

BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
BURHANİYE UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
LİSANS EĞİTİM ÖĞRETİM PROGRAMI
2025-2026 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI DERS PLANI

1. YARIYIL							
DERSİN KODU	DERSİN ADI	Z/S	T	U	TOPLAM	KREDİ	AKTS
GMF1101	Gastronomiye Giriş	Z	2	0	2	2	3
GMF1102	Mesleki Güvenlik ve İlk Yardım	Z	2	0	2	2	3
GMF1103	Personel ve Gıda Hijyeni	Z	2	0	2	2	3
GMF1104	Mutfak Terminolojisi	Z	2	0	2	2	3
GMF1105	Gıda Muhafaza Teknikleri	Z	2	0	2	2	3
GMF1106	Heslenme İlkeleri	Z	3	0	3	3	4
GMF1107	İşletme Bilimine Giriş	Z	3	0	3	3	5
TOPLAM			16	0	16	16	24
YDH101	İngilizce I	Z	2	0	2	2	2
TDH101	Türk Dili I*	Z	2	0	2	2	2
AIT1101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I*	Z	2	0	2	2	2
TOPLAM			22	0	22	22	30

2. YARIYIL							
DERSİN KODU	DERSİN ADI	Z/S	T	U	TOPLAM	KREDİ	AKTS
GMF1201	İş Etiği*	Z	2	0	2	2	2
GMF1202	Genel Ekonomi	Z	2	0	2	2	2
GMF1203	Türk Mutfak Kültürü	Z	3	0	3	3	3
GMF1204	Gıda Teknolojileri ve Mikrobiyolojisi*	Z	3	0	3	3	3
GMF1205	Pazarlama	Z	3	0	3	3	3
GMF1206	Servis Teknikleri	Z	3	0	3	3	3
KRY1201	Kariyer Planlama	Z	3	0	3	3	3
STJ1201	Staj	Z	-	-	-	-	5
TOPLAM			19	0	19	19	24
YDH201	İngilizce II	Z	2	0	2	2	2
TDH201	Türk Dili II*	Z	2	0	2	2	2
AIT201	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II*	Z	2	0	2	2	2
TOPLAM			25	0	25	25	30

3. YARIYIL							
DERSİN KODU	DERSİN ADI	Z/S	T	U	TOPLAM	KREDİ	AKTS
GMF2101	Menü Planlama	Z	2	0	2	2	3
GMF2102	İletişim ve Kültürel İlişkiler*	Z	2	0	2	2	3
GMF2111	Mutfak Uygulamaları I	Z	2	2	4	3	8
GMF2112	İngilizce III	Z	2	2	4	3	7
GMF2113	Sosyal ve Üretim Teknikleri	S	2	2	4	3	3
GMF2114	Genel Turizm	S	3	0	3	3	3
GMF2115	Mutfaklarda Tedarik Yönetimleri	S	3	0	3	3	3
GMF2116	Müşteri İlişkileri Yönetimi	S	3	0	3	3	3
GMF2117	İşletme Matematiği*	S	3	0	3	3	3
GMF2118	İçecek Teknolojisi*	S	3	0	3	3	3
USD0056	Kültür, Sanat ve Spor I	S	2	0	2	2	3
GMF2119	Gastronomi Tarihi	S	3	0	3	3	3
TOPLAM			15/17	4/6	20/22	18/19	30

Zorunlu derslere ilaveten 9 AKTS'lik (en az 8 kredilik) seçmeli ders seçilecektir.

4. YARIYIL							
DERSİN KODU	DERSİN ADI	Z/S	T	U	TOPLAM	KREDİ	AKTS
GMF2211	Yöresel Mutfaklar	Z	2	2	4	3	4
GMF2202	Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrol Yöntemleri	Z	2	0	2	2	3
GMF2212	Mutfak Uygulamaları II	Z	2	2	4	3	7
GMF2213	İngilizce IV	Z	2	2	4	3	7
GMF2214	Sosyal Davranışlar ve Protokol Bilgisi	S	3	0	3	3	3
GMF2215	Fast Food Hizmetleri ve Franchising	S	3	0	3	3	3
GMF2216	Teknoloji ve İnnovasyon	S	3	0	3	3	3
GMF2217	İçecek Kültürü	S	3	0	3	3	3
GMF2218	İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku*	S	3	0	3	3	3
GMF2219	Gıda Mevzuatı*	S	3	0	3	3	3
USD0057	Kültür, Sanat ve Spor II	S	2	0	2	2	3
GMF2220	Gıda Coğrafyası	S	3	0	3	3	3
GMF2221	Gastronomi ve Medya	S	3	0	3	3	3
TOPLAM			16/17	6	22/23	19/20	30

Zorunlu derslere ilaveten 9 AKTS'lik (en az 8 kredilik) seçmeli ders seçilecektir.

5. YARIYIL							
DERSİN KODU	DERSİN ADI	Z/S	T	U	TOPLAM	KREDİ	AKTS
GMF3114	Uluslararası Mutfaklar	Z	2	2	4	3	4
GMF3102	Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi	Z	2	0	2	2	4
GMF3103	Yemek Sosyolojisi ve Antropolojisi*	Z	2	0	2	2	4
GMF3120	İngilizce V	Z	3	0	3	3	6
GMF3116	Mutfak Uygulamaları III	S	2	2	4	3	4
GMF3117	Osmanlı Saray Mutfak	S	2	2	4	3	4
GMF3118	Toplam ve Ziyafet Yönetimi	S	3	0	3	3	4
GMF3108	Sakın Çalışması	S	3	0	3	3	4
GMF3119	Baharatlar ve Otlar	S	3	0	3	3	4
GMF3110	II. Yabancı Dil (Rusça) I	S	3	0	3	3	4
GMF3111	II. Yabancı Dil (Almanca) I	S	3	0	3	3	4
TOPLAM			15/18	2/6	19/22	19	30

Zorunlu derslere ilaveten 12 AKTS'lik (en az 9 kredilik) seçmeli ders seçilecektir.

6. YARIYIL							
DERSİN KODU	DERSİN ADI	Z/S	T	U	TOPLAM	KREDİ	AKTS
GMF3214	Temel Pastacılık Teknikleri	Z	2	2	4	3	4
GMF3202	Yemek, Kültür ve Sanat	Z	2	0	2	2	4
GMF3203	İnsan Kaynakları Yönetimi	Z	2	0	2	2	4
GMF3221	İngilizce VI	Z	3	0	3	3	6
GMF3216	Örün Geliştirme	S	2	2	4	3	4
GMF3217	Sokak Lezzetleri	S	2	2	4	3	4
GMF3218	Gıda Formülasyonu ve Duyusal Analiz	S	2	2	4	3	4
GMF3219	Genel Muhasebe	S	3	0	3	3	4
GMF3220	Yiyecek İçecek İşletmelerinde E-Ticaret	S	3	0	3	3	4
GMF3210	II. Yabancı Dil (Rusça) II	S	3	0	3	3	4
GMF3211	II. Yabancı Dil (Almanca) II	S	3	0	3	3	4
TOPLAM			15/18	2/8	20/23	19	30

Zorunlu derslere ilaveten 12 AKTS'lik (en az 9 kredilik) seçmeli ders seçilecektir.

7. YARIYIL							
DERSİN KODU	DERSİN ADI	Z/S	T	U	TOPLAM	KREDİ	AKTS
GMF4114	Sokak Mutfak	Z	2	2	4	3	4
GMF4115	Araştırma Yöntemleri	Z	3	0	3	3	4
GMF4116	Bitirme Projesi Önerisi	Z	0	2	2	1	4
GMF4123	İngilizce VII	Z	3	0	3	3	6
GMF4118	Fırıncılık Ürünleri	S	2	2	4	3	4
GMF4119	Vejetaryen Mutfak	S	2	2	4	3	4
GMF4120	Gastronomide Yeni Eğilimler	S	3	0	3	3	4
GMF4121	Moleküler Mutfak	S	2	2	4	3	4
GMF4122	Restoran Yönetiminde İyileştirme	S	3	0	3	3	4
GMF4109	Girişimcilik	S	3	0	3	3	4
GMF4110	II. Yabancı Dil (Rusça) III	S	3	0	3	3	4
GMF4111	II. Yabancı Dil (Almanca) III	S	3	0	3	3	4
GMF4124	Organik Tarım Uygulamaları	S	2	2	4	3	4
TOPLAM			14/17	4/10	21/24	19	30

Zorunlu derslere ilaveten 12 AKTS'lik (en az 9 kredilik) seçmeli ders seçilecektir.

8. YARIYIL							
DERSİN KODU	DERSİN ADI	Z/S	T	U	TOPLAM	KREDİ	AKTS
GMF4201	Toplu Yemek İşletmeciliği*	Z	3	0	3	3	4
GMF4214	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Otomasyon Sistemleri	Z	2	2	4	3	4
GMF4215	Bitirme Projesi	Z	0	2	2	1	4
GMF4223	İngilizce VIII	Z	3	0	3	3	6
GMF4217	Pastane Uygulamaları	S	2	2	4	3	4
GMF4218	Deniz Mahsulleri	S	2	2	4	3	4
GMF4219	Diyet Mutfak	S	3	0	3	3	4
GMF4220	Bar Yönetimi	S	3	0	3	3	4
GMF4221	Yemek Stüdyosu ve Fotoğrafçılığı	S	2	2	4	3	4
GMF4222	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yatırım Projeleri Analizi	S	3	0	3	3	4
GMF4210	II. Yabancı Dil (Rusça) IV	S	3	0	3	3	4
GMF4211	II. Yabancı Dil (Almanca) IV	S	3	0	3	3	4
GMF4224	Gastronomi ve Südürülebilirlik	S	3	0	3	3	4
TOPLAM			14/17	4/10	21/24	19	30

Zorunlu derslere ilaveten 12 AKTS'lik (en az 9 kredilik) seçmeli ders seçilecektir.

Z: Zorunlu
S: Seçmeli
* Uzaktan Eğitim yoluyla verilecek dersler

(Handwritten signatures and initials)

BALIKESİR UNIVERSITY
BURHANİYE FACULTY OF APPLIED SCIENCES
DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS
2025-2026 EDUCATIONAL COURSE PLAN

1. SEMESTER COURSE PLAN							
COURSE CODE	COURSE NAME	CATEGORY	T	A	TOTAL	L	ECTS
GMF1101	Introduction to Gastronomy	C	2	0	2	2	3
GMF1102	Occupational Safety and First Aid	C	2	0	2	2	3
GMF1103	Food Safety and Hygiene	C	2	0	2	2	3
GMF1104	Culinary Terminology	C	2	0	2	2	3
GMF1105	Food Preservation Techniques	C	2	0	2	2	3
GMF1106	Principles of Nutrition	C	3	0	3	3	4
GMF1107	Introduction to Business Administration	C	3	0	3	3	5
TOTAL			16	0	16	16	24
YDH1101	English I	C	2	0	2	2	2
TDH1101	Turkish Language I*	C	2	0	2	2	2
AIT1101	Atatürk's Principles and History of Turkish Revolution I*	C	2	0	2	2	2
TOTAL			22	0	22	22	30

2. SEMESTER COURSE PLAN							
COURSE CODE	COURSE NAME	CATEGORY	T	A	TOTAL	L	ECTS
GMF2101	Business Ethics*	C	2	0	2	2	2
GMF2102	General Economics	C	2	0	2	2	2
GMF2103	Turkish Culinary Culture	C	3	0	3	3	3
GMF2104	Food Technologies and Microbiology*	C	3	0	3	3	3
GMF2105	Marketing	C	3	0	3	3	3
GMF2106	Service Techniques	C	3	0	3	3	3
KRY2101	Career Planning	C	3	0	3	3	3
STJ2101	Internship	C	-	-	-	-	5
TOTAL			19	0	19	19	24
YDH2101	English II	C	2	0	2	2	2
TDH2101	Turkish Language II*	C	2	0	2	2	2
AIT2101	Atatürk's Principles and History of Turkish Revolution II*	C	2	0	2	2	2
TOTAL			25	0	25	25	30

3. SEMESTER COURSE PLAN							
COURSE CODE	COURSE NAME	CATEGORY	T	A	TOTAL	L	ECTS
GMF2101	Menu Planning	C	2	0	2	2	3
GMF2102	Communication and Cultural Relations*	C	2	0	2	2	3
GMF2111	Culinary Practices I	C	2	2	4	3	8
GMF2112	English III	C	2	2	4	3	7
GMF2113	Sauces and Production Techniques	E	2	2	4	3	3
GMF2114	General Tourism	E	3	0	3	3	3
GMF2115	Supply Chain Management in Kitchens	E	3	0	3	3	3
GMF2116	Customer Relationship Management	E	3	0	3	3	3
GMF2117	Business Mathematics*	E	3	0	3	3	3
GMF2118	Beverage Technology*	E	3	0	3	3	3
USD0056	Culture, Arts, and Sports I	E	2	0	2	2	3
GMF2119	History of Gastronomy	E	3	0	3	3	3
TOTAL			15/17	4/6	20/22	18/19	30

In addition to the compulsory courses, 3 elective courses with at least 8/9 credits will be selected.

4. SEMESTER COURSE PLAN							
COURSE CODE	COURSE NAME	CATEGORY	T	A	TOTAL	L	ECTS
GMF2211	Regional Cuisines	C	2	2	4	3	4
GMF2202	Cost Control Methods in Food and Beverage Operations	C	2	0	2	2	3
GMF2212	Culinary Practices II	C	2	2	4	3	7
GMF2213	English IV	C	2	2	4	3	7
GMF2214	Social Behavior and Protocol Knowledge	E	3	0	3	3	3
GMF2215	Fast Food Services and Franchising	E	3	0	3	3	3
GMF2216	Technology and Innovation	E	3	0	3	3	3
GMF2217	Beverage Culture	E	3	0	3	3	3
GMF2218	Labor and Social Security Law*	E	3	0	3	3	3
GMF2219	Food Legislation*	E	3	0	3	3	3
USD0057	Culture, Arts, and Sports II	E	2	0	2	2	3
GMF2220	Geography of Food	E	3	0	3	3	3
GMF2221	Gastronomy and Media	E	3	0	3	3	3
TOTAL			16/17	6	22/23	19/20	30

In addition to the compulsory courses, 3 elective courses with at least 8/9 credits will be selected.

5. SEMESTER COURSE PLAN							
COURSE CODE	COURSE NAME	CATEGORY	T	A	TOTAL	L	ECTS
GMF3114	International Cuisines	C	2	2	4	3	4
GMF3102	Food and Beverage Management	C	2	0	2	2	4
GMF3103	Sociology and Anthropology of Food*	C	2	0	2	2	4
GMF3120	English V	C	3	0	3	3	6
GMF3116	Culinary Practices III	E	2	2	4	3	4
GMF3117	Ottoman Palace Cuisine	E	2	2	4	3	4
GMF3118	Conference and Banquet Management	E	3	0	3	3	4
GMF3108	Teamwork	E	3	0	3	3	4
GMF3119	Spices and Herbs	E	3	0	3	3	4
GMF3110	II. Foreign Language (Russian) I	E	3	0	3	3	4
GMF3111	II. Foreign Language (German) I	E	3	0	3	3	4
TOTAL			15/18	2/6	19/22	19	30

In addition to the compulsory courses, 3 elective courses with at least 9 credits will be selected.

6. SEMESTER COURSE PLAN							
COURSE CODE	COURSE NAME	CATEGORY	T	A	TOTAL	L	ECTS
GMF3214	Basic Pastry Techniques	C	2	2	4	3	4
GMF3202	Food, Culture, and Art	C	2	0	2	2	4
GMF3203	Human Resource Management	C	2	0	2	2	4
GMF3221	English VI	C	3	0	3	3	6
GMF3216	Product Development	E	2	2	4	3	4
GMF3217	Street Food	E	2	2	4	3	4
GMF3218	Food Formulation and Sensory Analysis	E	2	2	4	3	4
GMF3219	General Accounting	E	3	0	3	3	4
GMF3220	E-Commerce in Food and Beverage Businesses	E	3	0	3	3	4
GMF3210	II. Foreign Language (Russian) II	E	3	0	3	3	4
GMF3211	II. Foreign Language (German) II	E	3	0	3	3	4
TOTAL			15/18	2/8	20/23	19	30

In addition to the compulsory courses, 3 elective courses with at least 9 credits will be selected.

7. SEMESTER COURSE PLAN							
COURSE CODE	COURSE NAME	CATEGORY	T	A	TOTAL	L	ECTS
GMF4114	Cold Kitchen	C	2	2	4	3	4
GMF4115	Research Methods	C	3	0	3	3	4
GMF4116	Senior Project Proposal	C	0	2	2	1	4
GMF4123	English VII	C	3	0	3	3	6
GMF4118	Bakery Products	E	2	2	4	3	4
GMF4119	Vegetarian Cuisine	E	2	2	4	3	4
GMF4120	New Trends in Gastronomy	E	3	0	3	3	4
GMF4121	Molecular Gastronomy	E	2	2	4	3	4
GMF4122	Budgeting in Restaurant Management	E	3	0	3	3	4
GMF4109	Entrepreneurship	E	3	0	3	3	4
GMF4110	II. Foreign Language (Russian) III	E	3	0	3	3	4
GMF4111	II. Foreign Language (German) III	E	3	0	3	3	4
GMF4124	Organic Farming Practices	E	2	2	4	3	4
TOTAL			14/17	4/10	21/24	19	30

In addition to the compulsory courses, 3 elective courses with at least 9 credits will be selected.

8. SEMESTER COURSE PLAN							
COURSE CODE	COURSE NAME	CATEGORY	T	A	TOTAL	L	ECTS
GMF4201	Mass Catering Management*	C	3	0	3	3	4
GMF4214	Automation Systems in Food and Beverage Operations	C	2	2	4	3	4
GMF4215	Senior Project	C	0	2	2	1	4
GMF4223	English VIII	C	3	0	3	3	6
GMF4217	Pastry Applications	E	2	2	4	3	4
GMF4218	Seafood Cuisine	E	2	2	4	3	4
GMF4219	Diet Cuisine	E	2	2	4	3	4
GMF4220	Bar Management	E	3	0	3	3	4
GMF4221	Food Styling and Photography	E	2	2	4	3	4
GMF4222	Investment Project Analysis in Food and Beverage Operations	E	3	0	3	3	4
GMF4210	II. Foreign Language (Russian) IV	E	3	0	3	3	4
GMF4211	II. Foreign Language (German) IV	E	3	0	3	3	4
GMF4224	Gastronomy and Sustainability	E	3	0	3	3	4
TOTAL			14/17	4/10	21/24	19	30

In addition to the compulsory courses, 3 elective courses with at least 9 credits will be selected.

KATEGORİ:
C Compulsory
E Elective
(*) Courses to be given via Distance Education

[Handwritten signatures and initials in blue ink]