

ANTALYA BİLİM ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
2022 - 2023 AKADEMİK YILI DERS MÜFREDATI
(2022 - 2023 GASTRONOMY AND CULINARY ARTS CURRICULUM)

1.YIL FRESHMAN							
1	Güz Dönemi Fall Semester		Teorik Theory	Uygulama Practical	Kredi Credits	AKTS ECTS	Ön / Yan Koşul Pre / Co-requisite
	GMS 1001	Gastronominin Temelleri <i>Basics of Gastronomy</i>	3	0	3	4	
	GMS 1003	Gıda Bilimi <i>Food Science</i>	3	0	3	4	
	TRM 1005	Hijyen, Sanitasyon ve İş Güvenliği <i>Hygiene, Sanitation, and Occupational Safety</i>	3	0	3	5	
	TRM 1007	Temel Ofis Programları <i>Basics Office Programmes</i>	1	2	2	5	
	TRM 1009	Temel Matematik <i>Basic Mathematic</i>	3	0	3	5	
	TURK 101	Türk Dili I <i>Turkish Language I</i>	2	0	2	2	
	HIST 101	Atatürk İlke ve İnkılapları I <i>Ataturk's Principles and Revolution History I</i>	2	0	2	2	
	ACE 10X	Alan İçi Seçmeli Ders - Akademik İngilizce <i>Area Elective Course - Academic English</i>	3	0	3	3	
		TOPLAM TOTAL	20	2	21	30	

2	Bahar Dönemi Spring Semester		Teorik Theory	Uygulama Practical	Kredi Credits	AKTS ECTS	Ön / Yan Koşul Pre / Co-requisite
	GMS 1002	Mutfak Uygulamalarına Giriş <i>Introduction to Kitchen Practices</i>	2	2	3	6	Ön koşul: TRM 1005 Pre-requisite: TRM 1005
	GMS 1004	Beslenme İlkeleri <i>Nutrition</i>	3	0	3	5	
	GMS 1006	Temel Sanat Eğitimi <i>Basic Art Education</i>	2	1	3	6	
	TRM 1002	Yönetime Giriş <i>Introduction to Management</i>	3	0	3	6	
	TURK 102	Türk Dili II <i>Turkish Language II</i>	2	0	2	2	
	HIST 102	Atatürk İlke ve İnkılapları II <i>Ataturk's Principles and Revolution History II</i>	2	0	2	2	

ACE 10X	Alan İçi Seçmeli Ders - Akademik İngilizce Area Elective Course - Academic English	3	0	3	3
TOPLAM TOTAL		17	3	19	30

Dersler Courses	DERS SAYISI Number of Courses	KREDİ Credits	AKTS ECTS
Temel Dersler Core Course	9	26	46
Genel Dersler General Courses	4	8	8
Alan Seçmeli Dersler Area Elective Courses	2	6	6
Alan Dışı Seçmeli Dersler Non-area Elective Courses	0	0	0
1.Yıl Toplam 1st Year Total	15	40	60

2.YIL SOPHOMORE						
3 Güz Dönemi Fall Semester		Teorik Theory	Uygulama Practical	Kredi Credits	AKTS ECTS	Ön / Yan Koşul Pre / Co-requisite
GMS 2001	Mutfak Uygulamaları I Kitchen Practices I	1	3	3	6	Ön koşul: TRM 1005 Pre-requisite: TRM 1005
GMS 2003	Yiyecek Tarihi Food History	3	0	3	3	
GMS 2005	Ekmekçilik Breads	1	3	3	4	Ön koşul: TRM 1005 Pre-requisite: TRM 1005
GMS 2007	İçecekler Beverages	3	0	3	4	
TRM 2001	Yiyecek ve İçecek Yönetimi Food and Beverage Management	3	0	3	5	
TRM 2005	Pazarlamaya Giriş Introduction to Marketing	3	0	3	5	
*** 201	Alan İçi Seçmeli Ders - Yabancı Dil I Area Elective Course - Foreign Language I	3	0	3	3	
TOPLAM TOTAL		17	6	21	30	

4 Bahar Dönemi Spring Semester		Teorik Theory	Uygulama Practical	Kredi Credits	AKTS ECTS	Ön / Yan Koşul Pre / Co-requisite
GMS 2000	Staj I Internship I	0	2	1	10	Ön koşul: GMS 1002 Pre-requisite: GMS 1002

GMS 2002	Mutfak Uygulamaları II Kitchen Practices II	1	3	3	5	Ön koşul: TRM 1005 <i>Pre-requisite: TRM 1005</i>
GMS 2004	Menü Planlama Menu Planning	3	0	3	3	
GMS 2006	Pastacılık Pastry	1	3	3	4	Ön koşul: TRM 1005 <i>Pre-requisite: TRM 1005</i>
TRM 2004	Maliyet Yönetimi Cost Management	2	1	3	5	
*** 202	Alan İçi Seçmeli Ders - Yabancı Dil II Area Elective Course - Foreign Language II	3	0	3	3	Ön koşul: *** 201 (Yabancı Dil I) *** 201 Pre (Foreign Language I)
TOPLAM TOTAL		10	9	16	30	

Dersler Courses	DERS SAYISI Number of Courses	KREDİ Credits	AKTS ECTS
Temel Dersler Core Course	11	31	54
Genel Dersler General Courses	0	0	0
Alan Seçmeli Dersler Area Elective Courses	2	6	6
Alan Dışı Seçmeli Dersler Non-area Elective Courses	0	0	0
2. Yıl Toplam 2nd Year Total	13	37	60

3.YIL JUNIOR						
5	Güz Dönemi Fall Semester	Teorik Theory	Uygulama Practical	Kredi Credits	AKTS ECTS	Ön / Yan Koşul Pre / Co-requisite
GMS 3001	Mutfak Uygulamaları III <i>Kitchen Practices III</i>	1	3	3	6	Ön koşul: TRM 1005 <i>Pre-requisite: TRM 1005</i>
GMS 3003	Gıdalar ve Özellikleri <i>Foods and Their Specifications</i>	3	0	3	4	
GMS 3005	Yöresel Mutfaklar <i>Regional Cuisines</i>	1	3	3	5	Ön koşul: TRM 1005 <i>Pre-requisite: TRM 1005</i>
GMS 3007	Yiyecek Kültürü <i>Food Culture</i>	3	0	2	4	
TRM 3001	Hizmet Pazarlaması <i>Service Marketing</i>	3	0	3	5	Ön koşul: TRM 2005 <i>Pre-requisite: TRM 2005</i>
GMS 3XXX	Alan İçi Seçmeli Ders Area Elective Course	2	0	2	3	

*** 301	Alan İçi Seçmeli Ders - Yabancı Dil III <i>Area Elective Course - Foreign Language III</i>	3	0	3	3	Ön koşul: *** 202 (Yabancı Dil II) <i>Pre-requisite: *** 202</i> <i>(Foreign Language II)</i>
TOPLAM TOTAL		16	6	19	30	

6 Bahar Dönemi Spring Semester		Teorik <i>Theory</i>	Uygulama <i>Practical</i>	Kredi <i>Credits</i>	AKTS <i>ECTS</i>	Ön / Yan Koşul <i>Pre / Co-requisite</i>
GMS 3000	Staj II <i>Internship II</i>	0	2	1	10	Ön koşul: GMS 2000 <i>Pre-requisite: GMS 2000</i>
GMS 3002	Mutfak Uygulamaları IV <i>Kitchen Practices IV</i>	1	3	3	5	Ön koşul: TRM 1005 <i>Pre-requisite: TRM 1005</i>
GMS 3004	Türk Mutfağı <i>Turkish Cuisine</i>	1	3	3	4	Ön koşul: TRM 1005 <i>Pre-requisite: TRM 1005</i>
KPL 101	Kariyer Planlama <i>Career Planning</i>	1	0	1	2	
GMS 3XXX	Alan İçi Seçmeli Ders <i>Area Elective Course</i>	2	0	2	3	
GMS 3XXX	Alan İçi Seçmeli Ders <i>Area Elective Course</i>	2	0	2	3	
*** 302	Alan İçi Seçmeli Ders - Yabancı Dil IV <i>Area Elective Course - Foreign Language IV</i>	3	0	3	3	Ön koşul: *** 301 (Yabancı Dil III) <i>Pre-requisite: *** 301</i> <i>(Foreign Language III)</i>
TOPLAM TOTAL		10	8	15	30	

Dersler Courses	DERS SAYISI Number of Courses	KREDİ Credits	AKTS ECTS
Temel Dersler <i>Core Course</i>	7	21	43
Genel Dersler <i>General Courses</i>	1	1	2
Alan Seçmeli Dersler <i>Area Elective Courses</i>	5	12	15
Alan Dışı Seçmeli Dersler <i>Non-area Elective Courses</i>	0	0	0
3. Yıl Toplam 3rd Year Total	13	34	60

4.YIL SENIOR

7 Güz Dönemi Fall Semester		Teorik Theory	Uygulama Practical	Kredi Credits	AKTS ECTS	Ön / Yan Koşul Pre / Co-requisite
GMS 4001	Mutfak Uygulamaları V <i>Kitchen Practices V</i>	1	3	3	6	Ön koşul: TRM 1005 Pre-requisite: TRM 1005
GMS 4003	Uluslararası Mutfak Uygulamaları <i>International Kitchen Practices</i>	1	3	3	6	Ön koşul: TRM 1005 Pre-requisite: TRM 1005
GMS 4005	Bahçe Ürünleri Yetiştirme <i>Agricultural Production</i>	1	2	2	5	
GMS 4007	Tesis Yönetimi ve Tasarımı <i>Facilities Management and Design</i>	3	0	3	4	
GMS 4XXX	Alan İçi Seçmeli Ders <i>Area Elective Course</i>	2	0	2	3	
GMS 4XXX	Alan İçi Seçmeli Ders <i>Area Elective Course</i>	2	0	2	3	
USD 100	Alan Dışı Seçmeli Ders <i>Non-Area Elective Course</i>	2	0	2	3	
TOPLAM TOTAL		12	8	17	30	

8 Bahar Dönemi Spring Semester		Teorik Theory	Uygulama Practical	Kredi Credits	AKTS ECTS	Ön / Yan Koşul Pre / Co-requisite
GMS 4002	Mutfak Uygulamaları VI <i>Kitchen Practices VI</i>	1	3	3	5	Ön koşul: TRM 1005 Pre-requisite: TRM 1005
GMS 4004	Vejetaryen Mutfağı <i>Vegetarian Cuisine</i>	1	3	3	5	Ön koşul: TRM 1005 Pre-requisite: TRM 1005
GMS 4006	Mezuniyet Projesi <i>Graduation Project</i>	3	1	4	5	
GMS 4XXX	Alan İçi Seçmeli Ders <i>Area Elective Course</i>	2	0	2	3	Eşdeğerlilik: TRM 4152 15 AKTS, ilgili Yönerge md. 10 <i>Equivalency:</i> TRM 4152 15 ECTS, related directive art. 10
GMS 4XXX	Alan İçi Seçmeli Ders <i>Area Elective Course</i>	2	0	2	3	
GMS 4XXX	Alan İçi Seçmeli Ders <i>Area Elective Course</i>	2	0	2	3	
GMS 4XXX	Alan İçi Seçmeli Ders <i>Area Elective Course</i>	2	0	2	3	
GMS 4XXX	Alan İçi Seçmeli Ders <i>Area Elective Course</i>	2	0	2	3	
TOPLAM TOTAL		15	7	20	30	

Dersler Courses	DERS SAYISI Number of Courses	KREDİ Credits	AKTS ECTS
--------------------	----------------------------------	------------------	--------------

Temel Dersler <i>Core Course</i>	7	21	36
Genel Dersler <i>General Courses</i>	0	0	0
Alan Seçmeli Dersler <i>Area Elective Courses</i>	7	14	21
Alan Dışı Seçmeli Dersler <i>Non-area Elective Courses</i>	1	3	3
4. Yıl Toplam <i>4th Year Total</i>	15	38	60

Alan Seçmeli Dersler Area Elective Courses		Teorik Theory	Uygulama Practical	Kredi Credits	AKTS ECTS
Grup - 0 (Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alan Dersler) Group 0 (Gastronomy and Culinary Arts Area Electives)					
GMS 3009	Gıda Etiği <i>Food Ethics</i>	3	0	3	3
GMS 3011	Gıda ve Sürdürülebilirlik <i>Food and Sustainability</i>	2	0	2	3
GMS 3013	Gastronomide Yeni Trendler <i>New Trends in Gastronomy</i>	2	0	2	3
GMS 3015	Turizm ve Konaklama Sektörü <i>Tourism and Hotel Industry</i>	2	0	2	3
GMS 3006	Dünya Mutfak Kültürleri <i>World Cuisine Cultures</i>	2	0	2	3
GMS 3008	Uluslararası Mutfaklarda Peynir Çeşitleri <i>Cheese Varieties in International Cuisines</i>	2	0	2	3
GMS 3010	Gıdaların Duyusal Değerlendirmesi <i>Sensory Evaluation of Food</i>	2	0	2	3
GMS 3012	Gastronomi Turizmi <i>Gastronomy Tourism</i>	2	0	2	3
GMS 3017	Uzak Doğu Mutfağı <i>Far Eastern Cuisine</i>	1	2	2	3
TRM 4193	Pazar Araştırmaları <i>Marketing Research</i>	2	0	2	3
GMS 4015	Gıda Sektöründe Yeni Ürün Geliştirme <i>New Product Development in Food Sector</i>	2	0	2	3
TRM 4184	Restoran Girişimciliği <i>Restaurant Entrepreneurship</i>	2	0	2	3
GMS 4012	Gıda Mevzuatı <i>Food Regulations</i>	2	0	2	3
GMS 4011	Gıda ve Medya <i>Food and Media</i>	2	0	2	3

GMS 4014	İçecek Kültürü <i>Beverage Culture</i>	2	0	2	3
GMS 4016	Gıda Politikaları <i>Food Politics</i>	2	0	2	3
GMS 4018	Banket ve Ziyafet Yönetimi <i>Banquet and Event Management</i>	2	0	2	3
GMS 4020	Yiyecek ve İçecek Servisi <i>Food and Beverage Service</i>	2	0	2	3
GMS 4022	Gastronomi Seminerleri <i>Gastronomy Seminars</i>	2	0	2	3
GMS 4024	Yemek Fotoğrafçılığı <i>Food Photography</i>	2	0	2	3
GMS 4026	Moleküler Gastronomi <i>Molecular Gastronomy</i>	2	0	2	3
GMS 4028	Profesyonel Tabak Dizaynı <i>Professional Plate Designing</i>	2	0	2	3
Grup 1 (İşletmede Mesleki Eğitim) Group 1 (Vocational Education Electives)					
TRM 4152	Gölge Yöneticilik <i>Management Shadowing</i>	2	0	2	15
Grup 2 (Modern Diller) Group 2 (Foreign Language Electives)					
CHI 201	Çince I <i>Chinese I</i>	3	0	3	3
GRM 201	Almanca I <i>German I</i>	3	0	3	3
RUS 201	Rusça I <i>Russian I</i>	3	0	3	3
SPA 201	İspanyolca I <i>Spanish I</i>	3	0	3	3
CHI 202	Çince II <i>Chinese II</i>	3	0	3	3
GRM 202	Almanca II <i>German II</i>	3	0	3	3
RUS 202	Rusça II <i>Russian II</i>	3	0	3	3
SPA 202	İspanyolca II <i>Spanish II</i>	3	0	3	3
CHI 301	Çince III <i>Chinese III</i>	3	0	3	3
GRM 301	Almanca III <i>German III</i>	3	0	3	3
RUS 301	Rusça III <i>Russian III</i>	3	0	3	3

SPA 301	İspanyolca III <i>Spanish III</i>	3	0	3	3	
CHI 302	Çince IV <i>Chinese IV</i>	3	0	3	3	
GRM 302	Almanca IV <i>German IV</i>	3	0	3	3	
RUS 302	Rusça IV <i>Russian IV</i>	3	0	3	3	
SPA 302	İspanyolca IV <i>Spanish IV</i>	3	0	3	3	
Grup 3 (Akademik İngilizce) Group 3 (Academic English Electives)						
ACE 101	Akademik Okuma ve Yazmaya Giriş <i>Introduction to Writing and Reading Academic Papers</i>	3	0	2	3	
ACE 102	Akademik Okuma ve Yazma <i>Writing Research Papers</i>	3	0	2	3	Ön koşul: ACE 101 <i>Pre-requisite: ACE 101</i>
ACE 103	Sunum Becerileri <i>Presentation Skills</i>	3	0	2	3	
ACE 104	İletişim Becerileri <i>Customer & Employee Communication</i>	3	0	2	3	
ALINAN DERS SAYISI VE KREDİ TOPLAMI NUMBER OF COURSES TAKEN AND TOTAL CREDITS		DERS SAYISI Number of Courses 56	KREDİ Credits 149	AKTS ECTS 240		