



TOROS ÜNİVERSİTESİ

GÜZEL SANATLAR TASARIM VE MİMARLIK FAKÜLTESİ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

---

# DANIŞMA KURULU RAPORU

---

2022

Kurulun Adı	Danışma Kurulu
Toplantı Tarihi	26.12.2022
Toplantının yapılış şekli	Online (Zoom Meeting)

## 2022 YILI DANIŞMA KURULU ÖNERİ ve EYLEM/FAALİYET PLANI

### A. EĞİTİM-ÖĞRETİM

F/E No	Eylem/Faaliyetler	Sorumlular
1	<p>“Gastronomide Dijitalleşme” dersinin müfredata eklenmesi önerilmiştir. Müfredatımızın 6. Yarıyılında yer alan “GMS310 Gastronomi 4.0” isimli zorunlu ders kapsamında dijitalleşme konusuna ağırlık verilmesi planlanmıştır.</p> <p><b>SP de Hedef 3.1’in (Öğrencilerin multidisipliner öğrenim görmesini sağlamak) gerçekleştirilmesi ile ilgili P.G. 3.1.4 ile izlenecektir.</b></p>	GMS Bölüm Başkanlığı
2	<p>“Veri Analizi” dersinin müfredata eklenmesi önerilmiştir.</p> <p><b>SP de Hedef 3.1’in (Öğrencilerin multidisipliner öğrenim görmesini sağlamak) gerçekleştirilmesi ile ilgili P.G. 3.1.4 ile izlenecektir.</b></p>	GMS Bölüm Başkanlığı
3	<p>Müfredatta “lokal ürünler”, “sürdürülebilirlik”, “kısık ateş”, “sıfır atık” ve “nörogastromoni” konularına yer verilmesi gerektiği önerilmiştir. Müfredatımızın 5. Yarıyılında yer alan “GMS301 Gastronomi Trendleri ve Sürdürülebilirlik” adlı zorunlu ders kapsamında bu konulara ağırlık verilmesi planlanmaktadır.</p> <p><b>SP de Hedef 3.1’in (Öğrencilerin multidisipliner öğrenim görmesini sağlamak) gerçekleştirilmesi ile ilgili P.G. 3.1.4 ile izlenecektir.</b></p>	İlgili dersten sorumlu öğretim elemanı
4	<p>Uygulama ders saatlerinin yüksek tutularak, kuramsal derslerin saatlerinin azaltılabileceği veya bazı derslerin müfredattan çıkarılabileceği önerilmiştir.</p> <p><b>SP de Hedef 3.1’in (Öğrencilerin multidisipliner öğrenim görmesini sağlamak) gerçekleştirilmesi ile ilgili P.G. 3.1.1, P.G. 3.1.2, P.G. 3.1.3 ve P.G. 3.1.4 ile izlenecektir.</b></p>	GMS Bölüm Başkanlığı
5	<p>Mesleki Uygulama Dersi kapsamında staja gönderilen öğrencilerin takibinin ve denetiminin yapılması için bir sistem oluşturulması planlanmıştır.</p> <p><b>SP de Hedef 3.15’in (Fakülte Bölümlerinin Değerlendirmesinin Yapılarak Kalitesinin Arttırılması) gerçekleştirilmesi ile ilgili P.G. 3.15.2 ile izlenecektir.</b></p>	Tüm Bölüm Öğretim Elemanları

6

Yiyecek-içecek işletmelerinden daha çok destek alınmalı, işbirliklerinin sayısı artırılarak öğrencilere daha fazla yetkinlik kazandırılmalıdır.

Tüm Bölüm  
Öğretim  
Elemanları

**SP de Hedef 3.6'nın (Öğrencilerin ve İş Dünyasının Programdan Memnuniyet Oranını Arttırmak) gerçekleştirilmesi ile ilgili P.G. 3.6.2 ve P.G. 3.6.3 ile izlenecektir. Aynı zamanda SP de Hedef 1.7'nin (Fakültemizin, sektör kuruluşları ile iş birliklerinin artırılması) gerçekleştirilmesi ile ilgili P.G. 1.7.1 ile izlenecektir.**

**T.C.**  
**TOROS ÜNİVERSİTESİ**  
**GÜZEL SANATLAR, TASARIM VE MİMARLIK FAKÜLTESİ**  
**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ KURUL KARARI**

Toplantı Tarihi	Toplantı Sayısı	Karar Sayısı
02.08.2023	11	18

Bölümümüzün 2023-2024 Eğitim-Öğretim Yılı ders müfredatlarının yeniden belirlenmesi konusu görüşüldü.

Üniversitemiz Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin, 14'üncü maddesi uyarınca hazırlanan Bölümümüzün 2023-2024 Eğitim-Öğretim Yılı ders müfredatlarının değişmesi sebebiyle ekteki şekliyle kabul edilmesine ve Dekanlık Makamına arzına oy birliği ile karar verildi.

BAŞKAN (İmza) Prof. Dr. Bahar TANER	
ÜYE (İmza) Dr. Öğr. Üyesi Çağla ÖZBEK	ÜYE (İmza) Öğr. Gör. Betül YAPICI NANE
ÜYE (İmza) Öğr. Gör. Adnan AYDIN	ÜYE (İmza) Dr. Öğr. Üyesi Selda DALAK



**T.C.**  
**TOROS ÜNİVERSİTESİ**  
**GÜZEL SANATLAR TASARIM VE MİMARLIK**  
**FAKÜLTESİ**  
**FAKÜLTE KURULU KARARI**

<b>Karar Tarihi</b>	<b>Toplantı Sayısı</b>	<b>Karar Sayısı</b>
<b>04/08/2023</b>	<b>08</b>	<b>14</b>

Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün 2023-2024 Eğitim-Öğretim Yılı ders müfredatlarının yeniden belirlenmesi konusu görüşüldü.

Üniversitemiz Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin, 14 üncü maddesi uyarınca 18/04/2023 tarihli 4/6 sayılı Fakülte kurulu kararımız ile hazırlanan Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün 2023-2024 Eğitim-Öğretim Yılı ders müfredatının yeniden değerlendirilerek ekteki şekline kabulüne ve gereği için Rektörlük Makamına arzına oy birliği ile karar verildi

<b>BAŞKAN</b> (İmza)		
Prof. Dr. Uğurcan AKYÜZ Dekan V.		
<b>ÜYE</b> (İmza)	<b>ÜYE</b> (İmza)	<b>ÜYE</b> (İmza)
Prof. Dr. Erkin ERTEN (Profesör Temsilcisi)	Prof. Dr. Köksal HAZIR (Profesör Temsilcisi)	Prof. Dr. Bahar TANER (Profesör Temsilcisi/ Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı)
<b>ÜYE</b> (İzinli)	<b>ÜYE</b> (İzinli)	<b>ÜYE</b> (İmza)
Doç. Dr. Emine Özlem KÖROĞLU (Doçent Temsilcisi)	Doç. Dr. Metin OCAK (Doçent Temsilcisi)	Dr. Öğr. Üyesi Sevinç ALKAN KORKMAZ (İç Mimarlık Bölüm Başkanı/ Kentsel Tasarım ve Peyzaj Mimarlığı Bölüm Başkanı)
<b>ÜYE</b> (İmza)	<b>ÜYE</b> (İzinli)	
Dr. Öğr. Üyesi Ayşe MANAV (Mimarlık Bölüm Başkanı/Şehir ve Bölge Planlama Bölüm Başkanı)	Dr. Öğr. Üyesi Ayşen C. BENLİ (Doktor Öğretim Üyesi Temsilcisi)	

**PROGRAMDA YAPILAN DEĞİŞİKLİKLER –YENİ MÜFREDAT**

<b>1. Yarı Yıl</b>								
#	Ders Kodu	Ders Adı	Tür	T	U	L	K	ECTS
1	TRK101	TÜRK DİLİ I	Zorunlu	2	0	0	2	2.00
2	INK101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	Zorunlu	2	0	0	2	2.00
3	GMS101	GASTRONOMİ BİLİMİNE GİRİŞ	Zorunlu	4	0	0	4	4.00
4	GMS103	BİLİŞİM TEKNOLOJİLERİ	Zorunlu	2	2	0	3	3.00
5	GMS105	FİNANSAL MATEMATİK	Zorunlu	2	0	0	2	2.00
6	GMS107	ORGANİK TARIM	Zorunlu	2	2	0	3	4.00
7	GMS109	TEMEL MUTFAK BİLGİSİ	Zorunlu	3	0	0	3	3.00
8	GMS111	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	Zorunlu	2	0	0	2	2.00
9	DIL101	İNGİLİZCE I	Zorunlu	2	0	0	2	2.00
10	KRY101	KARİYER PLANLAMA	Zorunlu	1	0	0	1	2.00
11	SEC101	1. Dönem Alan Seçmeli Dersleri - 1		2	0	0	2	2.00
12	SEC101	1. Dönem Alan Seçmeli Dersleri - 2		2	0	0	2	2.00
13	SEC103	1. Dönem Alan-Dışı Seçmeli Dersleri - 1		2	0	0	2	2.00
14	SEC103	1. Dönem Alan-Dışı Seçmeli Dersleri - 2		2	0	0	2	2.00
Toplam				30	4	0	32.00	34.00
<b>2. Yarı Yıl</b>								
#	Ders Kodu	Ders Adı	Tür	T	U	L	K	ECTS
1	GMS102	BESLENME İLKELERİ VE UYGULAMALARI	Zorunlu	2	0	2	3	3.00
2	GMS104	GIDA HAZIRLAMA VE PİŞİRİM TEKNİKLERİ	Zorunlu	2	5	0	4	5.00
3	GMS106	İÇECEK TEKNOLOJİSİ	Zorunlu	3	0	0	3	2.00
4	GMS108	YEMEK COĞRAFYASI	Zorunlu	2	2	0	3	2.00
5	GMS110	GIDA HİJYENİ VE SANİTASYON	Zorunlu	2	2	0	3	3.00
6	GMS112	TURİZM İŞLETMECİLİĞİ	Zorunlu	2	0	0	2	2.00
7	GMS114	KAHVALTI VE BRUNCH UYGULAMALARI	Zorunlu	2	2	0	3	3.00
8	TRK102	TÜRK DİLİ II	Zorunlu	2	0	0	2	2.00
9	INK102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	Zorunlu	2	0	0	2	2.00
10	DIL102	İNGİLİZCE II	Zorunlu	2	0	0	2	2.00
11	SEC104	2. Dönem Alan-Dışı Seçmeli Dersleri - 1		2	0	0	2	2.00
12	SEC104	2. Dönem Alan-Dışı Seçmeli Dersleri - 2		2	0	0	2	2.00
13	SEC104	2. Dönem Alan-Dışı Seçmeli Dersleri - 3		2	0	0	2	2.00

14	SEC102	2. Dönem Alan Seçmeli Dersleri - 1		3	0	0	3	2.00
15	SEC102	2. Dönem Alan Seçmeli Dersleri - 2		3	0	0	3	2.00
16	SEC102	2. Dönem Alan Seçmeli Dersleri - 3		3	0	0	3	2.00
Toplam				36	11	2	42.00	38.00

### 3. Yarı Yıl

#	Ders Kodu	Ders Adı	Tür	T	U	L	K	ECTS
1	GMS201	MENÜ PLANLAMA	Zorunlu	2	0	0	2	2.00
2	GMS203	GASTRONOMİ TURİZMİ	Zorunlu	2	0	0	2	2.00
3	GMS205	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ	Zorunlu	2	0	0	2	2.00
4	GMS207	GIDA TEKNOLOJİSİ I	Zorunlu	3	0	2	4	3.00
5	GMS209	PASTACILIK I	Zorunlu	2	5	0	4	5.00
6	GMS211	TEMEL SANAT BİLGİSİ	Zorunlu	2	0	0	2	2.00
7	GMS213	TÜRK MUTFAĞI	Zorunlu	2	5	0	4	6.00
8	DIL201	MESLEKİ İNGİLİZCE I	Zorunlu	3	0	0	3	2.00
9	GMS231	KÜTLE VE ENERJİ DENKLİKLERİ	Zorunlu	2	0	0	2	2.00
10	SEC201	3. Dönem Alan Seçmeli Dersleri - 1		2	0	0	2	2.00
11	SEC201	3. Dönem Alan Seçmeli Dersleri - 2		2	0	0	2	2.00
12	SEC201	3. Dönem Alan Seçmeli Dersleri - 3		2	0	0	2	2.00
13	SEC203	3. Dönem Alan-Dışı Seçmeli Dersleri - 1		2	0	0	2	2.00
14	SEC203	3. Dönem Alan-Dışı Seçmeli Dersleri - 2		2	0	0	2	2.00
15	SEC203	3. Dönem Alan-Dışı Seçmeli Dersleri - 3		2	0	0	2	2.00
16	SEC203	3. Dönem Alan-Dışı Seçmeli Dersleri - 4		2	0	0	2	2.00
17	SEC203	3. Dönem Alan-Dışı Seçmeli Dersleri - 5		2	0	0	2	2.00
Toplam				36	10	2	41.00	42.00

### 4. Yarı Yıl

#	Ders Kodu	Ders Adı	Tür	T	U	L	K	ECTS
1	DIL202	MESLEKİ İNGİLİZCE II	Zorunlu	3	0	0	3	2.00
2	GMS202	MALİYET MUHASEBESİ	Zorunlu	3	0	0	3	3.00
3	GMS210	PASTACILIK II	Zorunlu	2	5	0	4	5.00
4	GMS204	DÜNYA MUTFAĞI I	Zorunlu	2	5	0	4	6.00
5	GMS208	GIDA TEKNOLOJİSİ II	Zorunlu	3	0	2	4	3.00
6	GMS206	GASTRONOMİ SOSYOLOJİSİ	Zorunlu	2	0	0	2	2.00
7	GMS212	YAZ STAJI	Zorunlu	0	0	0	0	2.00
8	GMS232	VERİ ANALİZİ	Zorunlu	2	0	0	2	2.00
9	SEC204	4. Dönem Alan-Dışı Seçmeli Dersleri - 1		2	0	0	2	2.00
10	SEC204	4. Dönem Alan-Dışı Seçmeli Dersleri - 2		2	0	0	2	2.00
11	SEC204	4. Dönem Alan-Dışı Seçmeli Dersleri - 3		2	0	0	2	2.00

12	SEC204	4. Dönem Alan-Dışı Seçmeli Dersleri - 4		2	0	0	2		2.00
13	SEC202	4. Dönem Alan Seçmeli Dersleri - 1		3	0	0	3		3.00
14	SEC202	4. Dönem Alan Seçmeli Dersleri - 2		3	0	0	3		3.00
15	SEC202	4. Dönem Alan Seçmeli Dersleri - 3		3	0	0	3		3.00
Toplam				34	10	2	39.00		42.00

## 5. Yarı Yıl

#	Ders Kodu	Ders Adı	Tür	T	U	L	K	ECTS
1	GMS301	GASTRONOMİ TRENDLERİ VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK	Zorunlu	3	0	0	3	3.00
2	GMS303	GIDA MEVZUATI	Zorunlu	3	0	0	3	3.00
3	GMS305	DÜNYA MUTFAĞI II	Zorunlu	2	5	0	4	6.00
4	GMS307	DUYUSAL DEĞERLENDİRME	Zorunlu	2	0	2	3	3.00
5	GMS309	HALKLA İLİŞKİLER	Zorunlu	2	0	0	2	2.00
6	GMS311	ARTİSTİK PASTACILIK I	Zorunlu	2	5	0	4	6.00
7	GMS313	E-PAZARLAMA	Zorunlu	2	0	0	2	2.00
8	SEC303	5. Dönem Alan-Dışı Seçmeli Dersleri - 1		2	0	0	2	2.00
9	SEC303	5. Dönem Alan-Dışı Seçmeli Dersleri - 2		2	0	0	2	2.00
10	SEC303	5. Dönem Alan-Dışı Seçmeli Dersleri - 3		2	0	0	2	2.00
11	SEC303	5. Dönem Alan-Dışı Seçmeli Dersleri - 4		2	0	0	2	2.00
12	SEC303	5. Dönem Alan-Dışı Seçmeli Dersleri - 5		2	0	0	2	2.00
13	SEC303	5. Dönem Alan-Dışı Seçmeli Dersleri - 6		2	0	0	2	2.00
14	SEC303	5. Dönem Alan-Dışı Seçmeli Dersleri - 7		2	0	0	2	2.00
15	SEC301	5. Dönem Alan Seçmeli Dersleri - 1		3	0	0	3	3.00
16	SEC301	5. Dönem Alan Seçmeli Dersleri - 2		3	0	0	3	3.00
17	SEC301	5. Dönem Alan Seçmeli Dersleri - 3		3	0	0	3	3.00
18	SEC301	5. Dönem Alan Seçmeli Dersleri - 4		3	0	0	3	3.00
Toplam				42	10	2	47.00	51.00

## 6. Yarı Yıl

#	Ders Kodu	Ders Adı	Tür	T	U	L	K	ECTS
1	GMS302	FÜZYON MUTFAĞI	Zorunlu	2	5	0	4	6.00
2	GMS304	KİŞİSELLEŞTİRİLMİŞ BESLENME	Zorunlu	2	3	0	3	3.00
3	GMS306	GİRİŞİMCİLİK	Zorunlu	3	0	0	3	3.00
4	GMS308	BANKET VE ORGANİZASYON	Zorunlu	3	0	0	3	3.00
5	GMS310	GASTRONOMİ 4.0	Zorunlu	2	0	0	2	2.00
6	GMS312	ARTİSTİK PASTACILIK II	Zorunlu	2	5	0	4	6.00
7	GMS314	AROMATİK BİTKİLER VE BAHARAT TEKNOLOJİSİ	Zorunlu	2	0	0	2	2.00

8	SEC304	6. Dönem Alan-Dışı Seçmeli Dersleri - 1		2	0	0	2	2.00
9	SEC304	6. Dönem Alan-Dışı Seçmeli Dersleri - 2		2	0	0	2	2.00
10	SEC304	6. Dönem Alan-Dışı Seçmeli Dersleri - 3		2	0	0	2	2.00
11	SEC304	6. Dönem Alan-Dışı Seçmeli Dersleri - 4		2	0	0	2	2.00
12	SEC304	6. Dönem Alan-Dışı Seçmeli Dersleri - 5		2	0	0	2	2.00
13	SEC304	6. Dönem Alan-Dışı Seçmeli Dersleri - 6		2	0	0	2	2.00
14	SEC302	6. Dönem Alan Seçmeli Dersleri - 1		3	0	0	3	3.00
15	SEC302	6. Dönem Alan Seçmeli Dersleri - 2		3	0	0	3	3.00
16	SEC302	6. Dönem Alan Seçmeli Dersleri - 3		3	0	0	3	3.00
17	SEC302	6. Dönem Alan Seçmeli Dersleri - 4		3	0	0	3	3.00
Toplam				40	13	0	45.00	49.00

## 7. Yarı Yıl

#	Ders Kodu	Ders Adı	Tür	T	U	L	K	ECTS
1	GMS401	SOĞUK MUTFAK UYGULAMALARI	Zorunlu	0	8	0	3	6.00
2	GMS403	SICAK MUTFAK UYGULAMALARI	Zorunlu	0	8	0	3	6.00
3	GMS405	A LA CARTE MUTFAK UYGULAMALARI	Zorunlu	0	8	0	3	6.00
4	GMS407	PASTACILIK UYGULAMALARI	Zorunlu	0	8	0	3	6.00
5	GMS409	KAHVALTI VE BRUNCH UYGULAMALARI	Zorunlu	0	8	0	3	6.00
Toplam				0	40	0	15.00	30.00

## 8. Yarı Yıl

#	Ders Kodu	Ders Adı	Tür	T	U	L	K	ECTS
1	GMS402	MESLEKİ UYGULAMA DERSİ	Zorunlu	0	40	0	15	30.00
Toplam				0	40	0	15.00	30.00

## 1. Dönem Alan Seçmeli Dersleri

#	Ders Kodu	Ders Adı	Tür	T	U	L	K	ECTS
1	GMS113	HAZIR YEMEKÇİLİK VE CATERİNG HİZMETLERİ	Seçmeli	2	0	0	2	2.00
2	GMS115	DEPOLAMA VE SATIN ALMA	Seçmeli	2	0	0	2	2.00

## 1. Dönem Alan-Dışı Seçmeli Dersleri

#	Ders Kodu	Ders Adı	Tür	T	U	L	K	ECTS
1	GMS117	TEMEL TASARIM	Seçmeli	2	0	0	2	2.00
2	GMS119	İŞLETME BİLİMİNE GİRİŞ	Seçmeli	2	0	0	2	2.00



## 2. Dönem Alan-Dışı Seçmeli Dersleri

#	Ders Kodu	Ders Adı	Tür	T	U	L	K	ECTS
1	GMS122	YÖNETİMİN TEMEL İLKELERİ	Seçmeli	2	0	0	2	2.00
2	GMS124	TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ	Seçmeli	2	0	0	2	2.00
3	GMS126	PERSPEKTİF	Seçmeli	2	0	0	2	2.00

## 2. Dönem Alan Seçmeli Dersleri

#	Ders Kodu	Ders Adı	Tür	T	U	L	K	ECTS
1	GMS118	GIDA MUHAFAZA YÖNTEMLERİ	Seçmeli	3	0	0	3	2.00
2	GMS120	TOPLUMSAL DUYARLILIK UYGULAMALARI	Seçmeli	3	0	0	3	2.00

## 3. Dönem Alan Seçmeli Dersleri

#	Ders Kodu	Ders Adı	Tür	T	U	L	K	ECTS
1	GMS215	GASTRONOMİDE ÜRÜN GELİŞTİRME	Seçmeli	2	0	0	2	2.00
2	GMS217	MUTFAK TEKNOLOJİLERİ	Seçmeli	2	0	0	2	2.00
3	GMS219	FİNANSAL YÖNETİM	Seçmeli	2	0	0	2	2.00

## 4. Dönem Alan-Dışı Seçmeli Dersleri

#	Ders Kodu	Ders Adı	Tür	T	U	L	K	ECTS
1	GMS222	SPORCU BESLENMESİ	Seçmeli	2	0	0	2	2.00
2	GMS224	E-TİCARET	Seçmeli	2	0	0	2	2.00
3	GMS226	MAKET YAPIM TEKNİKLERİ	Seçmeli	2	0	0	2	2.00
4	GMS228	ANNE VE ÇOCUK BESLENMESİ	Seçmeli	2	0	0	2	2.00
5	GMS230	TÜKETİCİ DAVRANIŞLARI	Seçmeli	2	0	0	2	2.00

## 3. Dönem Alan-Dışı Seçmeli Dersleri

#	Ders Kodu	Ders Adı	Tür	T	U	L	K	ECTS
1	GMS221	ÖRGÜTSEL DAVRANIŞ	Seçmeli	2	0	0	2	2.00
2	GMS223	FİZİKSEL AKTİVİTE VE EGZERSİZ	Seçmeli	2	0	0	2	2.00
3	GMS225	PROTOKOL VE SOSYAL DAVRANIŞLAR	Seçmeli	2	0	0	2	2.00
4	GMS229	ESTETİK	Seçmeli	2	0	0	2	2.00

## 4. Dönem Alan Seçmeli Dersleri

#	Ders Kodu	Ders Adı	Tür	T	U	L	K	ECTS
1	GMS216	FİNANSAL ANALİZ	Seçmeli	3	0	0	3	3.00

2	GMS218	EKMEKÇİLİK	Seçmeli	3	0	0	3	3.00
3	GMS220	TABAK DİZAYNI VE SÜSLEME SANATI	Seçmeli	3	0	0	3	3.00

### 5. Dönem Alan-Dışı Seçmeli Dersleri

#	Ders Kodu	Ders Adı	Tür	T	U	L	K	ECTS
1	GMS321	ERGONOMİK RESTORAN TASARIMI	Seçmeli	2	0	0	2	2.00
2	GMS323	FRANSIZCA I	Seçmeli	2	0	0	2	2.00
3	GMS325	İTALYANCA I	Seçmeli	2	0	0	2	2.00
4	GMS327	RUSÇA I	Seçmeli	2	0	0	2	2.00
5	GMS329	İSPANYOLCA I	Seçmeli	2	0	0	2	2.00

### 5. Dönem Alan Seçmeli Dersleri

#	Ders Kodu	Ders Adı	Tür	T	U	L	K	ECTS
1	GMS315	YEMEK FOTOĞRAFÇILIĞI VE STİLİSTLİĞİ	Seçmeli	3	0	0	3	3.00
2	GMS317	UYGULAMALI İSTATİSTİK	Seçmeli	3	0	0	3	3.00
3	GMS319	ÇİKOLATA VE ŞEKERLEME	Seçmeli	3	0	0	3	3.00

### 6. Dönem Alan-Dışı Seçmeli Dersleri

#	Ders Kodu	Ders Adı	Tür	T	U	L	K	ECTS
1	GMS324	FRANSIZCA II	Seçmeli	2	0	0	2	2.00
2	GMS326	İTALYANCA II	Seçmeli	2	0	0	2	2.00
3	GMS328	RUSÇA II	Seçmeli	2	0	0	2	2.00
4	GMS330	İSPANYOLCA II	Seçmeli	2	0	0	2	2.00
5	GMS332	ULUSLARARASI İŞLETMECİLİK	Seçmeli	2	0	0	2	2.00

### 6. Dönem Alan Seçmeli Dersleri

#	Ders Kodu	Ders Adı	Tür	T	U	L	K	ECTS
1	GMS316	MOLEKÜLER GASTRONOMİ	Seçmeli	3	0	0	3	3.00
2	GMS318	SOKAK LEZZETLERİ	Seçmeli	3	0	0	3	3.00
3	GMS322	BUTİK PASTACILIK	Seçmeli	3	0	0	3	3.00

