ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
2023-2024 MÜFREDATI

*6.dönemde öğrencinin ulaşımı da düşünülerek protokol yapılan işyerleri ile iş yerinde yürütülür.

*8.dönem protokol yapılan yurt içi ve yurt dışı iş yerleri ile yürütülür.

* Yeni müfredat 2022 girişli öğrencileri de kapsamaktadır.

I. Yarıyıl						
Kodu	**Dersin Adı**	**T**	**U**	**K**	**AKTS**	**Statüsü**
TUR 101	Türk Dili I	2	0	2	2	Z
ATA101	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I	2	0	2	2	Z
GAS109	Bilgi ve İletişim Teknolojileri	1	2	2	3	Z
GAS101	Gastronominin Temel İlkeleri	3	0	3	5	Z
GAS103	Gıda Hijyeni ve Sanitasyon	3	0	3	6	Z
GAS105	Beslenmenin Temel İlkeleri	3	0	3	5	Z
GAS107	Genel Turizm	3	0	3	5	Z
ING101	İngilizce I	2	0	2	2	Z
	Toplam Kredi			**20**	**30**	

II. Yarıyıl						
Kodu	**Dersin Adı**	**T**	**U**	**K**	**AKTS**	**Statüsü**
TUR102	Türk Dili-II	2	0	2	2	Z
ATA102	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi-II	2	0	2	2	Z
GAS102	Temel Gıda Bilgisi	3	0	3	6	Z
GAS104	Temel Mutfak Teknikleri	2	3	4	6	Z
GAS106	Menü Planlama	3	0	3	5	Z
GAS108	Genel İşletme	3	0	3	5	Z
KRP102	Kariyer Planlama	1	0	1	2	Z
ING102	İngilizce II	2	0	2	2	Z
	Toplam Kredi			**20**	**30**	

III. Yarıyıl						
Kodu	**Dersin Adı**	**T**	**U**	**K**	**AKTS**	**Statüsü**
GAS201	Sanat Tarihi	2	0	2	3	Z
GAS203	Soğuk Mutfak Uygulamaları	2	3	4	6	Z
GAS205	Ekmek Uygulamaları	2	3	4	5	Z
GAS211	Temel İletişim Bilgisi	3	0	3	4	Z
GAS217	Mesleki İngilizce I	3	0	3	4	Z
ING201	İngilizce III	3	0	3	3	Z
GAS219	Temel Pastacılık	2	3	4	5	Z
	Toplam Kredi			**23**	**30**	

IV. Yarıyıl						
Kodu	**Dersin Adı**	**T**	**U**	**K**	**AKTS**	**Statüsü**
GAS218	Mesleki İngilizce II	3	0	3	4	Z
GAS208	Pazarlama	3	0	3	5	Z
ING202	İngilizce IV	3	0	3	3	Z
GAS216	Gastro Kültür ve Medya	3	0	3	5	Z
GAS220	Bar ve İçkiler	3	0	3	5	Z
GAS222	İş Sağlığı ve Güvenliği	2	0	2	4	Z
GAS214	Gastronomi Turizmi	3	0	3	4	Z
	Toplam Kredi			**20**	**30**	

V. Yarıyıl						
Kodu	**Dersin Adı**	**T**	**U**	**K**	**AKTS**	**Statüsü**
GAS329	Dünya Mutfakları	2	3	4	5	Z
GAS335	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	3	0	3	4	Z
GAS331	Gıda Mevzuatı	3	0	3	4	Z
GAS333	Yiyecek İçecek Yönetimi	3	0	3	5	Z
	Bölüm Seçmeli	3	0	3	4	S
	Bölüm Seçmeli	3	0	3	4	S
	Bölüm Seçmeli	3	0	3	4	S
	Toplam Kredi			**22**	**30**	

6.dönemde öğrencinin ulaşımı da düşünülerek protokol yapılan işyerleri ile iş yerinde yürütülür.

VI. Yarıyıl						
Kodu	**Dersin Adı**	**T**	**U**	**K**	**AKTS**	**Statüsü**
GAS 322	Atölye 1 (Yöresel Mutfaklar)	2	4	4	6	Z
GAS 324	Atölye 2 (İleri Pastacılık)	2	4	4	6	Z
GAS 326	Atölye 3 (İleri Mutfak Teknikleri)	2	4	4	6	Z
GAS 328	Atölye 4 (Reçete Geliştirme ve Yaratıcı Sunum Teknikleri)	2	4	4	6	Z
GAS 330	Atölye 5 (Türk Mutfağı)	2	4	4	6	Z
	Toplam Kredi			**20**	**30**	

VII. 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
GAS415	Araştırma Yöntemleri	3	0	3	5	Z
GAS421	Bitirme Projesi	2	0	2	4	Z
	Bölüm Seçmeli	3	0	3	4	S
	Bölüm Seçmeli	3	0	3	4	S
	Bölüm Seçmeli	3	0	3	4	S
	Toplam Kredi			**21**	**30**	

8. dönem protokol yapılan yurt içi ve yurt dışı iş yerleri ile yürütülür.

VIII. Yarıyıl						
Kodu	**Dersin Adı**	**T**	**U**	**K**	**AKTS**	**Statüsü**
GAS424	İşletmede Mesleki Eğitim	0	40	22	30	Z
	Toplam Kredi			**22**	**30**	

SEÇMELİ DERSLER						
V. Yarıyıl						
SEÇMELİ BÖLÜM DERSİ (3 ders)						
Kodu	**Dersin Adı**	**T**	**U**	**K**	**AKTS**	**Statüsü**
GAS313	Fermente Gıdalar	2	1	3	4	S
GAS315	Mutfak Otları ve Baharatlar	2	0	3	4	S
GAS335	Yönetim ve Organizasyon	3	0	3	4	S
GAS341	Marka Yaratma	3	0	3	4	S
GAS337	Y.İ.İ. Otomasyon Sistemleri	2	1	3	4	S
GAS339	Ziyafet Yönetimi	3	0	3	4	S

SEÇMELİ DERSLER						
VII. Yarıyıl						
SEÇMELİ BÖLÜM DERSİ (3 ders)						
Kodu	**Dersin Adı**	**T**	**U**	**K**	**AKTS**	**Statüsü**
GAS423	Alan Yazın Taraması	3	0	3	4	S
GAS425	Gastronomi Trendleri	3	0	3	4	S
GAS427	Servis Hizmetleri Yönetimi	2	2	3	4	S
GAS429	Gastronomi için Matematik	2	0	2	4	S
GAS431	Çikolata	1	3	3	4	S
GAS407	Miksoloji	2	2	3	4	S
GAS409	Ekşi Mayalı Rustik Ekmekler	1	3	3	4	S