



NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ

Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders
İçerikleri

1. Dönem Ders Planı

Kodu	Adı	Teori	Uygulama	Sınıfı	Dönemi	Türü	Akts
AİT101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	2	0 Saat	1	Güz	Zorunlu	2
	Dersin İçeriği Öncelikle temel kavramların anlatılmasından sonra Osmanlı Devletinin Yıkılışı ve bu sırada yaptığı ıslahat hareketleri, yeni Türk Devleti'nin Kuruluş aşamaları, Türk İnkılâbının hazırlık dönemi ve Türk İstiklal Savaşı konularını kapsamaktadır.	Saat					
GM107	BESLENME İLKELERİ	3	0 Saat	1	Güz	Zorunlu	3
	Temel beslenme ilkeleri, besin gruplarının fonksiyonları, sağlıklı ve dengeli beslenme, günlük enerji ihtiyacının hesaplanması, beslenme yetersizliğinden kaynaklanan sorunlar ve hastalıklar	Saat					
GM103	EKONOMİ	3	0 Saat	1	Güz	Zorunlu	3
	Ekonominin Tanımı ve Ekonomi İle İlgili Temel, Ekonomik Sistemler, Talep, Arz ve Piyasa, Esneklikler, Tüketici Davranışı Teorisi, Tam Rekabet ve Aksak Rekabet Piyasaları, Makro İktisada Geçiş, Milli Gelir, Enflasyon, İstihdam ve İşsizlik, Ekonomik Büyüme, Para ve Para Piyasası	Saat					
GM105	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	2	0 Saat	1	Güz	Zorunlu	2
	Sağlık, lezzet ve estetik bilincine sahip misafirlerin ihtiyaç, istek ve beklentilerine cevap verebilecek, gastronomi konusunda bilinçli aşçıların yetişmesi ülke turizminin sürdürülebilir gelişimi açısından büyük önem taşımaktadır. Aşçı adaylarının tarihsel bir bakış açısı ile bilimsel ve sanatsal boyutları ile yeme içme kültürünü yorumlayabilecekleri bilgilerle donatılması dersin amacıdır. Yiyeceğin ve yemenin bir çok boyutunun – masa arkadaşlığının, mutfak geleneklerinin, yiyeceğin estetiğinin, etiksel, siyasal, dinsel ve ekonomik yönlerinin – önemli olduğu fikrini ciddiye alan ders; ilk zamanlardan günümüze insanın yiyecek ile ilişkisinin tarihsel hikayesini anlatarak insanın yiyecek ile, yiyeceğin ağırlama ve turizm ile ilişkilerine ışık tutmaktadır	Saat					
GM101	İNGİLİZCE I	10	0 Saat	1	Güz	Zorunlu	11
	Ele alınacak konular temel İngilizce olup , bu temeli oluşturmada gerekli bilgileri ve özellikleri kavratmak .	Saat					
	Ders Kitabı / Yardımcı Kitap						
	Oxford University Press New English File Elementary						

Kodu	Adı	Teori	Uygulama	Sınıfı	Dönemi	Türü	Akts
ENF101	TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİSİ KULLANIMI I	2	2 Saat	1	Güz	Zorunlu	5
	Bilgisayarla ilgili temel bilgiler, İşletim Sistemleri, Internet, Network , Kelime işlem, Tablolama, Sunum ve veritabanı programlarının eğitimi laboratuvar ortamında uygulamalı olarak verilmektedir.	Saat					
TDL101	TÜRK DİLİ I	2	0 Saat	1	Güz	Zorunlu	2
	Dil nedir? Dillerin doğuşu. Dil düşünce bağlantısı. Dil kültür bağlantısı. Dil toplum bağlantısı. Dünya dilleri ve Türkçe. Türk dilinin tarihçesi. Ses bilgisi. Türkçe kelimelerin ses özellikleri, vurgu, heceler. Yapı bilgisi. Yapım ekleri, Çekim ekleri. Kelime, anlam derecelerine göre kelimeler, Anlam ilişkilerine göre kelimeler yapı bakımından kelime çeşitleri. Kelime türleri. Bağlaç grubu, ünlem grubu, tekrarlar, fiilimsiler sayı grubu, birleşik fiiller. Cümle, cümlelerin öğeleri, cümle çeşitleri.Yazım kuralları.	Saat					
ORTAK1	ORTAK DERSLER HAVUZU 1	- Saat	- Saat	1	Güz	Seçmeli	2
	RESİM BİLGİSİ I						
	Sanat, sanatçı, sanat eserinin tanımı, sanat toplum, sanat din, sanat siyaset, popüler kültür ve güncel sanat kavramlarını öğrenerek yorumlayabilmek.						
Toplam:							30

2. Dönem Ders Planı

Kodu	Adı	Teori	Uygulama	Sınıfı	Dönemi	Türü	Akts
GM104	AĞIRLAMA ENDÜSTRİSİNE GİRİŞ	2	0 Saat	1	Bahar	Zorunlu	2
	Ağırlama Endüstrisinin Tanımı ve Temelleri, Ağırlama Endüstrisinin Kapsamı, Ağırlama Endüstrisi ve Ağırlama Endüstrisinin Turizm Endüstrisi ile Yapısal ve İşlevsel İlişkileri; Ağırlama Ürünü ve Boyutları; Konaklama Ürünü ve Konaklama Sektörünün Temel Faaliyetleri; Yiyecek ve İçecek Endüstrisi ve Temel Faaliyetleri; Ağırlama Faaliyetleri Yönetimi; Ağırlama Endüstrisinde Yönetim Sözleşmeleri ve Franchising Anlaşmaları.	Saat					
AİT102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2	0 Saat	1	Bahar	Zorunlu	2
	Dersin İçeriği Cumhuriyetin ilan sürecinden başlayarak, yeni Türk Devletinin nasıl şekillendiği ve milli mücadele sürecinde nasıl bir dış politika izlendiği ve çağdaş medeniyetler seviyesine ulaşmak için gösterilen hedefler konularını içermektedir.	Saat					

Kodu	Adı	Teori	Uygulama	Sınıfı	Dönemi	Türü	Akts
GM108	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ Karbonhidratlar, proteinler, lipidler, su, mineraller, nükleik asitler, enzimler, gıda katkı maddeleri, organik ve genetiği değiştirilmiş gıdalar. Gıda teknolojisinin tanımı ve tarihçesi, gıda maddelerinin dondurulması, işlenmesi ve saklanmasıyla kullanılan yöntemler.	3 Saat	0 Saat	1	Bahar	Zorunlu	3
GM102	İNGİLİZCE II Ele alınacak konular temel İngilizce olup , bu temeli oluşturmada gerekli bilgileri ve özellikleri kavratmak . Ders Kitabı / Yardımcı Kitap Oxford University Press New English File Elementary	10 Saat	0 Saat	1	Bahar	Zorunlu	10
GM110	MUTFAK SANATLARINA GİRİŞ Mutfakta kullanılan gıdalar, araç-gereçler, ekipmanlar; ticari matematik; pişirme yöntemleri; mutfak yönetimi; gıda güvenliği ve personel hijyeni.	2 Saat	0 Saat	1	Bahar	Zorunlu	2
ENF102	TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİSİ KULLANIMI II Mssql, Mysql, Filemaker, Joomla (CMS)	2 Saat	2 Saat	1	Bahar	Zorunlu	5
TDL102	TÜRK DİLİ II Sözlü anlatım, Yazılı Anlatım (Kompozisyon) a) Kompozisyon yazmada uyulması gereken hususlar, b) Anlatım türleri, c) Anlatım bozuklukları, Mektup, ilân, reklam, özgeçmiş, Makale, deneme, eleştiri, fıkra, Hatıra, gezi yazısı, biyografi, otobiyografi, Röportaj, hikaye, roman, tiyatro, masal Rapor, tutanak Yazı türleriyle ilgili uygulamalar Konuşma Sanatı Ve Konuşma Türleri: a)Başarılı bir konuşma için yapılması gerekenler b)Konuşma türleri (uygulama) Bilimsel araştırma nasıl yapılır? (Konuyu seçme, sınırlandırma, kaynak bulma ve yazma Metin inceleme ve seçme yazılar	2 Saat	0 Saat	1	Bahar	Zorunlu	2
GM106	YİYECEK VE İÇECEK YÖNETİMİ Yiyecek içecek yönetimi, kapsamı, yiyecek içecek yönetim fonksiyonları; menü planlama, fiyatlama, mutfak planlaması, yiyecek içecek kontrol sistemi, ziyafet organizasyonu.	2 Saat	0 Saat	1	Bahar	Zorunlu	2
ORTAK2	ORTAK DERSLER HAVUZU 2 RESİM BİLGİSİ II Sanat, sanatçı, sanat eserinin tanımı, sanat toplum, sanat din, sanat siyaset, popüler kültür ve güncel sanat kavramlarını öğrenerek yorumlayabilmek.	- Saat	- Saat	1	Bahar	Seçmeli	2

Kodu	Adı	Teori	Uygulama	Sınıfı	Dönemi	Türü	Akts
Toplam:							30

3. Dönem Ders Planı

Kodu	Adı	Teori	Uygulama	Sınıfı	Dönemi	Türü	Akts
GM213	GENEL MUHASEBE	3	0 Saat	2	Güz	Zorunlu	3
	Muhasebenin tanımı ve temel kavramlar, mali karakterli işlemleri kaydetme, sınıflandırma ve özetleme.	Saat					
GM201	İNGİLİZCE III	6	0 Saat	2	Güz	Zorunlu	8
	Yardımcı fiiller, İngilizcede zamanlar, Çeşitli dilbilgisi yapıları, Önek ve Sonekler, Kiplikler	Saat					
	Ders Kitabı / Yardımcı Kitap						
	Oxford University Press New English File Pre- Intermediate						
GM211	MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ	3	0 Saat	2	Güz	Zorunlu	3
	Mutfak kavramı ve mutfağın tarihi gelişimi, temel mutfak bilgisi, mutfağın örgütsel yapısı, mutfak yönetimi, yiyecek döngüsü, mutfakta güvenlik.	Saat					
GM203	MUTFAK UYGULAMALARI I	1	4 Saat	2	Güz	Zorunlu	4
	Mutfak araç-gereçleri, kesme teknikleri, mutfakta kullanılan el aletleri, uygulamalı pişirme yöntemleri.	Saat					
GM205	SATIN ALMA VE ÜRÜN BELİRLEME	2	0 Saat	2	Güz	Zorunlu	2
	Satın alma fonksiyonunun önemi, yiyecek dağıtım sistemi, tedarikçiler, ürün belirleme ve satın alma süreci.	Saat					
GM207	SOĞUK MUTFAK	2	2 Saat	2	Güz	Zorunlu	4
	Soğuk büfe ürünlerinin (sosis, salam, peynir, ordövrler, salatalar, sandviçler, soslar, çorbalar vb.) hazırlanması, süslenmesi ve sunumu.	Saat					
GM209	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MALİYET KONTROLÜ	3	0 Saat	2	Güz	Zorunlu	3
	Maliyet kontrolünün tanımı, kapsamı, önemi, amacı ve temel kavramlar, yiyecek, içecek ve işgücü maliyet kontrol süreçleri, fiyatlama yaklaşımları, maliyet ve satışların analizi, maliyetlerin dağıtımı, maliyet-kara geçiş analizleri.	Saat					

Kodu	Adı	Teori	Uygulama	Sınıfı	Dönemi	Türü	Akts
GRUP1	SEÇMELİ DERS HAVUZU I	- Saat	- Saat	2	Güz	Seçmeli	3
	İLK YARDIM						
	Temel ilkyardım bilgileri						
Toplam:							30

4. Dönem Ders Planı

Kodu	Adı	Teori	Uygulama	Sınıfı	Dönemi	Türü	Akts
GM206	GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN	3	0 Saat	2	Bahar	Zorunlu	4
	Hijyen, sanitasyon, besin kirliliği, gıda güvenliği yönetim sistemleri, personel hijyeni.	Saat					
GM202	İNGİLİZCE IV	6	0 Saat	2	Bahar	Zorunlu	8
	Yardımcı fiiller, İngilizcede zamanlar, Çeşitli dilbilgisi yapıları, Önek ve Sonekler, Kiplikler	Saat					
	Ders Kitabı / Yardımcı Kitap						
	Oxford University Press New English File Pre- Intermediate						
GM210	MENÜ PLANLAMA	3	0 Saat	2	Bahar	Zorunlu	4
	Menü türleri, menü ve işletme etkileşimi, menü planlama süreci, menü fiyatlandırma, menü tasarımı, özel durumlarda menü planlama.	Saat					
GM204	MUTFAK UYGULAMALARI II	1	4 Saat	2	Bahar	Zorunlu	4
	Süt ürünleri, temel yumurta kullanımı, süt ve yumurta bazlı temel tarifler, sebzeler, sebzelerin pişirilmesi, sos ve et/balık sularının hazırlanması.	Saat					
GM212	ÖRGÜTSEL DAVRANIŞ	3	0 Saat	2	Bahar	Zorunlu	3
	Genel Olarak Davranış Kavramı, İnsan Davranışının Temelleri, Örgütsel Davranışın Tanımı, Algılama, Kişilik, Kişilik – İş Uyumu, Örgüt Kültürü, Tutum, Motivasyon, Liderlik, Örgütsel İletişim	Saat					
GM208	TATLI, PASTA VE HAMUR İŞLERİ	2	2 Saat	2	Bahar	Zorunlu	4
	Ekmek yapımı, hamurlu tatlı ve tuzlular ile hamur işlerinde kullanılan krema, şurup ve sosların hazırlanması ve sunumu. Tatlı yapımının temel kuralları; pötiför, milföy, çeşitli pasta ve kurabiyelerinin yapılıp sunulması; temel pasta süsleme sanatı. Geleneksel ve güncel hamur işi uygulamalarından örnekler.	Saat					

Kodu	Adı	Teori	Uygulama	Sınıfı	Dönemi	Türü	Akts
GRUP2	SEÇMELİ DERS HAVUZU II	-	- Saat	2	Bahar	Seçmeli	3
	İÇECEKLER	Saat					
	Alkollü ve alkolsüz içecekler, üretim yöntemleri, hazırlanışları, yiyecek üretiminde kullanılan içecekler, içeceklerin duyuusal değerlendirilmeleri.						
Toplam:							30

5. Dönem Ders Planı

Kodu	Adı	Teori	Uygulama	Sınıfı	Dönemi	Türü	Akts
GM301	İNGİLİZCE V	6	0 Saat	3	Güz	Zorunlu	6
	Üst orta düzey İngilizce seviyesinde yakın geçmiş ve devam eden zaman, aktarma ifadeleri, iş dili ve diyalogları, abartma ve küçümseme sözcükleri	Saat					
	Ders Kitabı / Yardımcı Kitap						
	Soars, L. and Soars, J. (2011) New Headway Upper-intermediate Student's Book. (4th ed.). Oxford: Oxford University Press.						
	Soars, L. and Soars, J. (2011) New Headway Upper-intermediate Student's Work Book. (4th ed.). Oxford: Oxford University Press.						
GM307	MESLEKİ ETİK	2	0 Saat	3	Güz	Zorunlu	2
	Etik ve ahlak kavramının tanımlanması, ahlaki değerlerin kaynakları, ahlaki davranışların toplumun varlığını sürdürebilmesi açısından önemi, iş yapmada ahlakın önemi, ahlak ve örgüt kültürü arasındaki ilişkiler, ahlaki bir örgüt kültürü geliştirilmesinin önemi, ahlaki davranışları geliştirmenin yolları ve ahlaki ihlaller karşısında izlenmesi gereken tutumlar dersin kapsamını oluşturmaktadır.	Saat					
GM303	MUTFAK UYGULAMALARI III	1	4 Saat	3	Güz	Zorunlu	4
	Çorbalar, çorba çeşitleri, uygulamalı çorba yapımı, makarnalar, pilavlar, meyveler, kanepeler, sandviçler, salatalar, bakliyatlar ve diğer nişastalı yiyeceklerin uygulamalı olarak hazırlanması.	Saat					
GM309	PAZARLAMA	2	0 Saat	3	Güz	Zorunlu	2
	Pazarlama ile ilgili temel kavramlar, pazarlama yönetim süreci, pazarlama çevresinin analizi, tüketici davranışının analizi, pazar bölümlendirme, hedef pazarların seçilmesi ve konumlandırma, pazarlama karmasının oluşturulması konularına yer verilmektedir.	Saat					

Kodu	Adı	Teori	Uygulama	Sınıfı	Dönemi	Türü	Akts
GM305	TÜRK MUTFAĞI I	2	2 Saat	3	Güz	Zorunlu	3
	Türk mutfağının genel yapısı. Türk mutfağında kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar. Türk Mutfağına has yemek yapımı ve sunumu.	Saat					
GRUP3	SEÇMELİ DERS HAVUZU III	-	- Saat	3	Güz	Seçmeli	7
	Dört temel dil becerisine odaklı olarak, grup çalışması, İtalyanca becerileri geliştirici alıştırmalar, dilbilgisi alıştırmaları, okuma, yazma ve dilbilgisi alıştırmaları	Saat					
	Ders Kitabı / Yardımcı Kitap						
	Katerinov, K. Boriosi. K. Laura, B. Mauro, P. (1983) La Lingua Italiana per Stranieri. Roma: Universiti di Perugia						
GRUP4	SEÇMELİ DERS HAVUZU IV	-	- Saat	3	Güz	Seçmeli	6
	-	Saat					
Toplam:							30

6. Dönem Ders Planı

Kodu	Adı	Teori	Uygulama	Sınıfı	Dönemi	Türü	Akts
GM302	İNGİLİZCE VI	6	0 Saat	3	Bahar	Zorunlu	7
	-	Saat					
GM304	MUTFAK UYGULAMALARI IV	1	4 Saat	3	Bahar	Zorunlu	4
	-	Saat					
GM306	TÜRK MUTFAĞI II	2	2 Saat	3	Bahar	Zorunlu	3
	Türk mutfağının genel özellikleri, Türk kültüründe yemek ve bölgelere göre yemek kültürleri. Uygulamalı yemek örnekleri.	Saat					
GM308	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE PAZARLAMA	2	0 Saat	3	Bahar	Zorunlu	3
	-	Saat					
GRUP5	SEÇMELİ DERS HAVUZU V	-	- Saat	3	Bahar	Seçmeli	7
	Dört temel dil becerisine odaklı olarak, grup çalışması, İtalyanca becerileri geliştirici alıştırmalar, dilbilgisi alıştırmaları, okuma, yazma ve dilbilgisi alıştırmaları	Saat					
	Ders Kitabı / Yardımcı Kitap						

Kodu	Adı	Teori	Uygulama	Sınıfı	Dönemi	Türü	Akts
	Katerinov, K. Boriosi. K. Laura, B, Mauro, P. (1983) La Lingua Italiana per Stranieri. Roma: Universiti di Perugia						
GRUP6	SEÇMELİ DERS HAVUZU VI	-	- Saat	3	Bahar	Seçmeli	6
	-	Saat					
Toplam:							30

7. Dönem Ders Planı

Kodu	Adı	Teori	Uygulama	Sınıfı	Dönemi	Türü	Akts
GM403	DÜNYA MUTFAKLARI I	2 Saat	2 Saat	4	Güz	Zorunlu	4
GM401	MESLEKİ İNGİLİZCE I	6 Saat	0 Saat	4	Güz	Zorunlu	7
GM405	TURİZM İŞLETMELERİ YÖNETİMİ	2 Saat	0 Saat	4	Güz	Zorunlu	3
GM407	ULUSAL VE ULUSLARARASI GIDA MEVZUATI	2 Saat	0 Saat	4	Güz	Zorunlu	3
GRUP7	SEÇMELİ DERS HAVUZU VII	- Saat	- Saat	4	Güz	Seçmeli	7
GRUP8	SEÇMELİ DERS HAVUZU VIII	- Saat	- Saat	4	Güz	Seçmeli	3
GRUP11	Seçmeli Dersler	- Saat	- Saat	4	Güz	Seçmeli	3
Toplam:							30

8. Dönem Ders Planı

Kodu	Adı	Teori	Uygulama	Sınıfı	Dönemi	Türü	Akts
GM404	DÜNYA MUTFAKLARI II	2 Saat	2 Saat	4	Bahar	Zorunlu	4
GM406	İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ	2 Saat	0 Saat	4	Bahar	Zorunlu	2
GM402	MESLEKİ İNGİLİZCE II	6 Saat	0 Saat	4	Bahar	Zorunlu	7
GM408	MEZUNİYET PROJESİ	2 Saat	2 Saat	4	Bahar	Zorunlu	4
GRUP9	SEÇMELİ DERS HAVUZU IX	- Saat	- Saat	4	Bahar	Seçmeli	7
GRUP10	SEÇMELİ DERS HAVUZU X	- Saat	- Saat	4	Bahar	Seçmeli	6
Toplam:							30

SEÇMELİ DERS HAVUZU I

Kodu	Adı	Teori	Uygulama	Sınıfı	Dönemi	Türü	Akts
GM215	İLK YARDIM	2 Saat	0 Saat	2	Güz	Seçmeli	3
GM219	TEMEL HUKUK	2 Saat	0 Saat	2	Güz	Seçmeli	3
GM217	YEMEK VE MİTOLOJİ	2 Saat	0 Saat	2	Güz	Seçmeli	3

SEÇMELİ DERS HAVUZU II

Kodu	Adı	Teori	Uygulama	Sınıfı	Dönemi	Türü	Akts
GM216	İÇECEKLER	2 Saat	0 Saat	2	Bahar	Seçmeli	3
GM218	TURİZM HUKUKU	2 Saat	0 Saat	2	Bahar	Seçmeli	3
GM214	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ	2 Saat	0 Saat	2	Bahar	Seçmeli	3

SEÇMELİ DERS HAVUZU III

Kodu	Adı	Teori	Uygulama	Sınıfı	Dönemi	Türü	Akts
GM311	FRANSIZCA I	6 Saat	0 Saat	3	Güz	Seçmeli	7
GM313	İTALYANCA I	6 Saat	0 Saat	3	Güz	Seçmeli	7

SEÇMELİ DERS HAVUZU IV

Kodu	Adı	Teori	Uygulama	Sınıfı	Dönemi	Türü	Akts
GM325	BEVERAGES	2 Saat	0 Saat	3	Güz	Seçmeli	3
GM323	FOOD AND BEVERAGE SERVICE	2 Saat	0 Saat	3	Güz	Seçmeli	3
GM321	GIDA FORMÜLASYONLARI VE DUYUSAL ANALİZ	2 Saat	0 Saat	3	Güz	Seçmeli	3
GM319	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	2 Saat	0 Saat	3	Güz	Seçmeli	3
GM327	INTRODUCTION TO HOSPITALITY INDUSTRY	2 Saat	0 Saat	3	Güz	Seçmeli	3
GM315	İLETİŞİM	2 Saat	0 Saat	3	Güz	Seçmeli	3
GM317	RESİM VE HEYKEL SANATI	2 Saat	0 Saat	3	Güz	Seçmeli	3

Kodu	Adı	Teori	Uygulama	Sınıfı	Dönemi	Türü	Akts
GM329	TURKISH CUISINE I	2 Saat	0 Saat	3	Güz	Seçmeli	3

SEÇMELİ DERS HAVUZU V

Kodu	Adı	Teori	Uygulama	Sınıfı	Dönemi	Türü	Akts
GM310	FRANSIZCA II	6 Saat	0 Saat	3	Bahar	Seçmeli	7
GM312	İTALYANCA II	6 Saat	0 Saat	3	Bahar	Seçmeli	7

SEÇMELİ DERS HAVUZU VI

Kodu	Adı	Teori	Uygulama	Sınıfı	Dönemi	Türü	Akts
GM322	GASTRONOMY AND FOOD HISTORY	2 Saat	0 Saat	3	Bahar	Seçmeli	3
GM314	MUTFAK OTOMASYON SİSTEMLERİ	2 Saat	0 Saat	3	Bahar	Seçmeli	3
GM328	NEW TRENDS IN WORLD CUISINES	2 Saat	0 Saat	3	Bahar	Seçmeli	3
GM324	TOURISM ECONOMICS	2 Saat	0 Saat	3	Bahar	Seçmeli	3
GM326	TURKISH CUISINE II	2 Saat	0 Saat	3	Bahar	Seçmeli	3
GM320	VEJETARYEN MUTFAĞI	2 Saat	0 Saat	3	Bahar	Seçmeli	3
GM316	YEMEK STİLİSTLİĞİ VE FOTOĞRAFÇILIĞI	2 Saat	0 Saat	3	Bahar	Seçmeli	2
GM318	ZİYAFET ORGANİZASYONU VE YÖNETİMİ	2 Saat	0 Saat	3	Bahar	Seçmeli	3

SEÇMELİ DERS HAVUZU VII

Kodu	Adı	Teori	Uygulama	Sınıfı	Dönemi	Türü	Akts
GM409	FRANSIZCA III	6 Saat	0 Saat	4	Güz	Seçmeli	7
GM411	İTALYANCA III	6 Saat	0 Saat	4	Güz	Seçmeli	7

SEÇMELİ DERS HAVUZU VIII

Kodu	Adı	Teori	Uygulama	Sınıfı	Dönemi	Türü	Akts
GM419	GELENEKSEL AVRUPA MUTFAĞI	2 Saat	0 Saat	4	Güz	Seçmeli	3

Kodu	Adı	Teori	Uygulama	Sınıfı	Dönemi	Türü	Akts
GM415	GÜNÜMÜZ MUTFAK KÜLTÜRLERİ	2 Saat	0 Saat	4	Güz	Seçmeli	3
GM423	HUMAN RESOURCES MANAGEMENT	2 Saat	0 Saat	4	Güz	Seçmeli	3
GM421	MARKETING	2 Saat	0 Saat	4	Güz	Seçmeli	3
GM427	RECREATION AND ANIMATION	2 Saat	0 Saat	4	Güz	Seçmeli	3
GM413	ŞARAP BİLİMİ	2 Saat	0 Saat	4	Güz	Seçmeli	3
GM425	WORLD CUISINES I	2 Saat	1 Saat	4	Güz	Seçmeli	3
GM417	YEMEK SÜSLEME SANATI	2 Saat	0 Saat	4	Güz	Seçmeli	3

Seçmeli Dersler

Kodu	Adı	Teori	Uygulama	Sınıfı	Dönemi	Türü	Akts
BKE101	BİLİMSSEL VE KÜLTÜREL ETKİNLİKLER	2 Saat	0 Saat	4	Güz	Seçmeli	3

SEÇMELİ DERS HAVUZU IX

Kodu	Adı	Teori	Uygulama	Sınıfı	Dönemi	Türü	Akts
GM410	FRANSIZCA IV	6 Saat	0 Saat	4	Bahar	Seçmeli	7
GM412	İTALYANCA IV	6 Saat	0 Saat	4	Bahar	Seçmeli	7

SEÇMELİ DERS HAVUZU X

Kodu	Adı	Teori	Uygulama	Sınıfı	Dönemi	Türü	Akts
GM418	DÜNYA MUTFAKLARINDA YENİ TRENDLER	2 Saat	0 Saat	4	Bahar	Seçmeli	3
GM416	EKMEK VE PASTA YAPIMI	2 Saat	0 Saat	4	Bahar	Seçmeli	3
GM420	OSMANLI MUTFAĞI	2 Saat	0 Saat	4	Bahar	Seçmeli	3
GM426	PROFESSIONAL ETHICS	2 Saat	0 Saat	4	Bahar	Seçmeli	3
GM430	RESTAURANT MANAGEMENT	2 Saat	0 Saat	4	Bahar	Seçmeli	3
GM414	RESTORAN YÖNETİMİ	2 Saat	0 Saat	4	Bahar	Seçmeli	3
GM424	SEMINAR IN TOURISM	2 Saat	0 Saat	4	Bahar	Seçmeli	3

Kodu	Adı	Teori	Uygulama	Sınıfı	Dönemi	Türü	Akts
GM422	TOURISM MARKETING	2 Saat	0 Saat	4	Bahar	Seçmeli	3
GM428	WORLD CUISINES II	2 Saat	1 Saat	4	Bahar	Seçmeli	3

ORTAK DERSLER HAVUZU 1

Kodu	Adı	Teori	Uygulama	Sınıfı	Dönemi	Türü	Akts
BED101	BEDEN EĞİTİMİ I	2 Saat	0 Saat	1	Güz	Seçmeli	2
MUZ101	MÜZİK I	2 Saat	0 Saat	1	Güz	Seçmeli	2
RES101	RESİM BİLGİSİ I	2 Saat	0 Saat	1	Güz	Seçmeli	2

ORTAK DERSLER HAVUZU 2

Kodu	Adı	Teori	Uygulama	Sınıfı	Dönemi	Türü	Akts
BED102	BEDEN EĞİTİMİ II	2 Saat	0 Saat	1	Bahar	Seçmeli	2
MUZ102	MÜZİK II	2 Saat	0 Saat	1	Bahar	Seçmeli	2
RES102	RESİM BİLGİSİ II	2 Saat	0 Saat	1	Bahar	Seçmeli	2