

ANTALYA BİLİM ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
2019 - 2020 AKADEMİK YILI DERS MÜFREDATI

1.YIL

1 Güz Dönemi		Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS	Ön / Yan Koşul
TRM 111	BİLİŞİM TEKNOLOJİLERİ	2	2	3	6	
ENGG 101	İLERİ İNGİLİZCE	4	0	3	6	
GAST 101	GASTRONOMİYE GİRİŞ	3	0	4	5	
GAST 103	BESLENME İLKELERİ	3	0	3	5	
HIST 101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	2	0	2	2	
GAST 111	GASTRONOMİ İÇİN MATEMATİK	3	0	4	4	
TURK 101	TÜRK DİLİ I	2	0	2	2	
TOPLAM		19	2	21	30	

2 Bahar Dönemi		Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS	Ön / Yan Koşul
ENGG 102	İLERİ İNGİLİZCE II	4	0	3	6	
GAST 104	GIDA BİLİMİ	3	0	3	5	
GAST 106	BAHÇE ÜRÜNLERİ YETİŞTİRME	1	2	3	3	
GAST 108	TEMEL SANAT EĞİTİMİ	1	2	3	3	
HIST 102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2	0	2	2	
TRM 108	SANİTASYON, HİJYEN VE İŞ GÜVENLİĞİ	3	0	2	4	
GAST 110	İÇECEKLERE GİRİŞ	2	1	3	5	
TURK 102	TÜRK DİLİ II	2	0	2	2	
TOPLAM		18	5	21	30	

DERSLER	DERS SAYISI	KREDİ	AKTS
TEMEL DERSLER	11	34	52
GENEL DERSLER	4	8	8
ALAN SEÇMELİ DERSLER	0	0	0
ALAN DIŞI SEÇMELİ DERSLER	0	0	0
1.YIL TOPLAM	15	42	60

2.YIL

3 Güz Dönemi		Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS	Ön / Yan Koşul
TRM 231	FİNANSAL MUHASEBE	3	0	3	5	
TRM 227	PAZARLAMAYA GİRİŞ	3	0	3	5	
GAST 201	MUTFAK TEKNOLOJİLERİNE GİRİŞ	1	2	3	5	TRM 108 Ön
GAST 203	GIDALAR VE ÖZELLİKLERİ	3	0	3	3	
GAST 207	YİYECEK TARİHİ I	2	0	2	3	
NAE 2XX	YABANCI DİL I	3	0	3	5	
TRM 223	YİYECEK VE İÇECEK YÖNETİMİ	2	1	3	4	
TOPLAM		17	3	20	30	

4 Bahar Dönemi		Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS	Ön / Yan Koşul
GAST 200	YAZ STAJI I	1	0	3	5	GAST 201 Ön
GAST 202	MUTFAK TEKNOLOJİLERİ I	3	3	5	5	TRM 108 Ön
GAST 204	YEMEK KÜLTÜRÜ	2	0	2	3	
GAST 212	MENÜ PLANLAMA	3	0	3	4	
GAST 208	PASTACILIK VE FIRIN ÜRÜNLERİNE GİRİŞ	3	3	5	5	TRM 108 Ön
GAST 214	YİYECEK TARİHİ II	2	0	2	3	
NAE 2XX	YABANCI DİL II	3	0	3	5	NAE 2XX Ön (Yabancı Dil I)
TOPLAM		17	6	23	30	

DERSLER	DERS SAYISI	KREDİ	AKTS
TEMEL DERSLER	12	37	50
GENEL DERSLER	0	0	0
ALAN SEÇMELİ DERSLER	2	6	10
ALAN DIŞI SEÇMELİ DERSLER	0	0	0
2.YIL TOPLAM	14	43	60

3.YIL

5 Güz Dönemi		Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS	Ön / Yan Koşul
AE 3XX	ALAN SEÇMELİ	3	0	3	4	
GAST 301	MUTFAK TEKNOLOJİLERİ II	3	3	5	5	TRM 108 Ön
GAST 309	RESTORAN OPERASYONU VE GİRİŞİMCİLİK	2	0	2	4	
GAST 311	İLERİ PASTACILIK VE FIRIN ÜRÜNLERİ	1	3	3	4	TRM 108 Ön
GAST 313	TÜRK YÖRE MUTFAKLARI	2	3	3	3	TRM 108 Ön
NAE 3XX	YABANCI DİL III	3	0	3	5	AE 2XX Ön (Yabancı Dil I)
TRM 335	TÜKETİCİ DAVRANIŞI	3	0	3	5	
TOPLAM		17	9	22	30	

6 Bahar Dönemi		Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS	Ön / Yan Koşul
AE 3XX	ALAN SEÇMELİ	3	0	3	3	
GAST 300	YAZ STAJI II	1	0	3	5	GAST 200 Ön
GAST 302	MUTFAK TEKNOLOJİLERİ III	3	3	3	5	TRM 108 Ön
GAST 308	OSMANLI MUTFAĞI	2	3	3	4	TRM 108 Ön
GAST 310	YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİNDE SATIŞ VE PAZARLAMA	3	0	3	3	
NAE 3XX	YABANCI DİL IV	3	0	3	5	AE 2XX Ön (Yabancı Dil I)
TRM 304	İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ	3	0	3	5	
TOPLAM		18	6	21	30	

DERSLER	DERS SAYISI	KREDİ	AKTS
TEMEL DERSLER	10	31	43
GENEL DERSLER	0	0	0
ALAN SEÇMELİ DERSLER	4	12	17
ALAN DIŞI SEÇMELİ DERSLER	0	0	0
3.YIL TOPLAM	14	43	60

4.YIL

7 Güz Dönemi		Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS	Ön / Yan Koşul
AE 4XX	ALAN SEÇMELİ	3	0	3	4	
AE 4XX	ALAN SEÇMELİ	3	0	3	4	
GAST 409	GASTRONOMİ İÇİN BİLİŞİM TEKNOLOJİLERİ	2	1	3	4	
GAST 403	MUTFAK TEKNOLOJİLERİ IV	3	3	3	5	TRM 108 Ön
GAST 405	DÜNYA MUTFAKLARI	2	3	4	5	TRM 108 Ön
GAST 407	GIDA MEVZUATI	2	0	3	5	TRM 108 Ön
NAE 4XX	ALAN DIŞI SEÇMELİ	3	0	3	3	
TOPLAM		18	7	22	30	

8 Bahar Dönemi		Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS	Ön / Yan Koşul
AE 4XX	ALAN SEÇMELİ	3	0	3	5	
AE 4XX	ALAN SEÇMELİ	3	0	3	5	
GAST 400	MEZUNİYET PROJESİ	3	0	3	7	
GAST 402	TESİS YÖNETİMİ VE TASARIMI	3	0	3	5	
GAST 404	MUTFAK TEKNOLOJİLERİ V	3	3	3	5	TRM 108 Ön
NAE 4XX	ALAN İÇİ SEÇMELİ DERS	3	0	3	3	
TOPLAM		18	3	18	30	

DERSLER	DERS SAYISI	KREDİ	AKTS
TEMEL DERSLER	7	22	36
GENEL DERSLER	0	0	0
ALAN SEÇMELİ DERSLER	4	12	18
ALAN DIŞI SEÇMELİ DERSLER	2	6	6
4.YIL TOPLAM	13	40	60

ALAN İÇİ SEÇMELİ DERSLER

		Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
Güz Dönemi					
GAST 331	DUYUSAL ANALİZ	3	0	3	4
GAST 333	VEJETARYEN MUTFAĞI	1	2	3	4
GAST 335	GASTRONOMİDE YENİ TRENDLER	3	0	3	4
Bahar Dönemi					
GAST 332	GASTRONOMİ YAZARLIĞI	2	0	3	3
GAST 334	MİTOLOJİ VE İNANÇLARDA YEMEK	3	0	3	3
Güz Dönemi					
GAST 431	YEMEK STİLİSTLİĞİ VE FOTOĞRAFÇILIĞI	2	3	3	4
GAST 433	ENOLOJİ	3	0	3	4
GAST 435	ÇİKOLATA SANATI	1	2	3	4
GAST 437	GASTRONOMİ TURİZMİ	3	0	3	4
GAST 439	MUTFAK COĞRAFYASI	3	0	3	4
Bahar Dönemi					
GAST 430	BANKET VE ZİYAFET YÖNETİMİ	3	0	3	5
GAST 466	İNOVASYON VE YARATICILIK	3	0	3	5
GAST 432	GIDA VE MEDYA	3	0	3	5
GAST 434	YİYECEK VE İÇECEK SERVİSİ	3	0	3	5
Seçmeli Yabancı Dil Dersleri					
RUS 201	RUŞÇA I	3	0	3	5
RUS 202	RUŞÇA II	3	0	3	5
RUS 301	RUŞÇA III	3	0	3	5
RUS 302	RUŞÇA IV	3	0	3	5
GER 201	ALMANCA I	3	0	3	5
GRM 202	ALMANCA II	3	0	3	5
GER 301	ALMANCA III	3	0	3	5
GER 302	ALMANCA IV	3	0	3	5
SPA 201	İSPANYOLCA I	3	0	3	5
SPA 202	İSPANYOLCA II	3	0	3	5
SPA 301	İSPANYOLCA III	3	0	3	5
SPA 302	İSPANYOLCA IV	3	0	3	5

ALINAN DERS SAYISI VE KREDİ TOPLAMI

DERS SAYISI
56

KREDİ
168

AKTS
240

Form No:ÜY-FR-1053 Yayın Tarihi:25.08.2021 Değ.Tarihi:-Değ.No:0