

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI TEZSİZ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI DERS PLANI**Birinci Yarıyıl**

	Ders Kodu	Ders Adı	T	U	K	AKTS
1	LEE501	Araştırma ve Sunum Teknikleri	3	0	3	12
2		Program Seçimlik Ders 1	3	0	3	6
3		Program Seçimlik Ders 2	3	0	3	6
4		Program Seçimlik Ders 3	3	0	3	6
5		<i>Program Dışı Seçimlik Ders</i>	3	0	3	6
		TOPLAM	15	0	15	36

İkinci Yarıyıl

	Ders Kodu	Ders Adı	T	U	K	AKTS
1		Program Seçimlik Ders 1	3	0	3	6
2		Program Seçimlik Ders 2	3	0	3	6
3		Program Seçimlik Ders 3	3	0	3	6
4		Program Seçimlik Ders 4	3	0	3	6
5		<i>Program Dışı Seçimlik Ders</i>	3	0	3	6
6	GMS502	Bitirme Projesi	0	0	0	12
		TOPLAM	15	0	15	42

GENEL TOPLAM**30 0 30 78****Program Seçimlik Dersleri**

	Ders Kodu	Ders Adı	T	U	K	AKTS
1	GMS503	İleri Düzey Aşçılık ve Mutfak Uygulamaları	2	2	3	6
2	GMS504	İleri Düzey Fransız Mutfağı Uygulamaları	2	2	3	6
3	GMS505	Profesyonel Pastacılık ve Ekmek Üretimi Uygulamaları	2	2	3	6
4	GMS506	İleri Düzey İtalyan Mutfağı Uygulamaları	2	2	3	6
5	GMS507	İleri Düzey Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	3	0	3	6
6	GMS508	İleri Düzey İspanyol Mutfağı Uygulamaları	2	2	3	6
7	GMS509	Gıda Sektöründe Tedarik Zinciri Yönetimi	3	0	3	6
8	GMS510	İleri Düzey Peynir Üretim Teknikleri	2	2	3	6
9	GMS511	Yiyecek İçecek Sektöründe Satın Alma ve Stok Yönetimi	3	0	3	6
10	GMS512	İleri Düzey Konserve Gıda Üretimi	2	2	3	6
11	GMS513	Yiyecek İçecek Kültürü ve Tarihi	3	0	3	6
12	GMS514	Hizmet İşletmelerinde Toplam Kalite Yönetimi	3	0	3	6
13	GMS515	Stratejik Turizm Ekonomisi	3	0	3	6
14	GMS516	Turizm Politikası ve Planlaması	3	0	3	6
15	GMS517	Turizm İşletmeleri ve Yönetimi	3	0	3	6
16	GMS518	Turizmde Modern Yönetim Teknikleri	3	0	3	6
17	GMS519	Turizmde Stratejik Düşünme ve Araştırma	3	0	3	6
18	GMS520	İleri Fermantasyon Teknikleri	3	0	3	6
19	GMS521	Butik Pastacılık	3	0	3	6