



Doğuş Üniversitesi
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

1.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
BİM 201	Bilgi Teknolojileri Kullanımı	2+1+0	Zorunlu	4
DOU 101	Üniversiteyi Anlamak ve Eleştirel Düşünce	1+0+0	Zorunlu	1
GMS 107	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	3+1+0	Zorunlu	6
GMS 109	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	3+0+0	Zorunlu	5
GMS 111	Turizme Giriş	3+0+0	Zorunlu	4
İLB 105	Genel İletişim	2+0+0	Zorunlu	4
İNG 109	İngilizce I	8+0+0	Zorunlu	4
KRP 101	Kariyer Planlama	1+0+0	Zorunlu	2
Toplam AKTS				30

2.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
GMS 106	Beslenme İlkeleri	3+0+0	Zorunlu	4
GMS 110	Mutfak Yönetimi ve Tasarımı	3+0+0	Zorunlu	5
GMS 112	Gastronomide Gıda Mikrobiyolojisi	3+0+0	Zorunlu	5
GMS 116	Mutfaklarda İş Güvenliği	2+0+0	Zorunlu	4
İNG 110	İngilizce II	8+0+0	Zorunlu	4
TÜRK 103	Türkçe Eleştirel Okuma ve Yazma	4+0+0	Zorunlu	4
SEC I (Aİ)	Alan İçi Seçmeli (1 Ders)	-	Seçmeli	4
Toplam AKTS				30

Gruplu Dersler				
GMS 104	Yemek Sosyolojisi ve Antropolojisi	3+0+0	Seçmeli	4
GMS 108	Yiyecek ve İçecek Hizmetleri	3+0+0	Seçmeli	4
GMS 118	Turizm Coğrafyası	3+0+0	Seçmeli	4
GMS 120	Turizm Politikası ve Planlaması	2+0+0	Seçmeli	4
GMS 122	Mutfak Terminolojisi	2+0+0	Seçmeli	4
HEM 208	İlk Yardım	1+0+2	Seçmeli	4

3.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
GMS 205	Mutfak Teknikleri I	2+2+0	Zorunlu	6
GMS 213	Gıda Muhafaza İlkeleri	3+0+0	Zorunlu	5
GMS 219	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama	3+0+0	Zorunlu	5
GMS 223	Gastronomide Hijyen ve Sanitasyon	3+0+0	Zorunlu	5
İNG 211	İngilizce III	8+0+0	Zorunlu	4
SEC II (Aİ)	Alan İçi Seçmeli (1 Adet)	-	Seçmeli	5
Toplam AKTS				30

Gruplu Dersler				
GMS 215	Mutfak Hesaplamaları	3+0+0	Seçmeli	5
GMS 217	Yiyecek İçecek İşletmeciliği	3+0+0	Seçmeli	5
GMS 221	Gastronomi ve Sanat	3+0+0	Seçmeli	4
GMS 225	Uluslararası Turizm Hareketleri	3+0+0	Seçmeli	5
GMS 227	Tıbbi ve Aromatik Bitkiler	3+0+0	Seçmeli	4
YBS 201	Müşteri İlişkileri Yönetimi	2+0+0	Seçmeli	5

4.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
GMS 202	Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü	3+0+0	Zorunlu	5
GMS 206	Mutfak Teknikleri II	2+2+0	Zorunlu	6
GMS 222	Gıda Yasası ve Mevzuatı	2+0+0	Zorunlu	6
İNG 212	İngilizce IV	8+0+0	Zorunlu	4
TAR 203	Atatürk İlkeleri İnkılâp Tarihi ve Modern Türkiye'nin Oluşumu	4+0+0	Zorunlu	4
SEC III (Aİ)	Alan İçi Seçmeli (1 Ders)	-	Seçmeli	5
Toplam AKTS				30

Gruplu Dersler				
GMS 212	Soğuk Mutfak	2+2+0	Seçmeli	6
GMS 214	Peynir Teknolojisi	2+1+0	Seçmeli	5
GMS 216	Gıda Güvenliği ve Gıda Mevzuatı	3+0+0	Seçmeli	5
GMS 224	Fonksiyonel Gıdalar	3+0+0	Seçmeli	4

GMS 226	Otel İşletmeciliği	3+0+0	Seçmeli	5
GMS 228	Turizm Ekonomisi	2+0+0	Seçmeli	4

5.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
GMS 303	Unlu Mamül Üretimi	2+2+0	Zorunlu	5
GMS 313	Türk Mutfağı ve Uygulamaları I	2+2+0	Zorunlu	6
İNG 313	İngilizce V	6+0+0	Zorunlu	4
SEC IV (Al)	Alan İçi Seçmeli (3 Adet)	-	Seçmeli	15
Toplam AKTS				30
Gruplu Dersler				
GMS 305	Gıda Katkı Maddeleri	3+0+0	Seçmeli	5
GMS 307	Gastronomide Yönetim Sistemleri ve Standartları	3+0+0	Seçmeli	5
GMS 309	Gastronomide Trendler	3+0+0	Seçmeli	5
GMS 315	Çikolata Teknolojisi	3+0+0	Seçmeli	5
GMS 317	Gastronomide Teknolojik Yenilikler	2+0+0	Seçmeli	5
GMS 319	Gıda Coğrafyası	2+0+0	Seçmeli	5
GMS 321	Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu	3+0+0	Seçmeli	5

6.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
GMS 304	Dünya Mutfakları I	2+2+0	Zorunlu	5
GMS 308	Menü Planlama ve Servis Teknikleri	2+1+0	Zorunlu	6
GMS 314	Türk Mutfağı ve Uygulamaları II	2+2+0	Zorunlu	6
GMS 316	Duyusal Analiz	2+0+0	Zorunlu	5
İNG 400	İş Hayatında İngilizce	2+0+0	Zorunlu	4
SEC V (AD)	Alan Dışı Seçmeli (1 Ders)	-	Seçmeli	4
Toplam AKTS				30
Gruplu Dersler				
EKON 106	Ekonominin Esasları	3+0+0	Seçmeli	6
FEL 400	Düşünce ve Medeniyet Bilinci	2+0+0	Seçmeli	4
IS 402	Yeni Nesil Liderlik ve Dönüşüm	2+0+0	Seçmeli	4
İDE 206	Kültür Kuramı	2+0+0	Seçmeli	4
İŞ 202	Sosyal Bilimler için Araştırma Yöntemleri	2+1+0	Seçmeli	6
İŞ 400	Girişimcilik	2+0+0	Seçmeli	4
PSİ 282	Sosyal Psikolojiye Giriş	2+0+0	Seçmeli	4
SOS 100	Genel Sosyoloji	3+0+0	Seçmeli	5
SOS 242	Modern Dünyanın Oluşumu	2+0+0	Seçmeli	6
STR 202	Tasarımda Seçme Konular I	2+0+0	Seçmeli	5
Üİ 114	Küreselleşme	2+0+0	Seçmeli	4

7.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
GMS 403	Dünya Mutfakları II	2+2+0	Zorunlu	5
GMS 407	Tarif Geliştirme ve Sunum Teknikleri	2+2+0	Zorunlu	5
GMS 413	Yiyecek ve İçecek İşletmesi Tasarımı	0+3+0	Zorunlu	6
SEC VI (Al)	Alan İçi Seçmeli (2 Adet)	-	Seçmeli	10
SEC VII (AD)	Alan Dışı Seçmeli (1 Ders))	-	Seçmeli	4
Toplam AKTS				30
Gruplu Dersler				
ALM 101	Almanca I	2+2+0	Seçmeli	5
CIN 401	Çince I	6+0+0	Seçmeli	4
EKON 401	Tarih, Toplum ve Ekonomi	2+0+0	Seçmeli	4
EKON 403	Blok Zincir Teknolojileri ve Sanal Para	2+0+0	Seçmeli	4
FEL 313	Meslek Etiği	3+0+0	Seçmeli	5
FR 401	Fransızca I	6+0+0	Seçmeli	4
GİT 415	Toplum Kültür Sanat	2+0+0	Seçmeli	5
GMS 409	İçecek Kültürü	3+0+0	Seçmeli	5
GMS 415	Gastronomi Turizmi	3+0+0	Seçmeli	5
GMS 417	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Hizmet Kalitesi	2+0+0	Seçmeli	5
GMS 421	Gıda Endüstri Atıkları	2+0+0	Seçmeli	5
GMS 491	Araştırma Projesi	2+0+0	Seçmeli	6
HEM 309	Türk İşaret Dili	2+0+0	Seçmeli	5
HUK 133	Hukuka Giriş	3+0+0	Seçmeli	5
HUK 211	İnsan Hakları	3+0+0	Seçmeli	5
HUK 447	Sosyal Güvenlik Hukuku	3+0+0	Seçmeli	5
ITA 101	İtalyanca I	2+2+0	Seçmeli	5
İLB 323	Uluslararası İletişim	3+0+0	Seçmeli	6
İŞ 353	Tüketici Davranışı	3+0+0	Seçmeli	5

PSİ 100	Genel Psikoloji	3+0+0	Seçmeli	5
RUS 101	Rusça I	2+2+0	Seçmeli	5
SB 101	Sosyal Bilimlere Giriş	2+0+0	Seçmeli	6
SBYO 105	Özel Eğitim ve Kaynaştırma	3+0+0	Seçmeli	4
SMR 400	Seminer	2+0+0	Seçmeli	2
SOS 231	Modernite ve Tüketim Toplumu	2+0+0	Seçmeli	4
SOS 287	Teknoloji Bağımlılığı	2+0+0	Seçmeli	4
SOS 451	Çevre Sosyolojisi ve Ekoloji	3+0+0	Seçmeli	4
STR 101	Sanat Tarihi I	2+0+0	Seçmeli	4
STR 301	Tasarımda Seçme Konular II	2+0+0	Seçmeli	5
YBS 303	Bilişim Etiği	2+0+0	Seçmeli	4
YBS 405	Yapay Zeka ve Veri Yönetimi	2+0+0	Seçmeli	4

8.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
GMS 001	Staj	0+0+0	Zorunlu	9
GMS 492	Bitirme Projesi	2+2+0	Zorunlu	7
SEC IX (AD)	Alan Dışı Seçmeli (1 Adet)	-	Seçmeli	4
SEC VIII (Aİ)	Alan İçi Seçmeli (2 Adet)	-	Seçmeli	10
Toplam AKTS				30
Gruplu Dersler				
AKT 401	Akademik Türkçe	2+0+0	Seçmeli	4
ALM 102	Almanca II	2+2+0	Seçmeli	5
CIN 402	Çince II	6+0+0	Seçmeli	4
EKON 404	Ekoloji ve Denge	2+0+0	Seçmeli	4
FR 402	Fransızca II	6+0+0	Seçmeli	4
GLÇ 301	Gönüllülük Çalışmaları	1+2+0	Seçmeli	4
GMS 302	Pasta ve Tatlı Üretimi	2+2+0	Seçmeli	5
GMS 402	Türk Mutfağında Baharat Kültürü	3+0+0	Seçmeli	5
GMS 412	Şarap Kültürü	2+0+0	Seçmeli	5
GMS 414	Gıda Ambalajlama İlkeleri	2+0+0	Seçmeli	5
GMS 416	Vejetaryen Mutfak	2+1+0	Seçmeli	5
GMS 418	Mutfaklarda İş Sağlığı ve Güvenliği	2+0+0	Seçmeli	5
GMS 420	Sürdürülebilir Gastronomi	3+0+0	Seçmeli	5
IS 403	Tüketim Toplumu ve Sürdürülebilirlik	2+0+0	Seçmeli	4
ITA 102	İtalyanca II	2+2+0	Seçmeli	5
PSİ 348	İletişim Psikolojisi	3+0+0	Seçmeli	5
RUS 102	Rusça II	2+2+0	Seçmeli	5
SB 310	Sivil Toplum Kuruluşları	2+0+0	Seçmeli	4
SMR 400	Seminer	2+0+0	Seçmeli	2
SOS 400	Göç ve Şehir Sosyolojisi	2+0+0	Seçmeli	4
STR 102	Sanat Tarihi II	2+0+0	Seçmeli	4
STR 302	Tasarımda Seçme Konular III	2+0+0	Seçmeli	5

SEÇMELİ DERSLER HAVUZU				
AKT 401	Akademik Türkçe	2+0+0	Seçmeli	4
ALM 101	Almanca I	2+2+0	Seçmeli	5
ALM 102	Almanca II	2+2+0	Seçmeli	5
CIN 401	Çince I	6+0+0	Seçmeli	4
CIN 402	Çince II	6+0+0	Seçmeli	4
EKON 106	Ekonominin Esasları	3+0+0	Seçmeli	6
EKON 401	Tarih, Toplum ve Ekonomi	2+0+0	Seçmeli	4
EKON 403	Blok Zincir Teknolojileri ve Sanal Para	2+0+0	Seçmeli	4
EKON 404	Ekoloji ve Denge	2+0+0	Seçmeli	4
FEL 313	Meslek Etiği	3+0+0	Seçmeli	5
FEL 400	Düşünce ve Medeniyet Bilinci	2+0+0	Seçmeli	4
FR 401	Fransızca I	6+0+0	Seçmeli	4
FR 402	Fransızca II	6+0+0	Seçmeli	4
GİT 415	Toplum Kültür Sanat	2+0+0	Seçmeli	5
GLÇ 301	Gönüllülük Çalışmaları	1+2+0	Seçmeli	4
GMS 104	Yemek Sosyolojisi ve Antropolojisi	3+0+0	Seçmeli	4
GMS 108	Yiyecek ve İçecek Hizmetleri	3+0+0	Seçmeli	4
GMS 118	Turizm Coğrafyası	3+0+0	Seçmeli	4
GMS 120	Turizm Politikası ve Planlaması	2+0+0	Seçmeli	4
GMS 122	Mutfak Terminolojisi	2+0+0	Seçmeli	4
GMS 212	Soğuk Mutfak	2+2+0	Seçmeli	6
GMS 214	Peynir Teknolojisi	2+1+0	Seçmeli	5
GMS 215	Mutfak Hesaplamaları	3+0+0	Seçmeli	5

GMS 216	Gıda Güvenliği ve Gıda Mevzuatı	3+0+0	Seçmeli	5
GMS 217	Yiyecek İçecek İşletmeciliği	3+0+0	Seçmeli	5
GMS 221	Gastronomi ve Sanat	3+0+0	Seçmeli	4
GMS 224	Fonksiyonel Gıdalar	3+0+0	Seçmeli	4
GMS 225	Uluslararası Turizm Hareketleri	3+0+0	Seçmeli	5
GMS 226	Otel İşletmeciliği	3+0+0	Seçmeli	5
GMS 227	Tıbbi ve Aromatik Bitkiler	3+0+0	Seçmeli	4
GMS 228	Turizm Ekonomisi	2+0+0	Seçmeli	4
GMS 302	Pasta ve Tatlı Üretimi	2+2+0	Seçmeli	5
GMS 305	Gıda Katkı Maddeleri	3+0+0	Seçmeli	5
GMS 307	Gastronomide Yönetim Sistemleri ve Standartları	3+0+0	Seçmeli	5
GMS 309	Gastronomide Trendler	3+0+0	Seçmeli	5
GMS 315	Çikolata Teknolojisi	3+0+0	Seçmeli	5
GMS 317	Gastronomide Teknolojik Yenilikler	2+0+0	Seçmeli	5
GMS 319	Gıda Coğrafyası	2+0+0	Seçmeli	5
GMS 321	Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu	3+0+0	Seçmeli	5
GMS 402	Türk Mutfağında Baharat Kültürü	3+0+0	Seçmeli	5
GMS 409	İçecek Kültürü	3+0+0	Seçmeli	5
GMS 412	Şarap Kültürü	2+0+0	Seçmeli	5
GMS 414	Gıda Ambalajlama İlkeleri	2+0+0	Seçmeli	5
GMS 415	Gastronomi Turizmi	3+0+0	Seçmeli	5
GMS 416	Vejetaryen Mutfak	2+1+0	Seçmeli	5
GMS 417	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Hizmet Kalitesi	2+0+0	Seçmeli	5
GMS 418	Mutfaklarda İş Sağlığı ve Güvenliği	2+0+0	Seçmeli	5
GMS 420	Sürdürülebilir Gastronomi	3+0+0	Seçmeli	5
GMS 421	Gıda Endüstri Atıkları	2+0+0	Seçmeli	5
GMS 491	Araştırma Projesi	2+0+0	Seçmeli	6
HEM 208	İlkyardım	1+0+2	Seçmeli	4
HEM 309	Türk İşaret Dili	2+0+0	Seçmeli	5
HUK 133	Hukuka Giriş	3+0+0	Seçmeli	5
HUK 211	İnsan Hakları	3+0+0	Seçmeli	5
HUK 447	Sosyal Güvenlik Hukuku	3+0+0	Seçmeli	5
IS 402	Yeni Nesil Liderlik ve Dönüşüm	2+0+0	Seçmeli	4
IS 403	Tüketim Toplumu ve Sürdürülebilirlik	2+0+0	Seçmeli	4
ITA 101	İtalyanca I	2+2+0	Seçmeli	5
ITA 102	İtalyanca II	2+2+0	Seçmeli	5
İDE 206	Kültür Kuramı	2+0+0	Seçmeli	4
İLB 323	Uluslararası İletişim	3+0+0	Seçmeli	6
İŞ 202	Sosyal Bilimler için Araştırma Yöntemleri	2+1+0	Seçmeli	6
İŞ 353	Tüketici Davranışı	3+0+0	Seçmeli	5
İŞ 400	Girişimcilik	2+0+0	Seçmeli	4
PSİ 100	Genel Psikoloji	3+0+0	Seçmeli	5
PSİ 282	Sosyal Psikolojiye Giriş	2+0+0	Seçmeli	4
PSİ 348	İletişim Psikolojisi	3+0+0	Seçmeli	5
RUS 101	Rusça I	2+2+0	Seçmeli	5
RUS 102	Rusça II	2+2+0	Seçmeli	5
SB 101	Sosyal Bilimlere Giriş	2+0+0	Seçmeli	6
SB 310	Sivil Toplum Kuruluşları	2+0+0	Seçmeli	4
SBYO 105	Özel Eğitim ve Kaynaştırma	3+0+0	Seçmeli	4
SMR 400	Seminer	2+0+0	Seçmeli	2
SOS 100	Genel Sosyoloji	3+0+0	Seçmeli	5
SOS 231	Modernite ve Tüketim Toplumu	2+0+0	Seçmeli	4
SOS 242	Modern Dünyanın Oluşumu	2+0+0	Seçmeli	6
SOS 287	Teknoloji Bağımlılığı	2+0+0	Seçmeli	4
SOS 400	Göç ve Şehir Sosyolojisi	2+0+0	Seçmeli	4
SOS 451	Çevre Sosyolojisi ve Ekoloji	3+0+0	Seçmeli	4
STR 101	Sanat Tarihi I	2+0+0	Seçmeli	4
STR 102	Sanat Tarihi II	2+0+0	Seçmeli	4
STR 202	Tasarımda Seçme Konular I	2+0+0	Seçmeli	5
STR 301	Tasarımda Seçme Konular II	2+0+0	Seçmeli	5
STR 302	Tasarımda Seçme Konular III	2+0+0	Seçmeli	5
Uİ 114	Küreselleşme	2+0+0	Seçmeli	4
YBS 201	Müşteri İlişkileri Yönetimi	2+0+0	Seçmeli	5
YBS 303	Bilişim Etiği	2+0+0	Seçmeli	4
YBS 405	Yapay Zeka ve Veri Yönetimi	2+0+0	Seçmeli	4