

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

YAN DAL PROGRAMI DERSLERİ

Güz Yarıyılı Dersleri		T	U	K	AKTS
GMS101	GASTRONOMİ BİLİMİNE GİRİŞ	4	0	4	4
GMS109	TEMEL MUTFAK BİLGİSİ	3	0	3	3
GMS201	MENÜ PLANLAMA	2	0	2	2
GMS203	GASTRONOMİ TURİZMİ	2	0	2	2
GMS205	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ	2	0	2	2
DİL201	MESLEKİ İNGİLİZCE	3	0	3	2
GMS301	GASTRONOMİ TRENDLERİ VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK	3	0	3	3
GMS307	DUYUSAL DEĞERLENDİRME	2	2	3	3
TOPLAM		21	2	21	21
Bahar Yarıyılı Dersleri		T	U	K	AKTS
GMS102	BESLENME İLKELERİ VE UYGULAMALARI	2	2	3	3
GMS104	GIDA HAZIRLAMA VE PİŞİRİM TEKNİKLERİ	2	5	4	5
GMS110	GIDA HİJYENİ VE SANİTASYON	2	2	3	3
GMS112	TURİZM İŞLETMECİLİĞİ	2	0	2	2
DİL202	MESLEKİ İNGİLİZCE II	3	0	3	2
GMS206	GASTRONOMİ SOSYOLOJİSİ	2	0	2	2
GMS308	BANKET VE ORGANİZASYON	3	0	3	3
GMS310	GASTRONOMİ 4.0	2	0	2	2
TOPLAM		19	9	22	22

1. Yan dal eğitimi süresince en az 21 kredilik ders alınması zorunludur.
2. Yan dal derslerini alıp başarısız olan öğrenciler, bir sonraki yıl aynı dersi veya başka bir dersi seçebilirler.