

**AŞÇILIK İÇİN TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ VE İŞLETME ÖĞRENCİLERİ ÇİFT ANADAL PROGRAMI**

**Birinci Yarıyıl**

Ders Kodu	Dersin Adı	D	L/U	K	AKTS
<b>TOPLAM</b>					

**İkinci Yarıyıl**

Ders Kodu	Dersin Adı	D	L/U	K	AKTS
GST 140	Yiyecek Üretimi	1	2	3	5
GST 141	Gıda Politikaları ve Kültür	3	0	3	6
GST 142	Gıda ve Hijyen	3	0	3	5
GST 145	Gastronomiye Giriş	2	1	3	5
<b>TOPLAM</b>		<b>9</b>	<b>3</b>	<b>12</b>	<b>21</b>

**Yaz Dönemi**

GST 100	Yaz Stajı I	0	40	0	12
---------	-------------	---	----	---	----

**Üçüncü Yarıyıl**

Ders Kodu	Dersin Adı	D	L/U	K	AKTS
GST 240	Yiyecek Üretimi	1	2	3	5
GST 241	İçeceklere Giriş	1	2	3	6
GST 245	Yerel Mutfak I	1	2	3	7
GST 247	Dünya Mutfağı I	1	2	3	7
<b>TOPLAM</b>		<b>4</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>25</b>

**Dördüncü Yarıyıl**

Ders Kodu	Dersin Adı	D	L/U	K	AKTS
GST 246	Yerel Mutfak II	1	2	3	6
GST 248	Dünya Mutfağı II	1	2	3	6
GST 264	Yiyecek ve İçecek Yönetimi	3	0	3	6
<b>TOPLAM</b>		<b>5</b>	<b>4</b>	<b>9</b>	<b>18</b>

**TOPLAM**

**Ders Saati**

**18**

**Lab/Uygulama**

**15**

**Kredi**

**33**

**AKTS**

**64**

