



### 1. Yarıyıl

Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS	Statüsü
TRD101	Türk Dili I	2	0	2	2	Z
ATA101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	0	2	2	Z
KYP001	Bilişim Teknolojisi	0	2	1	3	Z
GAS101	Gastronominin Temel İlkeleri	3	0	3	5	Z
GAS103	Gıda Hijyeni ve Sanitasyon	3	0	3	6	ÖK
GAS105	Beslenme İlkeleri	3	0	3	5	Z
GAS107	Genel Turizm	3	0	3	5	Z
ING101	İngilizce 1	2	0	2	2	Z
<b>Toplam Kredi</b>				<b>19</b>	<b>30</b>	

### 2. Yarıyıl

Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS	Statüsü
TRD102	Türk Dili-II	2	0	2	2	Z
ATA102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II	2	0	2	2	Z
GAS102	Temel Gıda Bilgisi	3	0	3	6	Z
GAS104	Temel Mutfak Teknikleri 1	2	3	4	6	Z
GAS106	Menü Planlama	3	0	3	5	Z
GAS108	İşletme Bilimine Giriş	3	0	3	5	Z
GAS110	Gastronomi için Matematik	2	0	2	2	Z
ING102	İngilizce 102	2	0	2	2	Z
<b>Toplam Kredi</b>				<b>22</b>	<b>30</b>	

### 3. Yarıyıl

Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS	Statüsü
GAS201	Temel Sanat Eğitimi	2	0	2	3	Z
GAS203	Temel Mutfak Teknikleri 2	2	3	4	6	Z
GAS205	Ekmek Uygulamaları	2	3	4	6	Z
GAS207	Davranış Bilimleri	3	0	3	5	Z
GAS209	Fermente Gıdalar	2	2	3	5	Z
GAS211	İletişimin Temel Kavramları	3	0	3	5	Z
ING201	İngilizce 3	3	0	3	3	Z
<b>Toplam Kredi</b>				<b>22</b>	<b>33</b>	

### 4. Yarıyıl

Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS	Statüsü
GAS202	Temel Mutfak Teknikleri 3	2	3	4	6	Z
GAS204	Gastronomide Renk ve Tasarım	2	0	2	4	Z
GAS206	İçeceklere Giriş	3	0	3	5	Z
GAS208	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama İlkeleri	3	0	3	5	Z
GAS210	Türk Tatlıları	1	3	3	5	Z
ING202	İngilizce 4	3	0	3	3	Z
STJ001	Staj 1(45 işgücü)	0	0	0	2	Z
<b>Toplam Kredi</b>				<b>18</b>	<b>30</b>	

### 5. Yarıyıl

Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS	Statüsü
GAS301	Temel Pastacılık	2	3	4	5	Z
GAS303	Türk Mutfağı 1	2	3	4	5	Z
YDLING301	Mesleki İngilizce 1	3	0	3	3	Z
ALM301	Almanca 1	3	0	3	3	Z
	Bölüm Seçmeli	3	0	3	5	S
	Bölüm Seçmeli	3	0	3	5	S
	Bölüm Seçmeli	3	0	3	5	S
<b>Toplam Kredi</b>				<b>23</b>	<b>31</b>	

### 6. Yarıyıl

Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS	Statüsü
GAS302	Türk Mutfağı 2	2	3	4	5	Z
GAS304	İleri Pastacılık	2	3	4	5	Z
YDLING302	Mesleki İngilizce 2	3	0	3	3	Z
ALM302	Almanca 2	3	0	3	3	Z
STJ 002	Staj 2 (45 İş günü)	0	0	0	2	Z
	Bölüm Seçmeli	3	0	3	5	S
	Bölüm Seçmeli	3	0	3	5	S
	Bölüm Seçmeli	3	0	3	5	S
<b>Toplam Kredi</b>				<b>23</b>	<b>33</b>	

**7. Yarıyıl**

Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS	Statüsü
GAS401	Fransız Mutfağı	2	3	4	5	Z
GAS403	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Yönetimi	3	0	3	4	Z
ALM401	Almanca 3	3	0	3	3	Z
ISL401	Araştırma Yöntemleri	3	0	3	5	Z
	Bölüm Seçmeli	3	0	3	5	S
	Bölüm Seçmeli	3	0	3	5	S
	Bölüm Seçmeli	3	0	3	5	S
	<b>Toplam Kredi</b>			<b>22</b>	<b>32</b>	
	<b>TOPLAM KREDİ</b>			<b>170</b>		
	<b>TOPLAM AKTS</b>			<b>249</b>		

**8. Yarıyıl**

Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS	Statüsü
GAS402	Dünya Mutfakları	2	3	4	5	Z
GAS404	Gıda Mevzuatı	3	0	3	3	Z
GAS406	Bitirme Projesi	2	0	2	4	Z
ALM402	Almanca 4	3	0	3	3	Z
	Bölüm Seçmeli			3	5	S
	Bölüm Seçmeli			3	5	S
	Bölüm Seçmeli			3	5	S
	<b>Toplam Kredi</b>			<b>21</b>	<b>30</b>	

**Kısaltmalar:** T=Haftalık Teorik Ders Saati; U=Haftalık Uygulama ders saati; K=Dersin Kredisi; AKTS=Dersin Avrupa Kredi Transfer Sistemi Kredisi; Z=Zorunlu; S=Seçmeli; ÖK=Ön Koşullu Ders

SEÇMELİ DERSLER						
5. Yarıyıl						
SEÇMELİ BÖLÜM DERSİ						
Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS	Statüsü
GAS305	Servis Hizmetleri Yönetimi	3	0	3	5	S
GAS307	Gastronomi Trendleri	3	0	3	5	S
GAS309	Örgütsel Davranış	3	0	3	5	S
GAS311	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	3	0	3	5	S
RTS309	Reklamcılık	2	2	3	5	S
RTS311	Işık ve Renk	2	2	3	5	S
ILT315	Estetik	3	0	3	5	S

7. Yarıyıl						
SEÇMELİ BÖLÜM DERSİ						
Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS	Statüsü
GAS405	Barista Eğitimi	2	2	3	5	S
GAS407	Miksoloji	2	2	3	5	S
GAS409	Ekşi Mayalı Rustik Ekmekler	1	3	3	5	S
GAS411	Fonksiyonel Gıdalar	3	0	3	5	S
GAS413	Gastro Kültür ve Medya	3	0	3	5	S
UNI401	Sosyal Psikoloji	3	0	3	5	S
ISL209	Girişimcilik	3	0	3	5	S

SEÇMELİ DERSLER						
6. Yarıyıl						
SEÇMELİ BÖLÜM DERSİ						
Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS	Statüsü
GAS306	Şarap Bilimi	3	0	3	5	S
GAS308	Duyusal analiz	3	0	3	5	S
GAS310	Yiyecek İçecek Yönetimi	3	0	3	5	S
GAS312	Gıda Kimyası	3	0	3	5	S
RTS308	Popüler Kültür	3	0	3	5	S
ILT318	Marka Yaratma	3	0	3	5	S
ISL303	İnsan Kaynakları Yönetimi	3	0	3	5	S

8. Yarıyıl						
SEÇMELİ BÖLÜM DERSİ						
Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS	Statüsü
GAS408	Vejeteryan ve Diyet Mutfağı	1	3	3	5	S
GAS410	Catering İşletmeciliği	3	0	3	5	S
GAS412	Osmanlı Mutfağı	2	4	3	5	S
GAS414	Çikolata	1	3	3	5	S
GAS416	Reçete Geliştirme ve Yaratıcı Sunum Teknikleri	1	3	3	5	S
GAS418	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Otomasyon Sistemleri	2	1	3	5	S
GAS420	Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılık	2	2	3	5	S