

T.C.
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
2026-2027 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI DERS PLANI

1.SINIF 1.YARIYIL							1.SINIF 2.YARIYIL						
DERS KODU	DERSİN ADI	Türü (S/Z)	T	U	K	AKTS	DERS KODU	DERSİN ADI	Türü (S/Z)	T	U	K	AKTS
GMS1102	Mutfak Terminolojisi	Z	2	0	2	3	GMS1201	Gıda Teknolojileri	Z	2	0	2	3
GMS1105	Mesleki Güvenlik ve İlk Yardım	Z	2	0	2	3	GMS1203	Gıda Mevzuatı	Z	2	0	2	3
GMS1107	Mutfak Hesaplamaları	Z	2	0	2	3	GMS1204	Türk Mutfak Kültürü	Z	2	0	2	3
GMS1108	Gastronomi Tarihi	Z	2	0	2	3	GMS1205	Beslenme İlkeleri	Z	2	0	2	3
GMS1109	Gıda Hiyeni ve Güvenliği	Z	2	0	2	3	GMS1206	Yiyecek-İçecek Hizmetleri Yönetimi	Z	2	0	2	3
GMS1110	Genel Turizm	Z	2	0	2	3	GMS1207	Genel İşletme	Z	2	0	2	3
YBD1111	İngilizce I	Z	4	0	4	4	YBD1208	İngilizce II	Z	4	0	4	4
AIT1101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Z	2	0	2	2	AIT1201	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Z	2	0	2	2
TDH1101	Türk Dili I	Z	2	0	2	2	TDH1201	Türk Dili II	Z	2	0	2	2
YDH1101	Yabancı Dil İngilizce I	Z	2	0	2	2	YDH1201	Yabancı Dil İngilizce II	Z	2	0	2	2
UYU1101	Üniversite Yaşamına Uyum	Z	1	0	1	2	KRY1201	Kariyer Planlama	Z	1	0	1	2
TOPLAM			23	0	23	30	TOPLAM			23	0	23	30
2.SINIF 3.YARIYIL							2.SINIF 4.YARIYIL						
DERS KODU	DERSİN ADI	Türü (S/Z)	T	U	K	AKTS	DERS KODU	DERSİN ADI	Türü (S/Z)	T	U	K	AKTS
GMS2101	Pazarlama	Z	2	0	2	3	GMS2202	Mutfak Uygulamaları II	Z	2	2	3	5
GMS2102	Mutfak Uygulamaları I	Z	2	2	3	5	GMS2204	Mutfaklarda İş ve İşçi Güvenliği	Z	2	0	2	2
GMS2109	Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri	Z	2	2	3	4	GMS2211	Mutfak ve Menü Planlama	Z	2	0	2	2
GMS2110	Zıvafet ve Servis Yönetimi	Z	3	0	3	3	GMS2212	Mutfaklarda Çevre ve Atık Yönetimi	Z	2	0	2	2
YBD2115	İngilizce Okuma Yazma Becerileri	Z	3	0	3	4	YBD2215	İngilizce Dinleme Konuşma Becerileri	Z	3	0	3	3
	Uygulamalı Seçmeli I	S	1	2	2	4		Uygulamalı Seçmeli I	S	1	2	2	4
	Uygulamalı Seçmeli II	S	1	2	2	4		Uygulamalı Seçmeli II	S	1	2	2	4
	Teorik Seçmeli I	S	2	0	2	3		Teorik Seçmeli I	S	2	0	2	3
							STJ2201	Staj Değerlendirme	Z	-	-	-	5
3.Yarıyıl Uygulamalı Seçmeli Dersler							4.Yarıyıl Uygulamalı Seçmeli Dersler						
GMS2107	Vejetaryen Mutfak	S	1	2	2	4	GMS2213	Yenilebilir Otlar	S	1	2	2	4
GMS2111	Makamalar ve Soslar	S	1	2	2	4	GMS2214	Corba Kültürü	S	1	2	2	4
GMS2112	Fermente Ürünler	S	1	2	2	4	GMS2215	Kahvaltı Uygulamaları	S	1	2	2	4
3.Yarıyıl Teorik Seçmeli Dersler							4.Yarıyıl Teorik Seçmeli Dersler						
GMS2108	Mutfaklarda Tedarik Yöntemleri	S	2	0	2	3	GMS2210	Genel Ekonomi	S	2	0	2	3
GMS2113	Girişimcilik	S	2	0	2	3	GMS2216	Yemek ve İnanış Rittüelleri	S	2	0	2	3
YBD2113	Yabancı Dil Almanca	S	2	0	2	3	YBD2213	Yabancı Dil Almanca	S	2	0	2	3
TOPLAM			16	8	20	30	TOPLAM			15	6	18	30
3.SINIF 5.YARIYIL							3.SINIF 6.YARIYIL						
DERS KODU	DERSİN ADI	Türü (S/Z)	T	U	K	AKTS	DERS KODU	DERSİN ADI	Türü (S/Z)	T	U	K	AKTS
GMS3102	Mutfak Uygulamaları III	Z	2	2	3	5	GMS3202	Mutfak Uygulamaları IV	Z	2	2	3	5
GMS3109	Pastaçılık ve Üretim Teknikleri	Z	2	2	3	4	GMS3209	Yöresel Mutfak Kültürü	Z	2	0	2	3
GMS3110	Genel İçecek Bilgisi	Z	1	2	2	3	GMS3210	Tatlılar ve Üretim Teknikleri	Z	2	2	3	4
GMS3111	Maliyet Kontrol Yöntemleri	Z	3	0	3	4	GMS3211	Soğuk Mutfak	Z	1	2	2	4
YBD3113	İş Hayatında İngilizce I	Z	3	0	3	4	YBD3213	İş Hayatında İngilizce II	Z	3	0	3	4
	Uygulamalı Seçmeli I	S	1	2	2	4		Uygulamalı Seçmeli I	S	1	2	2	4
	Teorik Seçmeli I	S	2	0	2	3		Teorik Seçmeli I	S	2	0	2	3
	Teorik Seçmeli II	S	2	0	2	3		Teorik Seçmeli II	S	2	0	2	3
5.Yarıyıl Uygulamalı Seçmeli Dersler							6.Yarıyıl Uygulamalı Seçmeli Dersler						
GMS3105	Çikolatalar	S	1	2	2	4	GMS3212	Salatalar ve Aperatifler	S	1	2	2	4
GMS3112	Zeytin ve Zeytinyağlılar	S	1	2	2	4	GMS3213	Füzyon Mutfak	S	1	2	2	4
GMS3113	Şerbetler	S	1	2	2	4							
5.Yarıyıl Teorik Seçmeli Dersler							6.Yarıyıl Teorik Seçmeli Dersler						
GMS3114	Kahve Kültürü	S	2	0	2	3	GMS3214	Sarap Kültürü	S	2	0	2	3
GMS3115	Bilgisayar	S	2	0	2	3	GMS3215	Gastronomide Güncel Konular	S	2	0	2	3
GMS3116	İnsan Kaynakları Yönetimi	S	2	0	2	3	GMS3216	Gastronomi ve Medya	S	2	0	2	3
YBD3111	Yabancı Dil Almanca	S	2	0	2	3	YBD3211	Yabancı Dil Almanca	S	2	0	2	3
USD	Üniversite Seçmeli Ders Havuzu	S	2	0	2	3	USD	Üniversite Seçmeli Ders Havuzu	S	2	0	2	3
TOPLAM			16	8	20	30	TOPLAM			15	8	19	30
4.SINIF 7.YARIYIL							4.SINIF 8.YARIYIL						
DERS KODU	DERSİN ADI	Türü (S/Z)	T	U	K	AKTS	DERS KODU	DERSİN ADI	Türü (S/Z)	T	U	K	AKTS
GMS4110	Yemek Süsleme Sanatı	Z	1	2	2	3	GMS4220	Bitirme Projesi	Z	0	2	1	3
GMS4120	Bitirme Projesi Önerisi	Z	0	2	1	3	GMS4205	Yiyecek-İçecek Sosvolojişi	Z	2	0	2	3
GMS4111	Araştırma Teknikleri	Z	2	0	2	3	GMS4214	Mutfak Otomasyon Sistemleri	Z	2	0	2	3
GMS4112	Uluslararası Mutfak Bilgisi	Z	2	0	2	3	GMS4215	Uluslararası Mutfak Uygulamaları	Z	2	2	3	4
GMS4113	Sürdürülebilir Gastronomi	Z	2	0	2	4	GMS4216	Osmanlı Mutfakı	Z	1	2	2	3
YBD4113	İş Hayatında İngilizce III	Z	3	0	3	5	YBD4213	İş Hayatında İngilizce IV	Z	3	0	3	5
	Uygulamalı Seçmeli I	S	1	2	2	3		Uygulamalı Seçmeli I	S	1	2	2	3
	Uygulamalı Seçmeli II	S	1	2	2	3		Teorik Seçmeli I	S	2	0	2	3
	Teorik Seçmeli I	S	2	0	2	3		Teorik Seçmeli II	S	2	0	2	3
7.Yarıyıl Uygulamalı Seçmeli Dersler							8.Yarıyıl Uygulamalı Seçmeli Dersler						
GMS4114	Sokak Lezzetleri	S	1	2	2	3	GMS4217	Balıkesir Mutfakı	S	1	2	2	3
GMS4115	Moleküler Mutfak	S	1	2	2	3	GMS4218	Peymir Çeşitleri	S	1	2	2	3
GMS4116	Deniz Mahsulleri	S	1	2	2	3	GMS4219	Restoran Yönetimi Uygulamaları	S	1	2	2	3
7.Yarıyıl Teorik Seçmeli Dersler							8.Yarıyıl Teorik Seçmeli Dersler						
GMS4117	Protokol ve Görüş Kuraları	S	2	0	2	3	GMS4211	Filmlerde ve Kitaplarda Gastronomi	S	2	0	2	3
GMS4118	Balıkesir'de Kültür ve Turizm	S	2	0	2	3	GMS4212	Yemek Fotoğrafçılığı	S	2	0	2	3
GMS4119	Gastronomi Seminerleri I	S	2	0	2	3	GMS4222	Mutfaklarda Ürün Geliştirme	S	2	0	2	3
YBD4111	Yabancı Dil Almanca	S	2	0	2	3	GMS4221	Gastronomi Seminerleri II	S	2	0	2	3
							YBD4211	Yabancı Dil Almanca	S	2	0	2	3
TOPLAM			14	8	18	30	TOPLAM			15	8	19	30
TOPLAM KREDİ			160				TOPLAM AKTS			240			