

T.C.
ADIYAMAN ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ

2026 -2027 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ MÜFREDATI

1. YARIYIL						2. YARIYIL						
KODU	DERS ADI	AKTS	T	U	K	KODU	DERS ADI	AKTS	T	U	K	
TD 101	Türk Dili I	2	2	0	2	TD 102	Türk Dili II	2	2	0	2	
AIIT 101	Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi I	2	2	0	2	AIIT 102	Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi II	2	2	0	2	
YD 101	Yabancı Dil I	3	2	0	2	YD 102	Yabancı Dil II	3	2	0	2	
ENF 101	Temel Bilgi Teknolojileri	2	2	0	2	GMS 104	Uygulamalı Ofis Yazılımları	2	0	2	1	
GMS 103	Temel İngilizce I	5	4	0	4	GMS 106	Temel İngilizce II	5	4	0	4	
GMS 105	Genel Turizm	5	2	0	3	GMS 108	Beslenme İlkeleri	5	2	0	3	
GMS 107	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	5	2	0	3	GMS 110	İş Sağlığı ve Güvenliği	2	2	0	2	
GMS 109	Gıda Güvenliği ve Hijyeni	3	2	0	2	GMS 112	Yiyecek-İçecek İşletmeciliği	5	2	0	3	
GMS 111	Sağlık Bilgisi ve İlk Yardım	3	2	0	2	GMS 114	Mutfakta Kalite Yönetimi	4	2	0	2	
Toplam		30	20	0	22	Toplam		30	18	2	21	
3. YARIYIL						4. YARIYIL						
KODU	DERS ADI	AKTS	T	U	K	KODU	DERS ADI	AKTS	T	U	K	
GMS 201	Mutfak Uygulamaları I	5	2	4	4	GMS 202	Mutfak Uygulamaları II	5	2	4	3	
GMS 203	Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Yönetim	4	2	0	2	GMS 204	Ekmeç ve Pastacılık Uygulamaları I	4	1	4	3	
GMS 205	Gastronomi Turizmi	4	2	0	3	GMS 206	Menü Planlama	4	2	0	2	
GMS 207	İleri İngilizce I	5	4	0	4	GMS 208	İleri İngilizce II	5	4	0	4	
	Seçmeli Ders (Seçmeli Derslerden 3 ders seçilecek)	12	6	0	6		Seçmeli Ders (Seçmeli Derslerden 3 ders seçilecek)	12	6	0	6	
Toplam		30	16	4	19	Toplam		30	15	8	18	
SEÇMELİ DERSLER						SEÇMELİ DERSLER						
GMS 209	Gıda Mikrobiyolojisi	4	2	0	2	GMS 210	Gastronomi ve Sanat	4	2	0	2	
GMS 211	Yiyecek-İçecek Servisi ve Sunum Teknikleri	4	2	0	2	GMS 212	Gastro Coğrafya	4	2	0	2	
GMS 213	Gastronomi ve E-Ticaret	4	2	0	2	GMS 214	Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Fiziksel Tasarım	4	2	0	2	
GMS 215	Yeme-İçme Kültürü	4	2	0	2	GMS 216	Protokol Bilgisi ve Görgü Kuralları	4	2	0	2	
GMS 217	Gıda Katkı Maddeleri	4	2	0	2	GMS 218	Gıda Kimyası ve Teknolojisi	4	2	0	2	
GMS 219	Gastronomide Coğrafi İşaretleme	4	2	0	2	GMS 220	Turizm Coğrafyası	4	2	0	2	
GMS 221	Sürdürülebilir Gastronomi ve Atık Yönetimi	4	2	0	2	GMS 222	İnsan Kaynakları Yönetimi	4	2	0	2	
GMS 223	Sanat Tarihi	4	2	0	2	GMS 224	Gastronomi Turizmi ve Rekreasyon	4	2	0	2	
GMS 225	Turizm Sosyolojisi	4	2	0	2	GMS 226	Turizm Ekonomisi	4	2	0	2	
GMS 227	İletişim Becerileri	4	2	0	2	GMS 228	Sosyal Psikoloji	4	2	0	2	
							İsteğe Bağlı Pedagojik Formasyon Dersleri					
							PFE 001	Eğitime Giriş	4	3	0	3
5. YARIYIL						6. YARIYIL						
KODU	DERS ADI	AKTS	T	U	K	KODU	DERS ADI	AKTS	T	U	K	
GMS 301	Mutfak Uygulamaları III	5	2	4	3	GMS 302	Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları I	4	1	4	3	
GMS 303	Ekmeç ve Pastacılık Uygulamaları II	4	1	4	3	GMS 304	Soğuk Mutfak Uygulamaları	4	2	2	3	
GMS 305	Bilimsel Araştırma Yöntemleri	3	2	0	2	GMS 306	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü ve Analizi	4	4	0	4	
GMS 307	Mesleki İngilizce I	5	4	0	4	GMS 308	Mesleki İngilizce II	5	4	0	2	
	Seçmeli Ders I (Seçmeli Derslerden 1 ders seçilecek)	5	4	0	4		Seçmeli Ders I (Seçmeli Derslerden 1 ders seçilecek)	5	4	0	4	
	Seçmeli Ders II (Seçmeli Derslerden 2 ders seçilecek)	8	4	0	4		Seçmeli Ders II (Seçmeli Derslerden 2 ders seçilecek)	8	4	0	4	
Toplam		30	17	8	20	Toplam		30	19	6	20	
SEÇMELİ DERSLER I						SEÇMELİ DERSLER I						
GMS 309	Fransızca I	5	4	0	4	GMS 310	Fransızca II	5	4	0	4	
GMS 311	Almanca I	5	4	0	4	GMS 312	Almanca II	5	4	0	4	
GMS 313	Arapça I	5	4	0	4	GMS 314	Arapça II	5	4	0	4	
GMS 329	İngilizce Yazma Becerileri I	5	4	0	4	GMS 330	İngilizce Yazma Becerileri II	5	4	0	4	
SEÇMELİ DERSLER II						SEÇMELİ DERSLER II						
GMS 315	Gıda Muhafaza Yöntemleri	4	2	0	2	GMS 316	Kahve ve Çay Kültürü	4	2	0	2	
GMS 317	Sokak Lezzetleri	4	2	0	2	GMS 318	Alkollü ve Alkolsüz İçecekler	4	2	0	2	
GMS 321	Etkinlik Yönetimi	4	2	0	2	GMS 320	Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi	4	2	0	2	
GMS 323	Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Pazarlama	4	2	0	2	GMS 322	Yenilebilir Otlar ve Baharat Kültürü	4	2	0	2	
GMS 325	İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku	4	2	0	2	GMS 324	Dijital Okur-Yazarlık	4	2	0	2	
GMS 327	Özel İlgi Turizmi	4	2	0	2	GMS 326	Örgütsel Davranış	4	2	0	2	
GMS 331	Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı	4	2	0	2	GMS 328	Kültürel Miras Turizmi	4	2	0	2	
	İsteğe Bağlı Pedagojik Formasyon Dersleri						İsteğe Bağlı Pedagojik Formasyon Dersleri					
PFE 002	Öğretim İlke ve Yöntemleri	4	3	0	3	PFE 004	Özel Öğretim Yöntemleri	4	3	0	3	
PFE 003	Sınıf Yönetimi	3	2	0	2	PFE 005	Rehberlik ve Özel Eğitim	4	3	0	3	
7. YARIYIL						8. YARIYIL						
KODU	DERS ADI	AKTS	T	U	K	KODU	DERS ADI	AKTS	T	U	K	
GMS 401	Staj	5	0	0	0	GMS 402	Bitirme Projesi	4	2	0	2	
GMS 403	Uluslararası Mutfak Uygulamaları	5	2	4	4	GMS 404	Gastronomide Yeni Eğilimler	4	3	0	3	
GMS 405	Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları II	4	1	4	3	GMS 406	Gastronomide Duyusal Analiz	4	1	2	2	
GMS 407	Gastronomide Tüketici Davranışları	3	3	0	3	GMS 408	Yaratıcı Mutfak Uygulamaları	5	1	4	3	
	Seçmeli Ders I (Seçmeli Derslerden 1 ders seçilecek)	5	4	0	4		Seçmeli Ders I (Seçmeli Derslerden 1 ders seçilecek)	5	4	0	4	
	Seçmeli Ders II (Seçmeli Derslerden 1 ders seçilecek)	4	2	0	2		Seçmeli Ders II (Seçmeli Derslerden 1 ders seçilecek)	4	2	0	2	
	Seçmeli Ders III (Seçmeli Derslerden 1 ders seçilecek)	4	1	2	2		Seçmeli Ders III (Seçmeli Derslerden 1 ders seçilecek)	4	1	2	2	
Toplam		30	13	10	18	Toplam		30	14	8	18	
SEÇMELİ DERSLER I						SEÇMELİ DERSLER I						
GMS 409	Fransızca III	5	4	0	4	GMS 410	Fransızca IV	5	4	0	4	
GMS 411	Almanca III	5	4	0	4	GMS 412	Almanca IV	5	4	0	4	
GMS 413	Arapça III	5	4	0	4	GMS 414	Arapça IV	5	4	0	4	
GMS 429	İngilizce Okuma ve Anlama Becerileri	5	4	0	4	GMS 430	İngilizce Dinleme ve Konuşma Becerileri	5	4	0	4	
SEÇMELİ DERSLER II						SEÇMELİ DERSLER II						
GMS 415	Yemek Sosyolojisi	4	2	0	2	GMS 416	Yiyecek-İçecek Otomasyonu	4	2	0	2	
GMS 419	Özel Grupların Beslenmesi	4	2	0	2	GMS 418	Gastronomi Rehberliği	4	2	0	2	
GMS 421	Mesleki Etik	4	2	0	2	GMS 420	Kalite Yönetim Sistemleri	4	2	0	2	
GMS 431	Gastronomide Girişimcilik	4	2	0	2	GMS 422	Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Kriz Yönetimi	4	2	0	2	
SEÇMELİ DERSLER III						SEÇMELİ DERSLER III						
GMS 423	Adıyaman'ın Yerel Yemekleri	4	1	2	2	GMS 424	Füzyon Mutfak	4	1	2	2	
GMS 425	Kariyer Planlama	4	1	2	2	GMS 426	Gönüllülük Çalışması	4	1	2	2	
GMS 427	Yöresel Mutfak Uygulamaları I	4	1	2	2	GMS 428	Yöresel Mutfak Uygulamaları II	4	1	2	2	
	İsteğe Bağlı Pedagojik Formasyon Dersleri						İsteğe Bağlı Pedagojik Formasyon Dersleri					
PFE 006	Eğitimde Ölçme ve Değerlendirme	4	3	0	3	PFE 008	Öğretim Teknolojileri	3	2	0	2	
PFE 007	Eğitim Psikolojisi	4	3	0	3	PFE 009	Öğretmenlik Uygulaması	10	1	8	5	
GENEL TOPLAM						240						

Yaz Stajı, ADÜ Yaz Stajları Yönergesi ve Turizm Fakültesi Staj Rehberinde yer alan şartlara göre gerçekleştirilmektedir.

Seçmeli Dersler I grubundaki yabancı dil dersleri, seçildiği dönemden mezun olana kadar değiştirilemez.

Toplam Teorik Ders Saati Sayısı= 132

Toplam Ulusal Kredi Saati= 155

Toplam Uygulama Ders Saati= 46

Toplam Seçmeli Ders AKTS Kredisi= 76

Toplam Staj AKTS Kredisi= 5

Toplam AKTS = 240