**T.C.**

**OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ**

**KADİRLİ UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ**

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ**

**2021-2022 LİSANS DERS MÜFREDATI**

|  |
| --- |
| **I. YARIYIL DERSLERİ** |
| **DERSİN KODU** | **DERSİN ADI** | **Z/S** | **T** | **U** | **K** | **AKTS** |
| GMS113 | Turizme Giriş | Z | 3 | 0 | 3 | **5** |
| GMS115 | Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş | Z | 3 | 0 | 3 | **5** |
| GMS105 | Genel Ekonomi | Z | 3 | 0 | 3 | **4** |
| GMS107 | Genel Muhasebe | Z | 3 | 0 | 3 | **4** |
| GMS111 | Sağlık Tedbirleri ve İlk Yardım | Z | 2 | 0 | 2 | **3** |
| TD I | Türk Dili I | Z | 2 | 0 | 2 | **2** |
| AİİT I | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I | Z | 2 | 0 | 2 | **2** |
| YDİ I | İngilizce I | Z | 3 | 0 | 3 | **5** |
| DOY102 | Dijital Okuryazarlık | Z | 2 | 0 | 2 | **3** |
| **TOPLAM** | 23 | 0 | 23 | **33** |
| **GENEL TOPLAM** | 23 | 0 | 23 | **33** |

|  |
| --- |
| **II. YARIYIL DERSLERİ** |
| **DERSİN KODU** | **DERSİN ADI** | **Z/S** | **T** | **U** | **K** | **AKTS** |
| GMS102 | Genel İşletme | Z | 3 | 0 | 3 | **4** |
| GMS104 | Matematik | Z | 2 | 0 | 2 | **3** |
| GMS106 | Davranış Bilimleri | Z | 3 | 0 | 3 | **4** |
| GMS108 | Beslenme İlkeleri | Z | 2 | 0 | 2 | **3** |
| GMS110 | İş Güvenliği ve İşçi Sağlığı | Z | 2 | 0 | 2 | **3** |
| GMS112 | Gıda Mikrobiyolojisi | Z | 3 | 0 | 3 | **4** |
| TD II | Türk Dili II | Z | 2 | 0 | 2 | **2** |
| AİİT II | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II | Z | 2 | 0 | 2 | **2** |
| YDİ II | İngilizce II | Z | 3 | 0 | 3 | **5** |
| **TOPLAM** | 22 | 0 | 22 | **30** |
| **GENEL TOPLAM** | 22 | 0 | 22 | **30** |

|  |
| --- |
| **III. YARIYIL DERSLERİ** |
| **DERSİN KODU** | **DERSİN ADI** | **Z/S** | **T** | **U** | **K** | **AKTS** |
| GMS201 | Gıda Güvenliği ve Hijyen | Z | 3 | 0 | 3 | **4** |
| GMS203 | Gıda Mevzuatı | Z | 2 | 0 | 2 | **4** |
| GMS205 | Yiyecek İçecek Yönetimi | Z | 3 | 0 | 3 | **5** |
| GMS207 | Yönetim ve Organizasyon | Z | 3 | 0 | 3 | **5** |
| GMS209 | Mesleki İngilizce I | Z | 2 | 0 | 2 | **4** |
| **TOPLAM** | 13 | 0 | 13 | **22** |
| **SEÇMELİ DERSLER (\*)** | **Z/S** | **T** | **U** | **K** | **AKTS** |
| GMS225 | Gastronomi Turizmi | S | 2 | 0 | 2 | **4** |
| GMS227 | İletişim ve İnsan İlişkileri | S | 2 | 0 | 2 | **4** |
| GMS229 | Temel Sanat ve Estetik Bilgisi | S | 2 | 0 | 2 | **4** |
| GMS231 | Baharat ve Kahve Kültürü | S | 2 | 0 | 2 | **4** |
| GMS233 | Alan Dışı Seçmeli Ders (Akademik Türkçe) | S | 2 | 0 | 2 | **4** |
| GMS235 | Kültür ve Turizm | S | 2 | 0 | 2 | **3** |

**\* Bu derslerden toplam 8 AKTS ders seçilecektir.**

|  |
| --- |
| **IV. YARIYIL DERSLERİ** |
| **DERSİN KODU** | **DERSİN ADI** | **Z/S** | **T** | **U** | **K** | **AKTS** |
| GMS202 | Tatlı ve Pasta Sanatı | Z | 3 | 0 | 3 | **4** |
| GMS204 | Türk Mutfak Kültürü | Z | 2 | 0 | 2 | **4** |
| GMS206 | Mutfak Hizmetleri Uygulaması I | Z | 2 | 2 | 3 | **6** |
| GMS208 | İçecek Teknolojisi | Z | 2 | 0 | 2 | **4** |
| GMS209 | Mesleki İngilizce II | Z | 2 | 0 | 2 | **4** |
| GMS212 | Meslek Stajı I\*\* | Z | 0 | 0 | 0 | **2** |
| **TOPLAM** | 11 | 2 | 12 | **24** |
| **SEÇMELİ DERSLER (\*)** | **Z/S** | **T** | **U** | **K** | **AKTS** |
| GMS226 | Osmanlı Mutfağı | S | 2 | 0 | 2 | **3** |
| GMS228 | İnsan Kaynakları Yönetimi | S | 2 | 0 | 2 | **3** |
| GMS230 | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mekân Tasarımı ve Konsept | S | 2 | 0 | 2 | **3** |
| GMS232 | Alan Dışı Seçmeli Ders | S | 2 | 0 | 2 | **3** |
| GMS234 | Gönüllülük Çalışmaları | S | 1 | 2 | 3 | **4** |
| GMS236 | Kültürel Miras Yönetimi | S | 2 | 0 | 2 | **3** |

**\* Bu derslerden toplam 6 AKTS ders seçilecektir.**

**\*\* Bu ders eğitim-öğretim döneminden sonra gerçekleştirilen yaz stajıdır.**

|  |
| --- |
| **V. YARIYIL DERSLERİ** |
| **DERSİN KODU** | **DERSİN ADI** | **Z/S** | **T** | **U** | **K** | **AKTS** |
| GMS301 | Mutfak Hizmetleri Uygulaması II | Z | 2 | 2 | 4 | **6** |
| GMS303 | Hamur Ürünleri | Z | 2 | 2 | 4 | **4** |
| GMS305 | Besin Kimyası | Z | 2 | 0 | 2 | **3** |
| GMS309 | Mesleki İngilizce III | Z | 3 | 0 | 3 | **4** |
| GMS307 | Servis Teknikleri | Z | 1 | 1 | 2 | **3** |
| GMS311 | Gıda Muhafaza Teknikleri | Z | 2 | 1 | 3 | **4** |
| **TOPLAM** | 12 | 6 | 18 | **24** |
| **SEÇMELİ DERSLER (\*)** | **Z/S** | **T** | **U** | **K** | **AKTS** |
| GMS325 | Gıda Coğrafyası | S | 3 | 0 | 3 | **3** |
| GMS327 | Besin Üretim Teknolojisi | S | 2 | 1 | 3 | **3** |
| GMS321 | Girişimcilik | S | 2 |  0 | 2 | **3** |
| GMS323 | Meslek Etiği | S | 2 | 0 | 2 | **3** |
| GMS329 | Turizm Pazarlaması | S | 3 | 0 | 3 | **3** |

**\* Bu derslerden toplam 6 AKTS ders seçilecektir.**

|  |
| --- |
| **VI. YARIYIL DERSLERİ** |
| **DERSİN KODU** | **DERSİN ADI** | **Z/S** | **T** | **U** | **K** | **AKTS** |
| GMS302 | Türk Mutfağı Uygulamaları | Z | 1 | 3 | 4 | **6** |
| GMS304 | Dünya Mutfak Kültürü | Z | 2 | 0 | 2 | **3** |
| GMS306 | Yiyecek İçecek Pazarlaması | Z | 3 | 0 | 3 | **4** |
| GMS308 | Tabak Tasarımı | Z | 1 | 2 | 2 | **3** |
| GMS310 | Menü Planlama ve Maliyet Kontrolü | Z | 3 | 0 | 3 | **4** |
| GMS312 | Mesleki İngilizce IV | Z | 3 | 0 | 3 | **4** |
| **TOPLAM** | 13 | 5 | 17 | **24** |
| **SEÇMELİ DERSLER (\*)** | **Z/S** | **T** | **U** | **K** | **AKTS** |
| GMS324 | Yemek ve Medya | S | 2 | 0 | 2 | **3** |
| GMS326 | Ziyafet Yönetimi | S | 2 | 1 | 3 | **3** |
| GMS328 | Protokol Bilgisi ve Görgü Kuralları | S | 2 |  0 | 2 | **3** |
| GMS330 | Gastronomi Yazarlığı | S | 2 | 1 | 3 | **3** |
| GMS332 | Yaratıcılık | S | 2 | 0 | 2 | **3** |

**\* Bu derslerden toplam 6 AKTS ders seçilecektir.**

|  |
| --- |
| **VII. YARIYIL DERSLERİ** |
| **DERSİN KODU** | **DERSİN ADI** | **Z/S** | **T** | **U** | **K** | **AKTS** |
| GMS401 | Bilimsel Araştırma Yöntemleri | Z | 3 | 0 | 3 | **4** |
| GMS403 | Dünya Mutfak Uygulamaları | Z | 2 | 2 | 3 | **4** |
| GMS405 | Deneysel Pişirme Yöntemleri | Z | 2 | 2 | 3 | **4** |
|  | Seçmeli Ders | S | 12 | 2 | 13 | **18** |
| **TOPLAM** | **19** | **6** | **22** | **30** |
| **SEÇMELİ DERSLER (\*)** | **Z/S** | **T** | **U** | **K** | **AKTS** |
| GMS407 | Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılığı | S | 3 | 0 | 3 | **4** |
| GMS409 | Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemleri | S | 3 | 0 | 3 | **4** |
| GMS411 | Yöresel Mutfaklar | S | 2 | 2 | 3 | **4** |
| GMS413 | Birey ve Lezzet | S | 2 | 0 | 2 | **3** |
| GMS415 | Endüstriyel Mutfak ve Toplu Beslenme | S | 2 | 0 | 2 | **3** |
| GMS417 | Gastronomi Sosyolojisi | S | 2 | 0 | 2 | **3** |
| GMS419 | Gastronomi Tarihi | S | 2 | 0 | 2 | **3** |
| GMS421 | Miksoloji | S | 2 | 0 | 2 | **3** |
| GMS423 | Restoran İşletmeciliği | S | 2 | 0 | 2 | **3** |
| GMS425 | Şarap Bilimi | S | 2 | 0 | 2 | **3** |
| GMS427 | Yenilebilir Yabani Otlar | S | 2 | 0 | 2 | **3** |

**\* Bu derslerden toplam 18 AKTS ders seçilecektir.**

|  |
| --- |
| **VIII. YARIYIL DERSLERİ** |
| **DERSİN KODU** | **DERSİN ADI** | **Z/S** | **T** | **U** | **K** | **AKTS** |
| GMS402 | Mezuniyet Projesi | Z | 2 | 4 | 4 | **8** |
| GMS404 | Gastronomi Seminerleri | Z | 3 | 0 | 3 | **4** |
| GMS406 | Seçmeli Ders | S | 9 | 8 | 13 | **18** |
| **TOPLAM** | **14** | **12** | **20** | **30** |
| **SEÇMELİ DERSLER (\*)** | **Z/S** | **T** | **U** | **K** | **AKTS** |
| GMS408 | Gastronomide Yeni Eğilimler | S | 3 | 0 | 3 | **4** |
| GMS410 | Gıda Formülasyonları ve Duyusal Analiz | S | 2 | 2 | 3 | **4** |
| GMS412 | Füzyon Mutfak | S | 2 | 2 | 3 | **4** |
| GMS414 | Kore Mutfağı | S | 2 | 2 | 3 | **4** |
| GMS416 | Vejetaryen ve Diyet Mutfağı | S | 2 | 2 | 3 | **4** |
| GMS418 | Yaratıcı Mutfak Uygulamaları | S | 2 | 2 | 3 | **4** |
| GMS420 | Moleküler Gastronomi | S | 2 | 2 | 3 | **4** |
| GMS422 | Çikolata Yapımı | S | 1 | 2 | 2 | **3** |
| GMS424 | Gastronomi Psikolojisi | S | 2 | 0 | 2 | **3** |
| GMS426 | Gıda Üretiminde Malzeme Bilgisi ve Satınalma | S | 2 | 0 | 2 | **3** |
| GMS428 | Yemek, Kültür ve Toplum | S | 2 | 0 | 2 | **3** |
| GMS430 | Yeşil Restorancılık | S | 2 | 0 | 2 | **3** |

**\* Bu derslerden toplam 18 AKTS ders seçilecektir.**