

**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ**

1. Dönem

KOD	DERS ADI	COURSE NAME	Z/S	T	P	K	A
GAST110	Yiyecek Üretimi 1	Food Production I	Z	1	2	3	4
GAST111	Turizme Giriş	Introduction to Tourism	Z	3	0	3	6
GAST115	İşletmeye Giriş	Introduction to Business Administration	Z	3	0	3	6
GAST131	Ağırlama Endüstrisi İçin Matematik	Mathematics for Hospitality Industry	Z	3	0	3	5
TUR101	Türk Dili 1	Turkish I: Writing	Z	2	0	2	2
AİT101	Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi 1	Principles of Atatürk and the History of T	Z	2	0	2	2
ING101	Turizm İngilizcesi I	English for Tourism I	Z	3	0	3	5
Toplam				17	2	19	30
GAST100	Yaz Stajı I	Summer Internship I		0	40	0	12

2. Dönem

KOD	DERS ADI	COURSE NAME	Z/S	T	P	K	A
GAST140	Yiyecek Üretimi II	Food Production II	Z	1	2	3	5
GAST141	Beslenmenin Temel İlkeleri	Fundamentals of Nutrition	Z	3	0	3	6
GAST142	Gıda ve Hijyen	Food and Hygiene	Z	3	0	3	5
GAST145	Gastronomiye Giriş	Introduction to Gastronomy	Z	2	1	3	5
ING102	Turizm İngilizcesi II	English for Tourism II	Z	3	0	3	5
TUR102	Türk Dili II	Turkish II: Oral Expression	Z	2	0	2	2
AİT102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi	Principles of Atatürk and the History	Z	2	0	2	2
Toplam				16	3	19	30

3. Dönem

KOD	DERS ADI	COURSE NAME	Z/S	T	P	K	A
GAST240	Yiyecek Üretimi III	Food Production III	Z	1	2	3	5
GAST241	İçeceklerle Giriş	Introduction to Beverages	Z	3	0	3	6
GAST245	Yerel Mutfak I	Local Cuisine I	Z	1	2	3	7
GAST247	Dünya Mutfakları I	World Cuisine	Z	1	2	3	7
GAST249	Menü Planlama ve Geliştirme	Menu Set Up and Development	Z	3	0	3	5
Toplam				9	6	15	30

4. Dönem

KOD	DERS ADI	COURSE NAME	Z/S	T	P	K	A
GAST242	Yiyecek Üretimi IV	Food Production IV	Z	1	2	3	6
GAST243	Hizmet Endüstrisi İçin Pazarlar	Marketing for Service Industries	Z	3	0	3	6
GAST246	Yerel Mutfak II	Local Cuisine II	Z	1	2	3	6
GAST248	Dünya Mutfakları II	World Cuisine II	Z	1	2	3	6
GAST264	Yiyecek ve İçecek Yönetimi	Food and Beverages Management	Z	3	0	3	6
Toplam				9	6	15	30

5. Dönem

KOD	DERS ADI	COURSE NAME	Z/S	T	P	K	A
GAST310	Örgütsel Davranış	Organizational Behaviour	Z	3	0	3	6
GAST315	Hamur İşleri ve Pastacılık	Bakery and Pastry	Z	1	2	3	6
GAST317	Yiyecek Servisi Yönetimi	Food Services Management	Z	3	0	3	6
GAST318	Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü	Food and Beverages Cost Controlling	Z	3	0	3	6
GASTXXX	Teknik Seçmeli Ders	Technical Elective Course	S	3	0	3	6
Toplam				13	2	15	30
GAST 200	Yaz Stajı II	Summer Internship II		0	40	0	12

6. Dönem

KOD	DERS ADI	COURSE NAME	Z/S	T	P	K	A
GAST321	Ağırlama End. İçin İnsan Kaynakları	Human Resources Management for H	Z	3	0	3	6
GAST328	Restoran Yönetimi	Restaurant Management	Z	3	0	3	6
GAST340	Yiyecek ve İçecek Operasyonları	Food and Beverages Operations	Z	3	0	3	6
GAST346	Araştırma Yöntemleri	RESEARCH Methods	Z	3	0	3	6
GASTXXX	Teknik Seçmeli Ders/	Technical Elective Course	S	3	0	3	6
Toplam				15	0	15	30

7. Dönem

KOD	DERS ADI	COURSE NAME	Z/S	T	P	K	A
GAST411	Temel Sanat ve Estetik	Fundamentals of Arts and Aesthetics	Z	3	0	3	6
GAST417	Finansın Temelleri	Fundamentals of Finance	Z	3	0	3	6
GAST420	Ağırlama Endüstrisi Tüketici Davranışları/	Consumer Behaviour in Hospitality Industry	Z	3	0	3	6
GASTXXX	Teknik Seçmeli Ders	Technical Elective Course	S	3	0	3	6
GASTXXX	Teknik Seçmeli Ders	Technical Elective Course	S	3	0	3	6
Toplam				15	0	15	30

8. Dönem

KOD	DERS ADI	COURSE NAME	Z/S	T	P	K	A
GASTXXX	Teknik Seçmeli Ders	Technical Elective Course	S	3	0	3	6
GASTXXX	Teknik Seçmeli Ders	Technical Elective Course	S	3	0	3	6
GASTXXX	Teknik Seçmeli Ders	Technical Elective Course	S	3	0	3	6
GASTXXX	Teknik Seçmeli Ders	Technical Elective Course	S	3	0	3	6
GASTXXX	Teknik Seçmeli Ders	Technical Elective Course	S	3	0	3	6
Toplam				15	0	15	30

Toplam Ders Sayısı

44

Toplam Seçmeli Ders Sayısı

9

Toplam Kredi

128

Seçmeli Yüzdesi

20

Toplam AKTS

240+24

Z/S: Zorunlu/Seçmeli (Lütfen belirtiniz.)

T: Teorik Ders Saati

P: Pratik/Lab Saati

K: Kredi

A: AKTS