

GASTRONOMİ İÇİN TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ VE İŞLETME ÖĞRENCİLERİ ÇİFT ANADAL PROGRAMI

Birinci Yarıyıl

| Ders Kodu | Dersin Adı | D | L/U | K | AKTS |
|---------------|------------|---|-----|---|------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| TOPLAM | | | | | |

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 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| TOPLAM | | 9 | 3 | 12 | 21 |

| 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 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| TOPLAM | | 4 | 8 | 12 | 25 |

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 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| TOPLAM | | 5 | 4 | 9 | 18 |

