

T.C.
ADIYAMAN ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ

2024 -2025 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ MÜFREDATI

1. YARIYIL					2. YARIYIL							
KODU	DERS ADI	AKTS	T	U	K	KODU	DERS ADI	AKTS	T	U	K	
TD 101	Türk Dili I	2	2	0	2	TD 102	Türk Dili II	2	2	0	2	
AIIT 101	Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi I	2	2	0	2	AIIT 102	Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi II	2	2	0	2	
YD 101	Yabancı Dil I	3	2	0	2	YD 102	Yabancı Dil II	3	2	0	2	
ENF 101	Temel Bilgi Teknolojileri	2	2	0	2	GMS 104	Uygulamalı Ofis Yazılımları	2	0	2	1	
GMS 103	Temel İngilizce I	5	4	0	4	GMS 106	Temel İngilizce II	5	4	0	4	
GMS 105	Genel Turizm	5	3	0	3	GMS 108	Beslenme İlkeleri	5	3	0	3	
GMS 107	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	5	3	0	3	GMS 110	İş Sağlığı ve Güvenliği	2	2	0	2	
GMS 109	Gıda Güvenliği ve Hijyeni	3	2	0	2	GMS 112	Yiyecek-İçecek İşletmeciliği	5	3	0	3	
GMS 111	Sağlık Bilgisi ve İlk Yardım	3	2	0	2	GMS 114	Mutfakta Kalite Yönetimi	4	2	0	2	
Toplam		30	22	0	22	Toplam		30	20	2	21	
3. YARIYIL					4. YARIYIL							
KODU	DERS ADI	AKTS	T	U	K	KODU	DERS ADI	AKTS	T	U	K	
GMS 201	Mutfak Uygulamaları I	5	2	4	4	GMS 202	Mutfak Uygulamaları II	5	1	4	3	
GMS 203	Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Yönetim	4	2	0	2	GMS 204	Ekmekek ve Pastacılık Uygulamaları I	4	1	4	3	
GMS 205	Gastronomi Turizmi	4	3	0	3	GMS 206	Menü Planlama	4	2	0	2	
GMS 207	İleri İngilizce I	5	4	0	4	GMS 208	İleri İngilizce II	5	4	0	4	
	Seçmeli Ders (Seçmeli Derslerden 3 ders seçilecek)	12	6	0	6		Seçmeli Ders (Seçmeli Derslerden 3 ders seçilecek)	12	6	0	6	
Toplam		30	17	4	19	Toplam		30	14	8	18	
SEÇMELİ DERSLER					SEÇMELİ DERSLER							
GMS 209	Gıda Mikrobiyolojisi	4	2	0	2	GMS 210	Gastronomi ve Sanat	4	2	0	2	
GMS 211	Yiyecek-İçecek Servisi ve Sunum Teknikleri	4	2	0	2	GMS 212	Gastro Coğrafya	4	2	0	2	
GMS 213	Gastronomi ve E-Ticaret	4	2	0	2	GMS 214	Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Fiziksel Tasarım	4	2	0	2	
GMS 215	Yeme-İçme Kültürü	4	2	0	2	GMS 216	Protokol Bilgisi ve Görge Kuralları	4	2	0	2	
GMS 217	Gıda Katkı Maddeleri	4	2	0	2	GMS 218	Gıda Kimyası ve Teknolojisi	4	2	0	2	
GMS 219	Gastronomide Coğrafi İşaretleme	4	2	0	2	GMS 220	Turizm Coğrafyası	4	2	0	2	
GMS 221	Sürdürülebilir Gastronomi ve Atık Yönetimi	4	2	0	2	GMS 222	İnsan Kaynakları Yönetimi	4	2	0	2	
GMS 223	Sanat Tarihi	4	2	0	2	GMS 224	Gastronomi Turizmi ve Rekreasyon	4	2	0	2	
GMS 225	Turizm Sosyolojisi	4	2	0	2	GMS 226	Turizm Ekonomisi	4	2	0	2	
GMS 227	İletişim Becerileri	4	2	0	2	GMS 228	Sosyal Psikoloji	4	2	0	2	
							İsteğe Bağlı Pedagojik Formasyon Dersleri					
							PFE 001	Eğitime Giriş	4	3	0	3
5. YARIYIL					6. YARIYIL							
KODU	DERS ADI	AKTS	T	U	K	KODU	DERS ADI	AKTS	T	U	K	
GMS 301	Mutfak Uygulamaları III	5	1	4	3	GMS 302	Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları I	4	1	4	3	
GMS 303	Ekmekek ve Pastacılık Uygulamaları II	4	1	4	3	GMS 304	Soğuk Mutfak Uygulamaları	4	1	2	2	
GMS 305	Bilimsel Araştırma Yöntemleri	3	2	0	2	GMS 306	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü ve Analizi	4	4	0	4	
GMS 307	Mesleki İngilizce I	5	4	0	4	GMS 308	Mesleki İngilizce II	5	4	0	4	
	Seçmeli Ders I (Seçmeli Derslerden 1 ders seçilecek)	5	4	0	4		Seçmeli Ders I (Seçmeli Derslerden 1 ders seçilecek)	5	4	0	4	
	Seçmeli Ders II (Seçmeli Derslerden 2 ders seçilecek)	8	4	0	4		Seçmeli Ders II (Seçmeli Derslerden 2 ders seçilecek)	8	4	0	4	
Toplam		30	16	8	20	Toplam		30	18	6	19	
SEÇMELİ DERSLER I					SEÇMELİ DERSLER I							
GMS 309	Fransızca I	5	4	0	4	GMS 310	Fransızca II	5	4	0	4	
GMS 311	Almanca I	5	4	0	4	GMS 312	Almanca II	5	4	0	4	
GMS 313	Arapça I	5	4	0	4	GMS 314	Arapça II	5	4	0	4	
SEÇMELİ DERSLER II					SEÇMELİ DERSLER II							
GMS 315	Gıda Muhafaza Yöntemleri	4	2	0	2	GMS 316	Kahve ve Çay Kültürü	4	2	0	2	
GMS 317	Sokak Lezzetleri	4	2	0	2	GMS 318	Alkollü ve Alkolsüz İçecekler	4	2	0	2	
GMS 319	Gastronomide Girişimcilik	4	2	0	2	GMS 320	Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi	4	2	0	2	
GMS 321	Etkinlik Yönetimi	4	2	0	2	GMS 322	Yenilebilir Otlar ve Baharat Kültürü	4	2	0	2	
GMS 323	Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Pazarlama	4	2	0	2	GMS 324	Dijital Okur-Yazarlık	4	2	0	2	
GMS 325	İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku	4	2	0	2	GMS 326	Örgütsel Davranış	4	2	0	2	
GMS 327	Özel İlgi Turizmi	4	2	0	2	GMS 328	Kültürel Miras Turizmi	4	2	0	2	
	İsteğe Bağlı Pedagojik Formasyon Dersleri						İsteğe Bağlı Pedagojik Formasyon Dersleri					
PFE 002	Öğretim İlke ve Yöntemleri	4	3	0	3	PFE 004	Özel Öğretim Yöntemleri	4	0	3	3	
PFE 003	Sınıf Yönetimi	3	2	0	2	PFE 005	Rehberlik ve Özel Eğitim	4	0	3	3	
7. YARIYIL					8. YARIYIL							
KODU	DERS ADI	AKTS	T	U	K	KODU	DERS ADI	AKTS	T	U	K	
GMS 401	Staj	5	0	0	0	GMS 402	Bitirme Projesi	4	2	0	2	
GMS 403	Uluslararası Mutfak Uygulamaları	5	2	4	4	GMS 404	Gastronomide Yeni Eğilimler	4	3	0	3	
GMS 405	Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları II	4	1	4	3	GMS 406	Gastronomide Duyusal Analiz	4	1	2	2	
GMS 407	Gastronomide Tüketici Davranışları	3	3	0	3	GMS 408	Yaratıcı Mutfak Uygulamaları	5	1	4	3	
	Seçmeli Ders I (Seçmeli Derslerden 1 ders seçilecek)	5	4	0	4		Seçmeli Ders I (Seçmeli Derslerden 1 ders seçilecek)	5	4	0	4	
	Seçmeli Ders II (Seçmeli Derslerden 1 ders seçilecek)	4	2	0	2		Seçmeli Ders II (Seçmeli Derslerden 1 ders seçilecek)	4	2	0	2	
	Seçmeli Ders III (Seçmeli Derslerden 1 ders seçilecek)	4	1	2	2		Seçmeli Ders III (Seçmeli Derslerden 1 ders seçilecek)	4	1	2	2	
Toplam		30	13	10	18	Toplam		30	14	8	18	
SEÇMELİ DERSLER I					SEÇMELİ DERSLER I							
GMS 409	Fransızca III	5	4	0	4	GMS 410	Fransızca IV	5	4	0	4	
GMS 411	Almanca III	5	4	0	4	GMS 412	Almanca IV	5	4	0	4	
GMS 413	Arapça III	5	4	0	4	GMS 414	Arapça IV	5	4	0	4	
SEÇMELİ DERSLER II					SEÇMELİ DERSLER II							
GMS 415	Yemek Sosyolojisi	4	2	0	2	GMS 416	Yiyecek-İçecek Otomasyonu	4	2	0	2	
GMS 417	Yemek Stili ve Fotoğrafçılığı	4	2	0	2	GMS 418	Gastronomi Rehberliği	4	2	0	2	
GMS 419	Özel Grupların Beslenmesi	4	2	0	2	GMS 420	Kalite Yönetim Sistemleri	4	2	0	2	
GMS 421	Mesleki Etik	4	2	0	2	GMS 422	Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Kriz Yönetimi	4	2	0	2	
SEÇMELİ DERSLER III					SEÇMELİ DERSLER III							
GMS 423	Adıyaman'ın Yerel Yemekleri	4	1	2	2	GMS 424	Füzyon Mutfak	4	1	2	2	
GMS 425	Kariyer Planlama	4	1	2	2	GMS 426	Gönüllük Çalışması	4	1	2	2	
GMS 427	Yöresel Mutfak Uygulamaları I	4	1	2	2	GMS 428	Yöresel Mutfak Uygulamaları II	4	1	2	2	
	İsteğe Bağlı Pedagojik Formasyon Dersleri						İsteğe Bağlı Pedagojik Formasyon Dersleri					
PFE 006	Eğitimde Ölçme ve Değerlendirme	4	3	0	3	PFE 008	Öğretim Teknolojileri	3	2	0	2	
PFE 007	Eğitim Psikolojisi	4	3	0	3	PFE 009	Öğretmenlik Uygulaması	10	1	8	5	
GENEL TOPLAM								240				

Yaz Stajı, ADYU Yaz Stajları Yönergesi ve Turizm Fakültesi Staj Rehberinde yer alan şartlara göre gerçekleştirilecektir.

İkinci Yabancı Dil, seçildiği dönemden mezun olana kadar değiştirilemez.

Toplam Teorik Ders Saati Sayısı= 132

Toplam Ulusal Kredi Saati= 155

Toplam Uygulama Ders Saati= 46

Toplam Seçmeli Ders AKTS Kredisi= 76

Toplam Staj AKTS Kredisi= 5

Toplam AKTS = 240