



ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü / Lisans - Normal Öğretim
2025-2026 Öğretim Planı ve Ders İçerikleri

1. Yarıyıl							
DERSİN KODU	DERSİN ADI	STATÜ	DİL	T	U	K	AKTS
ATA-1001	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Zorunlu	Türkçe	2	0	2	2,00
Osmanlı Devleti'nin son döneminde yenileşme hareketleri, Birinci Dünya Savaşı ve Mondros Ateşkes Antlaşması, işgaller ve Kuvâ-yı Milliye, Mustafa Kemal Paşa'nın Samsun'a çıkışı, kongreler dönemi, Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin açılışı, Millî Mücadele'nin cepheleri, Mudanya Ateşkes Antlaşması ve Lozan Barış Antlaşması.							
GMS-1001	Gastronomiye Giriş	Zorunlu	Türkçe	3	0	3	6,00
Bu ders; Gastronomi Kavramının Etimolojisi ve Tarihsel Gelişimi, Gastronominin Diğer Bilimler İle İlişkisi, Gastronomi İle İlişkili Kavramlar ve Tanımları, Yemeğin ve Profesyonel Mutfakların Tarihi, Dünya Mutfaklarının Doğuşu, Mutfak Akımları, Dünya Mutfaklarının Genel Özellikleri konularını içermektedir.							
GMS-1035	Mutfak Teknikleri I	Zorunlu	Türkçe	2	2	3	6,00
Mutfağın Tanıtımı, Mutfak Güvenliği, Kesme Teknikleri, Pişirme Metotları (Kuru Isı, Islak Isı), Yumurta ve Süt Ürünleri, Kırmızı Et, Beyaz Et ve Deniz Ürünleri.							
GMS-1037	Kariyer Planlama	Zorunlu	Türkçe	2	0	2	2,00
Her hafta için hazırlanmış videoların izletilmesi, kendi çalışma alanında başarılı kişilerin davet edilmesi, kişilik testi gibi testlerin uygulanması.							
GMS-1041	Gıda Güvenliği ve Hijyen	Zorunlu	Türkçe	3	0	3	4,00
Bu dersin içeriği, gıda hijyeninin önemi, gıdalarda mikroorganizmaların varlığı, bulaşma kaynakları ve gıda üretiminde personel hijyeni konularını kapsamaktadır.							
GMS-1043	Temel Sanat Eğitimi	Zorunlu	Türkçe	2	0	2	2,00
Sanat, sanatçı ve estetik kavramlarının ne olduğu ve sanatın gerekliliğini kavrayabilme. Sanatın başlangıcından itibaren geçirdiği evreleri, çeşitli medeniyetlerdeki sanatsal hareketleri ve değişimleri, örnekler ve nedenleri ile öğrencilere görsel malzeme destekli aktarma. Sanat Tarihi eğitiminde çağdaş öğretim yöntemlerini kavrayabilme. Sanat tarihi eğitiminde audio-visual (görülen-işitilen) kaynaklardan yararlanabilme. İmkânlar ölçüsünde, şehir içi ve şehir dışı gezilerle öğrencilerin bazı tarihi eserleri görmelerini sağlayarak, öğrencilere Sanat Tarihi'ni sevdirmeye. Temel sanatlar hakkında genel bilgiler ve görsel tasarımı düzenleyen elemanlara (nokta, çizgi, leke vb.) yönelik uygulamalarla etüt etmeyi içerir.							
GMS-1045	İngilizce I	Zorunlu	İngilizce	5	0	5	4,00
Temel düzeyde İngilizce dil yapıları ve kelime bilgisi; kendini ve başkalarını tanıtmaya, günlük yaşam ve rutinler, yiyecek ve içecek adları, sayılar, tarih ve saat ifadeleri; dinleme, okuma, konuşma ve yazma becerilerinin temel düzeyde geliştirilmesi.							
TDİ-1001	Türk Dili I	Zorunlu	Türkçe	2	0	2	2,00
Dil nedir; dilin özellikleri ve türleri; dillerin doğuşu; lehçe, şive, ağız; dil-düşünce ve dil-duygu ilişkisi; yazı türleri; kültür, kültürün özellikleri ve çeşitleri; medeniyet; dil-kültür-medeniyet ilişkisi; yeryüzündeki diller ve Türkçenin dünya dilleri arasındaki yeri; Türk dilinin gelişimi ve tarihi dönemleri; Türkçenin yayılma alanları ve bugünkü durumu; Türkçenin yazımında kullanılan alfabeler; yazım kuralları ve noktalama işaretleri; ses bilgisi; kelime türleri (adlar, sıfatlar, zamirler, zarflar); fiiller, fiillerde yapı ve çatı; edatlar, bağlaçlar, ünlemler; cümlelerin öğeleri; kelime grupları.							
YDİ-1001	Yabancı Dil I (İngilizce)	Zorunlu	İngilizce	2	0	2	2,00
Temel İngilizce dil yapıları (to be, present simple, there is/are, sayılabilen ve sayılamayan isimler, zamirler); kendini tanıtmaya, günlük rutinler ve temel kelime bilgisi; basit düzeyde okuma, dinleme, konuşma ve yazma becerileri.							
Yarıyıl toplamı: zorunlu dersler 30 AKTS = 30 AKTS							

2. Yarıyıl							
DERSİN KODU	DERSİN ADI	STATÜ	DİL	T	U	K	AKTS
ATA-1002	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Zorunlu	Türkçe	2	0	2	2,00
Saltanatın kaldırılması, Cumhuriyet'in ilanı, halifeliğin kaldırılması; siyasi, hukuki, eğitim ve kültür alanlarında gerçekleştirilen inkılaplar; çok partili hayata geçiş denemeleri; Atatürk dönemi iç ve dış politika; Atatürk ilkeleri ve Atatürkçü düşünce sistemi.							
GMS-1016	Besin Kimyası	Zorunlu	Türkçe	2	0	2	4,00
Gıda bileşenleri, su, makro besin öğeleri: karbonhidratlar, yağlar, proteinler, enzimler; mikro besin öğeleri: mineraller ve vitaminler; gıdalarda besin öğeleri dışında bulunan kimyasallar: aroma ve renk maddeleri, kontaminantlar.							



ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü / Lisans - Normal Öğretim
2025-2026 Öğretim Planı ve Ders İçerikleri

2. Yarıyıl							
DERSİN KODU	DERSİN ADI	STATÜ	DİL	T	U	K	AKTS
GMS-1018	Mutfak Teknikleri II	Zorunlu	Türkçe	2	2	3	6,00
Dersin içeriği; Mutfağın önemi, Mutfak donanımı, Mutfak araç ve gereçleri, Mutfakta satın alma, Depolama yöntemleri, Standart reçete hazırlama, Sebzeler ve meyveler, Sıcak mutfak, Çeşitli içecekler, Kuru baklagillerin hazırlanıp pişirilmesi, Pişirme yöntemleri ve Mutfaktaki servis ilişkilerinin anlatılmasını kapsamaktadır.							
GMS-1024	Araştırma Yöntemleri	Zorunlu	Türkçe	2	0	2	2,00
Dersin içeriği; bilimin amacı ve tanımı, bilimsel bilginin özellikleri, bilimsel yaklaşımlar, bilimsel araştırmada temel kavramlar, araştırma konusu ve probleminin seçimi, bilimsel araştırmada veri türleri ve veri toplama araçları, araştırmada ölçme ve ölçmeler, örneklem ve örnekleme yöntemleri, nicel ve nitel veri analizi, araştırma raporunun hazırlanması, gastronomi alanında yapılan bilimsel araştırma örneklerinin incelenmesi konularını içermektedir.							
GMS-1026	Gıda Mevzuatı	Zorunlu	Türkçe	3	0	3	4,00
Bu derste gıda mevzuatına ilişkin temel kavramlar, Türk Gıda Kodeksi ve ilgili kanunlar incelenir. Gıda güvenliği sistemleri, katkı maddeleri, etiketleme, denetim süreçleri ve uluslararası standartlar (Codex Alimentarius vb.) ele alınır. Ayrıca gıda işletmelerinde yasal sorumluluklar değerlendirilir.							
GMS-1028	Mutfak Kültürü	Zorunlu	Türkçe	3	0	3	4,00
Mutfak kültürü ve gastronomi kavramları; yemeğin toplumsal ve kültürel önemi; antik çağlardan günümüze yemek alışkanlıkları; Asya, Avrupa, Afrika, Amerika ve Orta Doğu mutfaklarının özellikleri; farklı kültürlerde yemek pişirme yöntemleri; yemek programları, bloglar ve sosyal medyanın mutfak kültürüne etkisi; yemek eleştirmenliği ve restoran kültürü.							
GMS-1030	İngilizce II	Zorunlu	İngilizce	5	0	5	4,00
İngilizce I dersinin devamı olarak geçmiş ve gelecek zaman yapıları, karşılaştırmalar ve miktar ifadeleri; restoran, mutfak ve alışveriş bağlamında temel diyaloglar; kısa metin okuma, not alma ve basit yazışma becerileri.							
TDİ-1002	Türk Dili II	Zorunlu	Türkçe	2	0	2	2,00
Dilin tanımı, dilin sosyal bir kurum olarak millet hayatındaki yeri ve önemi, dil-kültür ilişkisi, Türk dilinin dünya dilleri arasındaki yeri, Türk dilinin gelişimi ve tarihi devreleri, Türk dilinin bugünkü durumu ve yayılma alanları, Türkçenin ses özellikleri ve ses bilgisi ile ilgili kurallar, Türkiye Türkçesindeki ses olayları, imla kuralları ve uygulaması, noktalama işaretleri ve uygulaması, Türkçenin yapı özellikleri.							
YDİ-1002	Yabancı Dil II (İngilizce)	Zorunlu	İngilizce	2	0	2	2,00
Yabancı Dil I dersinin devamı olarak past simple, present continuous, gelecek zaman (will / going to), sıfatlarda karşılaştırma ve temel modal fiiller (can, must, should); yol tarifi, alışveriş ve yemek siparişi gibi günlük iletişim durumları; kısa metin okuma ve yazma.							
Yarıyıl toplamı: zorunlu dersler 30 AKTS = 30 AKTS							

3. Yarıyıl							
DERSİN KODU	DERSİN ADI	STATÜ	DİL	T	U	K	AKTS
GMS-2031	Mutfak Yönetimi	Zorunlu	Türkçe	2	0	2	4,00
Bu ders; mutfak planlama, mutfak denetimi, mutfak organizasyonu, menü planlama konularını içermektedir.							
GMS-2033	Yöresel Mutfak I (Ege, Akdeniz)	Zorunlu	Türkçe	2	2	3	5,00
Bu ders Ege Bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yaparak yörenin yemeklerinin yapılışını uygulamalı olarak ortaya çıkarır. Akdeniz Bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yaparak, bölgenin geçmişten günümüze zengin mutfağını keşfederek görsel tabağını ortaya çıkarmaya fırsat verir.							
GMS-2039	İş Sağlığı ve Güvenliği	Zorunlu	Türkçe	2	0	2	2,00
İş sağlığı ve güvenliğinin kavramsal çerçevesi, ulusal ve uluslararası standartlar, iş kazaları ve meslek hastalıklarının nedenleri, sonuçları ve önlenmesi ile ilgili temel bilgiler, mevzuatta bulunan temel düzenlemeler, örnek olaylar ve Yargıtay kararları, çeşitli sanayilerde yaşanan iş kazaları, alınacak önlemler.							
GMS-2041	Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü	Zorunlu	Türkçe	2	0	2	3,00
Maliyet kavramı ve maliyet türleri, sabit ve değişken maliyetler, yiyecek ve içecek maliyet kontrol süreci, satın alma, tesellüm, depolama ve üretim aşamalarında maliyet kontrolü, standart reçete ve standart porsiyon uygulamaları, porsiyon kontrolü, fire ve zıyiat yönetimi, maliyet-satış-kâr analizi, menü mühendisliği, bütçeleme ve maliyet raporlama.							



ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü / Lisans - Normal Öğretim
2025-2026 Öğretim Planı ve Ders İçerikleri

3. Yarıyıl							
DERSİN KODU	DERSİN ADI	STATÜ	DİL	T	U	K	AKTS
GMS-2043	Gastronomide Pazarlama	Zorunlu	Türkçe	2	0	2	2,00
Yiyecek ve içecek pazarlama ve satış operasyonlarının tüm yönleri, pazarlama, pazarlama karması, pazarlama planı geliştirme, pazar bölümlendirme ve konumlandırma ve sosyal medya pazarlaması.							
GMS-2045	İngilizce III	Zorunlu	İngilizce	5	0	5	4,00
Temel kelime altyapısı ve senaryoların yanı sıra tavsiyede bulunma, derece belirtme, bir fikre katılma ve katılmama, onay isteme, tercih belirtme, hatırlatmada bulunma, talimat verme, çözüm önerisinde bulunma, olayları sırasıyla anlatma, bir şeyin artı ve eksilerini değerlendirme.							
3. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu (bu gruptan toplam 10 AKTS ders alınır)							
GMS-2313	Süt ve Süt Ürünleri	Seçmeli	Türkçe	1	2	2	5,00
Dersin içeriği; Sütün Bileşimi ve Yapısı, Süt Ürünlerinin İşlenmesi ve Fermantasyonu, Peynir Üretimi ve Çeşitleri, Süt Ürünlerinin Besin Değerleri ve Sağlık Etkileri, Süt Endüstrisi ve Teknolojisi, Süt Ürünlerinin Pazarlanması konularını kapsamaktadır.							
GMS-2315	Unlu Mamuller	Seçmeli	Türkçe	1	2	2	5,00
Ekmekçilikte ve unlu mamullerde hammadde, uygulanan temel işlemler, işlem akışındaki makine ve ekipmanların çalışma prensipleri, alternatif unlu mamuller. Tahıl çeşitleri; un üretimi; unlu mamuller hakkında genel bilgiler; unlu mamul üretiminde kullanılan temel araç ve gereçler, unlu mamul üretiminin temel aşamaları; muhtelif unlu mamullerin üretimi; unlu mamullerin muhafazası.							
GMS-2317	Zeytin ve Zeytinyağı	Seçmeli	Türkçe	1	2	2	5,00
Zeytin ve zeytinyağına giriş, temel kavramlar, tarihsel ve kültürel gelişim, zeytin çeşitleri, yetiştiricilik koşulları, hasat ve işleme yöntemleri, zeytinyağı üretim süreçleri, kalite kriterleri, kusurlar, ambalajlama ve etiketleme, duyu analizi, sağlık etkileri ve kullanım alanları.							
GMS-2319	Gastronomi ve Medya	Seçmeli	Türkçe	3	0	3	5,00
Bu dersin içeriği; iletişim ve kitle iletişimini anlamak, basılı medyada, televizyonda, internette ve sosyal medyada yemek konusunun işlenmesi, yemek yazarlığı ve eleştirmenliği konularından oluşmaktadır.							
GMS-2321	Alternatif Turizm	Seçmeli	Türkçe	3	0	3	5,00
Bu ders; turizmin tarihsel gelişimi, alternatif turizm, kültür temelli turizm, sağlık turizmi, doğa temelli turizm, spor turizmi, gastronomi turizmi, etkinlik turizmi, gönüllü turizm, yavaş turizm, deniz turizmi, şehir turizmi, sorumlu turizm ve yoksul yanlı turizm, alternatif turizmde yeni eğilimler konularını kapsamaktadır.							
GMS-2323	Gastronomi Sosyolojisi	Seçmeli	Türkçe	3	0	3	5,00
Gastronomi ve Sosyoloji Kavramlarının Tanımı, Gastronomi ve Sosyoloji ilişkisi, Toplumsal Dönüşüm İçerisinde Gastronomi, Kültürel Sermaye Birikimi Olarak Gastronomi, Sosyal Statüde Gastronomik Alışkanlıklar, Gastronomide Dinsel Kültürün Etkileri, Özel Günlerde Gastronomik Öğeler.							
Yarıyıl toplamı: zorunlu dersler 20 AKTS + seçmeli ders grubu 10 AKTS = 30 AKTS							

4. Yarıyıl							
DERSİN KODU	DERSİN ADI	STATÜ	DİL	T	U	K	AKTS
GMS-2032	Yöresel Mutfak II (Marmara, Osmanlı)	Zorunlu	Türkçe	2	2	3	5,00
Bu ders Marmara Bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yaparak yörenin yemeklerinin yapılışını uygulamalı olarak ortaya çıkarır. Osmanlı mutfak kültürü konusunda araştırma yaparak, geçmişten günümüze zengin mutfaklarını keşfederek görsel tabağını ortaya çıkarmaya fırsat verir.							
GMS-2036	Girişimcilik	Zorunlu	Türkçe	2	0	2	2,00
Girişimcilik kavramı, girişimcilik kültürü, girişimcilerin özellikleri, girişimcilik ve yöneticilik, girişimcilik çeşitleri, girişimcilerin toplum içerisindeki rolü ve önemi.							
GMS-2042	Menü Planlama	Zorunlu	Türkçe	3	0	3	3,00
Menünün Tanım ve Tarihçesi, Menüde İçerik, Menüde Malzeme, Satın Alma, Depolama ve Dağıtım, Menüde Planlama ve Menüde Sınıflama, Menüde Üretim, Menüde Uyum, Menüde Maliyet, Menüde Fiyat, Menüde Maliyet Kontrolü (Cost Control), Menüde Değerlendirme, Menüde Tasarım, Menüde Pazarlama.							



ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü / Lisans - Normal Öğretim
2025-2026 Öğretim Planı ve Ders İçerikleri

4. Yarıyıl							
DERSİN KODU	DERSİN ADI	STATÜ	DİL	T	U	K	AKTS
GMS-2044	Mesleki Etik	Zorunlu	Türkçe	2	0	2	2,00
Bu ders, etik ve ahlak kavramları; iş yaşamında etik sorunların tanımı ve saptanmasını, görelî ahlak yaklaşımı ve evrensel ahlak yaklaşımlarını (Kant'ın ödev ahlakı, Sonuçsalcılık, Erdem ahlakı ve Adalet), faydacılık, altruizm, egoizm ve adalet türlerinin (bölüşüm, kısas, telafi) mutfak yönetimine yansımalarını, mesleki etik kodları, ifşa etme kuralını ve mutfakta dürüstlük-sadakat çatışmalarını içermektedir.							
GMS-2048	İngilizce IV	Zorunlu	İngilizce	5	0	5	4,00
Gastronomi alanına dair temel kelime altyapısı ve senaryoların yanı sıra tavsiyede bulunma, derece belirtme, bir fikre katılma ve katılmama, onay isteme, tercih belirtme, hatırlatmada bulunma, talimat verme, çözüm önerisinde bulunma, olayları sırasıyla anlatma, bir şeyin artı ve eksilerini değerlendirme.							
GMS-2050	Örgütsel Davranış	Zorunlu	Türkçe	2	0	2	2,00
Örgütsel davranışın temel kavramları, kişilik ve tutumlar, motivasyon, algı, iletişim, liderlik, grup dinamikleri, takım çalışması, örgüt kültürü, çatışma yönetimi ve örgütsel değişim.							
GMS-2052	Genel İşletme	Zorunlu	Türkçe	2	0	2	2,00
İşletme temel kavramları, İşletme Amaç ve Hedeflerinin Belirlenmesi, İşletme Çevresi, İşletme Performans Ölçütleri, İşletme Amaçları, İşletme Türleri, İşletmede Yönetim, İşletmede Üretim, İşletmede Pazarlama.							
4. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu (bu gruptan toplam 10 AKTS ders alınır)							
GMS-2318	Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılık	Seçmeli	Türkçe	1	2	2	5,00
Bu ders; Yemek fotoğrafçılığının tarihçesi ve günümüzdeki yeri, Fotoğraf makinesi ve ekipmanları, Işık ve aydınlatma teknikleri, Kompozisyon ve çerçeveleme, Styling teknikleri ve malzemeleri, Yemek ve içecek çekimlerinde kullanılan yardımcı gereçler, Stüdyo ve açık havada çekim teknikleri, Fotoğraf düzenleme programları ile rötuş işlemleri, Yemek fotoğrafçılığında trendler ve yaratıcı yaklaşımlar, Portfolyo oluşturma ve sunum teknikleri konularını içermektedir.							
GMS-2320	Peynir Çeşitleri	Seçmeli	Türkçe	1	2	2	5,00
Bu dersin içeriği, Dünya Mutfağında üretilen peynirler, Türkiye'de üretilen peynirler, isimleri ve üretim teknikleri konularından oluşmaktadır.							
GMS-2322	Tüketici Davranışları	Seçmeli	Türkçe	3	0	3	5,00
Tüketici davranışlarına giriş ve temel kavramlar, tüketici davranışlarının pazarlamadaki önemi ve pazarlama stratejileri ilişkisi, tüketici satın alma süreci ve satın alma sürecini etkileyen faktörler: demografik unsurlar, psikolojik faktörler: tüketici bilgi işleme süreci ve öğrenme, algılama ve tüketici davranışlarına etkisi, tutum-davranış ilişkisi, güdülenme ve tüketici ilgilenimi, kişilik ve tüketici davranışlarına etkisi, değerler ve yaşam biçimi, sosyo-kültürel faktörler: grup dinamiği ve danışma grupları; aile ve sosyal sınıf, kültür ve tüketici davranışları, satın alma karar süreci.							
GMS-2324	Gastronomi ve İnovasyon	Seçmeli	Türkçe	3	0	3	5,00
Dersin içeriği; Lokal ve sürdürülebilir ürünlerin kullanımı, Bitkisel odaklı yemekler, Moleküler gastronomi ve modernist mutfak, Teknolojinin entegrasyonu, Çapraz mutfak ve kültürel füzyonlar, İnovatif sunumları kapsamaktadır.							
GMS-2326	Protokol ve Görgü Kuralları	Seçmeli	Türkçe	3	0	3	5,00
Bu ders; protokol kavramı, gelişimi ve önemi, protokol türleri ve sıra düzeni, kurum ve kuruluşlarda protokol, devlet protokolü, bayrak ve taşıt protokolü, tören, toplantı ve tanışma protokolü, randevu, ziyaret ve hediye protokolü, davet ve ziyafet protokolü, kıyafet protokolü, konuk protokolü, yazılı iletişimde protokol, çalışma ortamı protokolü, sosyal davranış kuralları konularını kapsamaktadır.							
GMS-2316	İşlenmiş Et Ürünleri	Seçmeli	Türkçe	1	2	2	5,00
Bu ders, Et, Et ürünleri, İşlenmiş et ürünleri, İyi et eldesi, Tüketimde et ile ilgili genel bilgiler konularını içermektedir.							
Yarıyıl toplamı: zorunlu dersler 20 AKTS + seçmeli ders grubu 10 AKTS = 30 AKTS							

5. Yarıyıl							
DERSİN KODU	DERSİN ADI	STATÜ	DİL	T	U	K	AKTS
GMS-3071	Yöresel Mutfak III (Karadeniz-Doğu Anadolu)	Zorunlu	Türkçe	2	2	3	5,00
Doğu Anadolu Bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak, Karadeniz Bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak.							
GMS-3073	Dünya Mutfakları I	Zorunlu	Türkçe	2	2	3	5,00
Dersin içeriği; Fransız, İtalyan, İspanyol, Meksika, İngiliz, Balkan ve Amerikan vb. mutfaklarını kapsamaktadır.							



ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü / Lisans - Normal Öğretim
2025-2026 Öğretim Planı ve Ders İçerikleri

5. Yarıyıl							
DERSİN KODU	DERSİN ADI	STATÜ	DİL	T	U	K	AKTS
GMS-3301	Mutfak Akımları	Zorunlu	Türkçe	3	0	3	2,00
Tarih öncesi çağlarda yemek kültürü, çeşitli medeniyetlerde yemek kültürü, mutfak akımları.							
GMS-3303	Pastacılık ve Çikolata Yapımı	Zorunlu	Türkçe	1	2	2	4,00
Pastacılıkta çeşitli stil ve teknikler, kuvertür çikolataların seçimi ve uygulanması, süsleme ve pasta dekorasyonu, çiçek yapımı, figür yapımı ve çikolata süslemesi, kalıp ve trüf çikolata yapımı.							
GMS-3305	İngilizce V	Zorunlu	İngilizce	5	0	5	4,00
Temel kelime altyapısı ve senaryoların yanı sıra tavsiyede bulunma, derece belirtme, bir fikre katılma ve katılmama, onay isteme, tercih belirtme, hatırlatmada bulunma, talimat verme, çözüm önerisinde bulunma, olayları sırasıyla anlatma, bir şeyin artı ve eksilerini değerlendirme.							
5. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu (bu gruptan toplam 10 AKTS ders alınır)							
GMS-3321	Ekoloji ve Sürdürülebilirlik	Seçmeli	Türkçe	2	0	2	5,00
Ekoloji ve sürdürülebilirlik ile ilgili temel kavramlar, çevre-insan ilişkisi ve etkileşimi, sürdürülebilir kalkınma ve ekolojik planlama.							
GMS-3323	Bahçe Ürünleri Yetiştirme I	Seçmeli	Türkçe	2	0	2	5,00
Bu dersin içeriği, bahçe ürünleri tanımı, yetiştiriciliği, hasadı, muhafazası, organik tarım, alternatif üretim yöntemleri ve sebze bahçesi uygulamaları konularını kapsamaktadır.							
GMS-3325	Yenilebilir Bitki ve Çiçekler	Seçmeli	Türkçe	2	0	2	5,00
Yenilebilir bitki ve çiçek kavramı; yenilebilir ve zehirli türlerin ayırt edilmesi; yabani yenilebilir bitkiler ve toplama ilkeleri; yetiştirme, hasat ve muhafaza; besin değerleri; yenilebilir çiçeklerin salata, tatlı, içecek ve garnitür olarak mutfakta kullanımı; Ege ve Gökçeada mutfağında yabani ot kültürü; güvenli kullanım ilkeleri.							
GMS-3327	Mesleki İngilizce I	Seçmeli	İngilizce	1	2	2	5,00
Mutfak ve gastronomi alanına özgü İngilizce terminoloji: mutfak ekipmanları, kesme ve pişirme teknikleri, malzeme adları ve ölçü birimleri; İngilizce reçete okuma ve yazma; mutfakta talimat verme ve alma; mutfak hijyeni ve güvenliğine ilişkin temel ifadeler.							
GMS-3329	Yönetim ve Organizasyon	Seçmeli	Türkçe	1	2	2	5,00
Yönetim, Örgüt ve örgütsel etkinlik, Örgütsel tasarımda temel sorunlar, Yetki ve kontrol, Uzmanlaşma ve koordinasyon, Değişen küresel çevrede strateji ve örgütsel tasarım, Örgüt teknolojisi, Örgütsel değişim ve Örgüt yaşam eğrisi.							
GMS-3331	Yaratıcı Yemek Pişirme	Seçmeli	Türkçe	1	2	2	5,00
Füzyon mutfağı ve moleküler gastronomi uygulamaları, dünya mutfaklarından uygulamalar, yemeklerin süslenmesi, yağdan, buzdan ve köpükten heykeller, pastacılık uygulamaları, yemek pişirmede yeni tekniklerin denenmesi.							
Yarıyıl toplamı: zorunlu dersler 20 AKTS + seçmeli ders grubu 10 AKTS = 30 AKTS							

6. Yarıyıl							
DERSİN KODU	DERSİN ADI	STATÜ	DİL	T	U	K	AKTS
GMS-3072	Yöresel Mutfak IV (İç Anadolu, Güneydoğu Anadolu)	Zorunlu	Türkçe	2	2	3	5,00
Güneydoğu Anadolu Bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak, İç Anadolu Bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak.							
GMS-3076	Dünya Mutfakları II	Zorunlu	Türkçe	2	2	3	5,00
Dünya Mutfakları I dersinin devamı olarak Asya (Çin, Japon, Kore, Tayland, Hint), Orta Doğu, Kuzey Afrika ve Güney Amerika mutfaklarının tarihsel ve kültürel özellikleri, temel malzemeleri, pişirme teknikleri ve karakteristik yemeklerinin uygulamalı olarak hazırlanması.							
GMS-3300	Staj	Zorunlu	Türkçe	0	2	1	6,00
Öğrencinin derslerde gördüğü teorik bilgileri programı ile ilgili uygun görülen işletmelerde uygulaması.							
GMS-3302	İngilizce VI	Zorunlu	İngilizce	5	0	5	4,00
Gastronomi alanına dair temel kelime altyapısı ve senaryoların yanı sıra tavsiyede bulunma, derece belirtme, bir fikre katılma ve katılmama, onay isteme, tercih belirtme, hatırlatmada bulunma, talimat verme, çözüm önerisinde bulunma, olayları sırasıyla anlatma, bir şeyin artı ve eksilerini değerlendirme.							



ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü / Lisans - Normal Öğretim
2025-2026 Öğretim Planı ve Ders İçerikleri

6. Yarıyıl							
DERSİN KODU	DERSİN ADI	STATÜ	DİL	T	U	K	AKTS
6. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu (bu gruptan toplam 10 AKTS ders alınır)							
GMS-3350	Bahçe Ürünleri Yetiştirme II	Seçmeli	Türkçe	1	2	2	5,00
Bahçe Ürünleri Yetiştirme I dersinin devamı olarak mevsimsel sebze, meyve ve aromatik bitki yetiştiriciliği; tohum ve fide yönetimi; toprak hazırlığı ve kompost; sulama ve bitki koruma; organik tarım uygulamaları; hasat ve hasat sonrası işlemler; bahçeden mutfağa ürün planlaması ve uygulama bahçesi çalışmaları.							
GMS-3352	Mesleki İngilizce II	Seçmeli	İngilizce	1	2	2	5,00
Menü dili ve menü yazımı; yemeklerin İngilizce tanımlanması ve sunumu; misafirle iletişim, sipariş alma ve öneride bulunma; tedarikçi ve işletme yazışmaları; iş başvurusu, özgeçmiş hazırlama ve mülakat İngilizcesi.							
GMS-3354	Temalı Restoranlar	Seçmeli	Türkçe	1	2	2	5,00
Temalı restoran kavramı ve tarihsel gelişimi, temalı restoran türleri ve örnekleri, konsept geliştirme süreci, tema seçimi ve hedef kitle belirleme, tema ile menü uyumu, mekân ve atmosfer tasarımı, dekorasyon ve ambiyans öğeleri, hikâye anlatımı ve marka kimliği, müşteri deneyimi ve duyuşsal pazarlama, yerel kültür ve gastronomi temelli konseptler, Gökçeada ve yöresel temaların restoran konseptine uyarlanması.							
GMS-3358	Restoran Yönetimi	Seçmeli	Türkçe	3	0	3	5,00
Bu dersin içeriği; Yiyecek içecek sektörü, restoran işletmeleri, kuruluş yeri seçimi, marka yaratma ve geliştirme süreci, örgüt yapısı, satın alma, üretim teknikleri ve servis teknikleri, hizmet kalitesi ve müşteri memnuniyeti konularından oluşmaktadır.							
GMS-3360	Hizmet Pazarlaması	Seçmeli	Türkçe	3	0	3	5,00
Hizmetlerin tanımı ve özellikleri, hizmetlerin çeşitleri, hizmet sunma ve hizmetlerin sınıflandırılması, hizmet pazarlamasının tanımı ve gelişimi, hizmet pazarlamasında ek unsurlar, hizmet kalitesi, hizmetlerde kalite ve mamul farklılaştırması, hizmetlerde fiyatlandırma, hizmetlerde tutundurma, hizmetlerde satın alma süreci, ilişkisel pazarlama, hizmetlerde pazar bölümlendirme.							
GMS-3356	Ziyafet Yönetimi	Seçmeli	Türkçe	3	0	3	5,00
Ziyafet ve ikram hizmetlerinin tanımı ve önemi, ziyafet organizasyonlarında rezervasyon, ziyafet organizasyonlarında planlama, ziyafet salonlarının hazırlanması, ziyafet organizasyonlarında servis çeşitleri, ziyafet organizasyonlarında satış ve maliyet analizi, hijyen-sanitasyon.							
Yarıyıl toplamı: zorunlu dersler 20 AKTS + seçmeli ders grubu 10 AKTS = 30 AKTS							

7. Yarıyıl							
DERSİN KODU	DERSİN ADI	STATÜ	DİL	T	U	K	AKTS
GMS-4043	Sürdürülebilir Mutfak	Zorunlu	Türkçe	2	0	2	2,00
Sürdürülebilirlik kavramı ve Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları; gıda üretim ve tüketim süreçlerinin çevresel etkileri; sürdürülebilir tedarik, yerel ve mevsimsel ürün kullanımı; gıda israfının önlenmesi ve atık yönetimi; mutfakta enerji ve su verimliliği; sıfır atık mutfak uygulamaları; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet ilişkisi.							
GMS-4047	İleri Mutfak Uygulamaları	Zorunlu	Türkçe	2	2	3	5,00
Moleküler gastronomi tekniklerinin deneysel olarak uygulanması ve analizi; sous vide yöntemiyle çeşitli malzemelerin hazırlanması ve analizi; yaratıcı yemek sunumu ve dekorasyonunun uygulanması ve eleştirel değerlendirme; geleneksel ve modern mutfak tekniklerinin bir araya getirildiği yenilikçi yemeklerin hazırlanması; yenilikçi mutfak aletleri ve teknolojileriyle deneysel yemeklerin hazırlanması ve değerlendirilmesi.							
GMS-4049	Özel Beslenme Mutfağı	Zorunlu	Türkçe	2	2	3	5,00
Özel Beslenmenin Tanımı ve Gerekliliği, Özel Beslenme Çeşitleri ve Özellikleri, Vegetaryen Beslenme, Vegan Beslenme, Peskateriyen Beslenme, Glutensiz Beslenme, Kolesterol Beslenmesi, Laktozsuz Beslenme, Fonksiyonel Beslenme, Fruktozsuz Beslenme, Proteinsiz Beslenme, Ketojenik Beslenme, Diyabetik Beslenme, Akdeniz Beslenmesi, Moleküler Beslenme.							
GMS-4063	İngilizce VII	Zorunlu	İngilizce	5	0	5	4,00
Gastronomi alanına dair temel kelime altyapısı ve senaryoların yanı sıra tavsiyede bulunma, derece belirtme, bir fikre katılma ve katılmama, onay isteme, tercih belirtme, hatırlatmada bulunma, talimat verme, çözüm önerisinde bulunma, olayları sırasıyla anlatma, bir şeyin artı ve eksilerini değerlendirme.							
GMS-4065	Soğuk Mutfak	Zorunlu	Türkçe	2	2	3	4,00
Soslar ve Lezzetlendiriciler, Soğuk Çorbalar, Füme Teknikleri, Tuzlama, Şarküteri, Aspic ve Faux Caviar, Dünya mutfağına ait soğuk mezeler, Soğuk ordövrlerin yapımı; mutfak ortamında personelin görev dağılımı ve kontrolü, soğuk mutfağın ön hazırlık teknikleri.							



ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ

Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü / Lisans - Normal Öğretim

2025-2026 Öğretim Planı ve Ders İçerikleri

7. Yarıyıl								
DERSİN KODU	DERSİN ADI	STATÜ	DİL	T	U	K	AKTS	
7. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu (bu gruptan toplam 10 AKTS ders alınır)								
GMS-4101	Gökçeada Mutfağı	Seçmeli	Türkçe	1	2	2	5,00	
Gökçeada'nın tarihsel, coğrafi ve çok kültürlü yapısının mutfağa yansımaları; adanın Rum ve Türk mutfak gelenekleri; zeytin ve zeytinyağı, keçi ve koyun sütü ürünleri, bal, yabani otlar ve deniz ürünleri gibi yerel ürünler; geleneksel yemek ve tatlıların uygulamalı olarak hazırlanması; Cittaslow yaklaşımı ve adanın gastronomi turizmindeki yeri.								
GMS-4103	Miksoloji	Seçmeli	Türkçe	1	2	2	5,00	
Miksoloji kavramı ve tarihsel gelişimi, bar kültürü ve mesleki terminoloji, bar ekipmanları ve araç-gereç bilgisi, temel ve teknik içecek hazırlama yöntemleri (shake, stir, build, muddle, layer), buz türleri ve kullanımı, içeceklerin sınıflandırılması, alkolsüz ve fonksiyonel içecekler, kahve ve çay bazlı içecekler, klasik kokteyller ve alkolsüz karşılıkları, garnish ve sunum teknikleri, lezzet dengeleme ve aroma eşleştirme, yerel ürünlerle özgün içecek geliştirme, bar hijyeni, sanitasyonu ve sorumlu servis, menü oluşturma ve maliyetlendirme.								
GMS-4105	Mesleki İngilizce III	Seçmeli	İngilizce	1	2	2	5,00	
Temel kelime altyapısı ve senaryoların yanı sıra tavsiyede bulunma, derece belirtme, bir fikre katılma ve katılmama, onay isteme, tercih belirtme, hatırlatmada bulunma, talimat verme, çözüm önerisinde bulunma, olayları sırasıyla anlatma, bir şeyin artı ve eksilerini değerlendirme.								
GMS-4107	Moleküler Gastronomi	Seçmeli	Türkçe	2	0	2	5,00	
Moleküler gastronomi kavramı ve tanımı, bilimsel temelleri ve tarihsel gelişimi (Nicholas Kurti ve Hervé This), moleküler gastronomi ile moleküler mutfak arasındaki fark, gıdaların yapı taşları ve pişirmenin fizikokimyası, ısı ve kütle transferi, Maillard reaksiyonu ve lezzet oluşumu, jelleşme ve kıvam verici maddeler (agar agar, jelatin, ksantan gam), küreselleştirme (sferifikasyon) ve emülsifikasyon, köpük ve hava oluşumu, sous-vide ve düşük sıcaklıkta pişirme, sıvı azot uygulamaları, duyuusal algı ve sunum, moleküler gastronominin çağdaş mutfak ve gastronomi turizmindeki yeri.								
GMS-4109	Sokak Lezzetleri	Seçmeli	Türkçe	2	0	2	5,00	
Sokak lezzetleri kavramı ve kapsamı, sokak yemeklerinin tarihsel ve kültürel kökenleri, sokak yemeği kültürünün toplumsal işlevi, dünyada öne çıkan sokak lezzetleri ve bölgesel örnekler, Türkiye'de geleneksel sokak lezzetleri ve yöresel çeşitlilik, sokak yemeklerinde kullanılan malzemeler ve hazırlama teknikleri, sokak lezzetlerinde hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği, sokak yemeği işletmeciliği ve seyyar satış, sokak lezzetlerinin gastronomi turizmindeki yeri, sokak yemeklerinin sürdürülebilirlik ve yerel kalkınma ile ilişkisi, sokak lezzetlerinin modern gastronomiye uyarlanması.								
GMS-4111	Gastro Diploması	Seçmeli	Türkçe	2	0	2	5,00	
Gastro diplomasının temelleri: kavramın tanımı, tarihi ve önemi; yemek ve kültür: mutfak kültürünün ulusal kimlik ve diploması üzerindeki rolü; yemek ve yumuşak güç (soft power): ülkelerin mutfak kültürlerini yumuşak güç aracı olarak kullanma yöntemleri; uluslararası ilişkilerde yemek: diplomaside yemek protokolleri, resmi yemek davetleri ve etkinliklerin önemi; küresel mutfak trendleri; vaka çalışmaları: dünyadan gastro diploması örnekleri (ör. Tayland, Güney Kore, İtalya); pratik uygulamalar: kültürel etkinliklerde yemek sunumu ve organizasyonu; proje çalışmaları: öğrencilerin seçtikleri bir ülkenin mutfak kültürünü kullanarak gastro diploması stratejisi geliştirmesi.								
Yarıyıl toplamı: zorunlu dersler 20 AKTS + seçmeli ders grubu 10 AKTS = 30 AKTS								

8. Yarıyıl								
DERSİN KODU	DERSİN ADI	STATÜ	DİL	T	U	K	AKTS	
GMS-4040	Bitirme Çalışması	Zorunlu	Türkçe	0	4	2	8,00	
Bu dersin içeriği; danışman ile birlikte çalışma planının yapılmasını, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanına uygun bir proje konusunun öğrenci ile birlikte belirlenmesini, proje konusu ile ilgili literatür çalışması yapılmasını, projeye ilişkin araştırma tasarımının ve analizinin gerçekleştirilmesini, proje raporunun yazım kurallarına uygun olarak hazırlanmasını ve bulguların sözlü ve yazılı olarak sunulmasını kapsamaktadır.								
8. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu (bu gruptan toplam 22 AKTS ders alınır)								
GMS-4042	Kahve Kültürü ve Baristalık	Seçmeli	Türkçe	1	2	2	6,00	
Kahvenin Tarihi, Kahve Bitkisinin Özellikleri, Kahvenin Yetiştirildiği Bölgeler, Kahvenin Kimyasal Bileşenleri, Kahve Çekirdeklerinin Türleri ve Özellikleri, Kahve Nesilleri, Kahve Çeşitleri, Kahvenin Kafeinsizleştirilmesi, Kahve Demleme Yöntemleri, Kahvenin Sunum Teknikleri (Kahve Sanatı), Kahve ve Sağlık ilişkisi, Kafein Zehirlenmesi, Farklı Ülkelere Göre Kahve Tüketim Alışkanlıkları, Baristanın Görev ve Sorumlulukları.								
GMS-4044	Mesleki İngilizce IV	Seçmeli	İngilizce	1	2	2	6,00	
Gastronomi alanına dair temel kelime altyapısı ve senaryoların yanı sıra tavsiyede bulunma, derece belirtme, bir fikre katılma ve katılmama, onay isteme, tercih belirtme, hatırlatmada bulunma, talimat verme, çözüm önerisinde bulunma, olayları sırasıyla anlatma, bir şeyin artı ve eksilerini değerlendirme.								



ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ

Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü / Lisans - Normal Öğretim

2025-2026 Öğretim Planı ve Ders İçerikleri

8. Yarıyıl							
DERSİN KODU	DERSİN ADI	STATÜ	DİL	T	U	K	AKTS
GMS-4068	Gıdalarda Duyusal Analiz	Seçmeli	Türkçe	1	2	2	6,00
Bu dersin içeriği, duyusal analiz kavramlarının temelinden başlayarak insan duyularının biyolojik temellerini ve algıya etkilerini, duyusal analiz laboratuvarlarının tasarımı, diskriminasyon, tanımlayıcı ve tercih testleri gibi yöntemleri, aroma, tat, doku ve görsel analiz tekniklerini, sonuçların istatistiksel değerlendirilmesini ve bu analizlerin endüstriyel gıda üretimi ile ürün geliştirme ve kalite kontrol süreçlerinde uygulanmasını kapsayan kapsamlı bir bilgi ve beceri kazandırmayı amaçlamaktadır.							
GMS-4082	Dondurma ve Sütü Tatlılar	Seçmeli	Türkçe	1	2	2	6,00
Dondurma tarihi, dondurmanın hazırlığı için gerekli malzemelerin tanınması, dondurma türleri, dünyada dondurma örnekleri, dondurma yapımı.							
GMS-4048	Deniz Mahsulleri	Seçmeli	Türkçe	1	2	2	6,00
Su ürünlerinin tarihi, işlenmesi ve pişirme yöntemlerinin uygulaması, su ürünlerinde duyusal değerlendirme yöntemlerinin öğrenimi, su ürünlerinin tazeliği ve muhafazasının uygulaması.							
GMS-4070	Yemek Süsleme Sanatı	Seçmeli	Türkçe	1	2	2	6,00
Yemek süsleme sanatının tarihçesi, estetik ilkeler ve sunumda görsel algı. Renk, doku, biçim ve kompozisyon unsurlarının tabak düzenine etkisi. Soğuk ve sıcak yemeklerde süsleme teknikleri. Yenilebilir ve yenilemez süsleme materyalleri. Meyve ve sebze oymacılığı teknikleri (carving). Sos, garnitür ve tabak kenarı dekorları. Ulusal ve uluslararası mutfaklarda sunum ve süsleme örnekleri. Modern gastronomide minimalizm, doğallık ve sürdürülebilir sunum yaklaşımları. Uygulamalı tabak tasarımı ve yaratıcı sunum çalışmaları.							
GMS-4052	Yemek Ritüelleri	Seçmeli	Türkçe	3	0	3	4,00
Yemek ve kültür ilişkisi, yemek antropolojisi ve sosyolojisine giriş, yemeğin sembolik anlamı, ritüel kavramı ve yemek ritüelleri, dinsel ve inançsal yeme-içme pratikleri (bayramlar, oruç, kurban, adak), geçiş törenlerinde yemek (doğum, düğün, ölüm), mevsimsel ve takvimsel törenler, sofrada adabı ve kültürel kodlar, misafirperverlik ve paylaşım ritüelleri, kimlik ve aidiyet bağlamında yemek, Anadolu'da ve dünyada yemek ritüelleri, modern toplumda değişen yemek ritüelleri.							
GMS-4054	Dijital Pazarlama	Seçmeli	Türkçe	3	0	3	4,00
Dijital Pazarlamanın Temelleri, Dijital Pazarlama Stratejileri ve Taktikleri.							
GMS-4072	Gastronomi Seminerleri	Seçmeli	Türkçe	3	0	3	4,00
Gastronomi ile ilgili seminer, konferans, workshop gibi etkinlikleri kapsamaktadır.							
GMS-4056	Yiyecek Sistemleri	Seçmeli	Türkçe	3	0	3	4,00
Yiyecek servis sistemlerine giriş, yiyecek servisinin özellikleri, yiyecek akışı (geleneksel, komiseri, hazır: pişirilmiş ve soğutulmuş, pişir ve dondur), yiyecek servis sistemleri türleri, yeni bir yiyecek sistemini seçerken karar verme süreci, personel sorunları, malzeme yönetimi, iş akışı ve üretimi, ekipman seçimi dahil olmak üzere gıda hizmet operasyonlarının organizasyonu ve yönetimi, yiyecek sistemleri ile ilgili kalite iyileştirme türleri.							
GMS-4058	Saray Mutfağı	Seçmeli	Türkçe	3	0	3	4,00
Saray mutfağı kavramı ve tarihsel arka planı, Osmanlı saray mutfağının gelişimi, Matbah-ı Âmire (saray mutfağı teşkilatı) ve işleyişi, saray mutfağında görev ve hiyerarşi, saraya gelen ürünlerin tedariki ve mevsimsellik, saray mutfağında kullanılan temel malzemeler ve baharatlar, padişah sofraları ve protokol, şenlik ve tören yemekleri, saray tatlıları ve şerbetleri, saray mutfağının halk mutfağı ve günümüz Türk mutfağı ile etkileşimi, saray mutfağı mirasının çağdaş gastronomi ve gastronomi turizminde değerlendirilmesi.							
GMS-4074	İnsan Kaynakları Yönetimi	Seçmeli	Türkçe	3	0	3	4,00
Stratejik düzeyde insan kaynakları yönetimi planlanması, iş ilişkilerinin ilkeleri ve sorunları, personel ilişkileri ve personel istihdamı ve eğitimi, işçi-işveren ilişkileri, teşvikler, ücret ve maaş idaresi, iş değerlendirmesi ve liyakat değerlendirmesi dahil olmak üzere personel yönetimi.							
GMS-4076	Turizm Coğrafyası	Seçmeli	Türkçe	2	0	2	2,00
Anadolu Çağları, Anadolu Uygarlıkları, Türkiye'nin Genel Coğrafyası, Türkiye Turizm Çeşitleri, Akdeniz Bölgesi, Ege Bölgesi, Marmara Bölgesi, Karadeniz Bölgesi, İç Anadolu Bölgesi, Güneydoğu Anadolu Bölgesi, Doğu Anadolu Bölgesi, Dünya Harikaları.							
GMS-4060	Tüketim Psikolojisi	Seçmeli	Türkçe	2	0	2	2,00
Tüketim, tüketim deneyimi, tüketim çeşitleri, tüketimi etkileyen psikolojik etmenler.							
GMS-4066	Stres Yönetimi	Seçmeli	Türkçe	2	0	2	2,00
Ders stresi tanımayı, stres yönetimi tekniklerini ve uygulamalarını içermektedir.							



ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü / Lisans - Normal Öğretim
2025-2026 Öğretim Planı ve Ders İçerikleri

8. Yarıyıl							
DERSİN KODU	DERSİN ADI	STATÜ	DİL	T	U	K	AKTS
GMS-4080	İşletmede Mesleki Eğitim	Seçmeli	Türkçe	0	30	15	22,00
Gastronomi ve mutfak sanatları alanında faaliyet gösteren bir işletmede (otel, restoran, yiyecek içecek işletmesi, catering, üretim tesisi vb.) öğretim elemanı danışmanlığında yürütülen tam zamanlı mesleki eğitim; işletmenin organizasyon yapısının ve işleyişinin tanınması, mutfak ve servis süreçlerinde uygulamalı çalışma, hijyen ve gıda güvenliği uygulamaları, mesleki etik ve iş disiplini, ekip çalışması ve iletişim, yürütülen çalışmaların ara ve nihai raporlar hâlinde belgelenmesi.							
Yarıyıl toplamı: zorunlu dersler 8 AKTS + seçmeli ders grubu 22 AKTS = 30 AKTS							