	0	2	3	BTF1203	Beslenme İlkeleri *	Z	3	0	3	4
GMS1101	Servis Teknikleri	Z	2	0	2	3	BTF1208	Genel İşletme	Z	2	0	2	3
GMS1102	Mutfak Terminolojisi	Z	3	0	3	4	GMS1201	Gıda Teknolojileri	Z	2	0	2	3
GMS1103	Yiyecek Tarihi	Z	3	0	3	4	GMS1202	Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi	Z	3	0	3	4
GMS1104	Mutfak Planlaması *	Z	2	0	2	3	GMS1203	Gıda Mevzuatı *	Z	3	0	3	4
GMS1105	Mesleki Güvenlik ve İlk Yardım	Z	2	0	2	3	GMS1204	Türk Mutfak Kültürü	Z	3	0	3	4
GMS1106	Mikrobiyoloji	Z	2	0	2	3	YBD1207	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	Z	4	0	4	4
YBD1110	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	Z	4	0	4	3	AIT1201	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Z	2	0	2	2
AIT1101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Z	2	0	2	2	TDI1201	Türk Dili II	Z	2	0	2	2
TDI1101	Türk Dili I	Z	2	0	2	2	STJ1201	Staj Değerlendirme	Z	-	-	-	5
TOPLAM			24	0	24	30	TOPLAM			24	0	24	35
2.SINIF 3.YARIYIL							2.SINIF 4.YARIYIL						
DERS KODU	DERSİN ADI	Tur	T	U	K	AKTS	DERS KODU	DERSİN ADI	Tur	T	U	K	AKTS
GMS2101	Pazarlama	Z	2	0	2	4	GMS2201	Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrol Yöntemleri	Z	2	0	2	4
GMS2102	Mutfak Uygulamaları I	Z	3	2	4	6	GMS2202	Mutfak Uygulamaları II	Z	3	2	4	6
GMS2103	Gıda Hijyeni ve Güvenliği	Z	2	0	2	4	GMS2203	Menü Planlama *	Z	3	0	2	4
GMS2104	Mutfaklarda Çevre ve Atık Yönetimi	Z	2	0	2	4	GMS2204	Mutfaklarda İş ve İşçi Güvenliği	Z	3	0	3	4
YBD2112	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	Z	2	0	2	3	YBD2212	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	Z	2	0	2	3
	Seçmeli I	S	2	0	2	3		Seçmeli I	S	2	0	2	3
	Seçmeli II	S	2	0	2	3		Seçmeli II	S	2	0	2	3
	Seçmeli III	S	2	0	2	3		Seçmeli III	S	2	0	2	3
	3.Yarıyıl Seçmeli Dersler							4.Yarıyıl Seçmeli Dersler					
GMS2105	Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri	S	1	2	2	3	GMS2205	Yenilebilir Endemik Bitkiler	S	2	0	2	3
GMS2106	Alkollü - Alkolsüz İçecekler *	S	2	0	2	3	GMS2206	Şarap Bilimi ve Kültürü	S	2	0	2	3
GMS2107	Vejetaryen Mutfak	S	1	2	2	3	GMS2207	Uluslararası Mutfaklarda Peynir Çeşitleri	S	2	0	2	3
GMS2108	Mutfaklarda Tedarik Yönetimleri	S	2	0	2	3	GMS2209	Salatalar ve Aperatifler	S	1	2	2	3
YBD2113	Yabancı Dil Almanca	S	2	0	2	3	GMS2210	Genel Ekonomi	S	2	0	2	3
YBD2114	Yabancı Dil Fransızca	S	2	0	2	3	YBD2213	Yabancı Dil Almanca	S	2	0	2	3
							YBD2214	Yabancı Dil Fransızca	S	2	0	2	3
TOPLAM			17	2	18	30	TOPLAM			18	2	19	30
3.SINIF 5.YARIYIL							3.SINIF 6.YARIYIL						
DERS KODU	DERSİN ADI	Tur	T	U	K	AKTS	DERS KODU	DERSİN ADI	Tur	T	U	K	AKTS
GMS3101	Dünya Mutfakları I	Z	1	2	2	3	GMS3201	Dünya Mutfakları II	Z	1	2	2	3
GMS3102	Mutfak Uygulamaları III	Z	3	2	4	6	GMS3202	Mutfak Uygulamaları IV	Z	3	2	4	6
GMS3103	Deniz Mahsulleri	Z	1	2	2	3	GMS3203	Yöresel Anadolu Mutfakğı *	Z	2	0	2	3
GMS3104	Füzyon Mutfak *	Z	1	2	2	3	GMS3204	Çorba Kültürü	Z	1	2	2	3
YBD3110	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	Z	2	0	2	3	YBD3210	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	Z	2	0	2	3
	Seçmeli I	S	2	0	2	3		Seçmeli I	S	2	0	2	3
	Seçmeli II	S	2	0	2	3		Seçmeli II	S	2	0	2	3
	Seçmeli III	S	2	0	2	3		Seçmeli III	S	2	0	2	3
USD1	Üniversite Seçmeli Dersleri I	S	2	0	2	3	USD2	Üniversite Seçmeli Dersleri II	S	2	0	2	3
	5.Yarıyıl Seçmeli Dersler							6.Yarıyıl Seçmeli Dersler					
GMS3105	Çikolatalar	S	1	2	2	3	GMS3205	Kahve Kültürü	S	2	0	2	3
GMS3106	Geleneksel Zeytinyağlılar	S	1	2	2	3	GMS3206	Araştırma Teknikleri *	S	2	0	2	3
GSM3107	Moleküler Mutfak	S	1	2	2	3	GMS3207	Makarnalar	S	1	2	2	3
GMS3108	Fermente Ürünler	S	1	2	2	3	GMS3208	Protokol ve Görgü Kuralları	S	2	0	2	3
YBD3111	Yabancı Dil Fransızca	S	2	0	2	3	YBD3211	Yabancı Dil Almanca	S	2	0	2	3
YBD3112	Yabancı Dil Almanca	S	2	0	2	3	YBD3212	Yabancı Dil Fransızca	S	2	0	2	3
TOPLAM			16	8	20	30	TOPLAM			17	6	20	30
4.SINIF 7.YARIYIL							4.SINIF 8.YARIYIL						
DERS KODU	DERSİN ADI	Tur	T	U	K	AKTS	DERS KODU	DERSİN ADI	Tur	T	U	K	AKTS
GMS4101	Bilgisayar *	Z	2	0	2	3	GMS4211	Yiyecek-İçecek Hizmetleri Yönetimi *	Z	2	0	2	3
GMS4120	Bitirme Projesi Önerisi	Z	0	2	1	3	GMS4220	Bitirme Projesi	Z	0	2	1	3
GMS4102	Soslar ve Üretim Teknikleri	Z	2	2	3	4	GMS4202	Şerbetler	Z	1	2	2	3
GMS4103	Pastacılık ve Üretim Teknikleri	Z	2	2	3	4	GMS4203	Yemek Süsleme Sanatı	Z	1	2	2	3
GMS4104	Sakatlar ve Mutfaklarda Kullanımı	Z	2	2	3	4	GMS4204	Tatlılar ve Üretim Teknikleri	Z	2	2	3	4
YBD4110	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	Z	2	0	2	3	GMS4205	Yiyecek-İçecek Sosyolojisi	Z	2	0	2	3
							YBD4210	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	Z	2	0	2	2
	Seçmeli I	S	2	0	2	3		Seçmeli I	S	2	0	2	3
	Seçmeli II	S	2	0	2	3		Seçmeli II	S	2	0	2	3
	Seçmeli III	S	2	0	2	3		Seçmeli III	S	2	0	2	3
	7.Yarıyıl Seçmeli Dersler							8.Yarıyıl Seçmeli Dersler					
GMS4105	Mutfaklarda Ürün Geliştirme *	S	2	0	2	3	GMS4206	Girişimcilik	S	2	0	2	3
GMS4106	Soğuk Mutfak	S	2	0	2	3	GMS4209	Sürdürülebilir Gastronomi	S	2	0	2	3
GMS4107	Gastronomide Güncel Konular	S	2	0	2	3	GMS4211	Filmlerde ve Kitaplarda Gastronomi	S	2	0	2	3
GMS4108	Mutfak Otomasyon Sistemleri	S	2	0	2	3	GMS4212	Yemek Fotoğrafçılığı	S	2	0	2	3
GMS4109	Osmanlı Saray Mutfakğı	S	1	2	2	3	GMS4213	Yemek ve İnanış Ritüelleri	S	2	0	2	3
YBD4111	Yabancı Dil Almanca	S	2	0	2	3	YBD4211	Yabancı Dil Almanca	S	2	0	2	3
YBD4112	Yabancı Dil Fransızca	S	2	0	2	3	YBD4212	Yabancı Dil Fransızca	S	2	0	2	3
TOPLAM			16	8	20	30	TOPLAM			16	8	20,0	30
TOPLAM KREDİ			165	TOPLAM AKTS			245						

* Uzaktan Eğitim yoluyla verilecek dersler