

İSTANBUL GEDİK ÜNİVERSİTESİ LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI MÜFREDATI																
Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	Z/S	T	U	K	A		Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	Z/S	T	U	K	A
1. Yarıyıl	AYE 501	Araştırma Yöntemleri ve Etik	Z	3	0	3	9		2. Yarıyıl	GMS 502	Seminer	Z	0	0	0	9
		Uzmanlaşma Seçmeli Dersi	S	3	0	3	7				Uzmanlaşma Seçmeli Dersi	S	3	0	3	7
		Uzmanlaşma Seçmeli Dersi	S	3	0	3	7				Uzmanlaşma Seçmeli Dersi	S	3	0	3	7
		Disiplinlerarası Seçmeli-Uzmanlaşma Seçmeli Ders	S	3	0	3	7				Disiplinlerarası Seçmeli-Uzmanlaşma Seçmeli Ders	S	3	0	3	7
	Yarıyıl Toplam Kredi				12	0	12	30			Yarıyıl Toplam Kredi				9	0
3. Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	Z/S	T	U	K	A		4. Yarıyıl	Dersin Kodu	Dersin Adı	Z/S	T	U	K	A
	GMS 591	Yüksek Lisans Tezi	Z	0	0	0	30			GMS 592	Yüksek Lisans Tezi	Z	0	0	0	30
	Yarıyıl Toplam Kredi				0	0	0	30			Yarıyıl Toplam Kredi				0	0
Toplam Kredi: 21																
Toplam AKTS: 120																
Türkçe Tezli Yüksek Lisans Programı Toplam 21 Kredi, 120 AKTS, Seminer ve Tez Çalışmasından Oluşmaktadır.																

İSTANBUL GEDİK ÜNİVERSİTESİ LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI UZMANLAŞMA SEÇMELİ DERSLERİ					
Kod	Ders	T	U	K	AKTS
GMS 511	Medya ve Yeni Medyada Gastronomi	3	0	3	7
GMS 512	Gastronomide Yeni Eğilimler	3	0	3	7
GMS 513	Özel Beslenme Gereksinimleri ve Menü Planlama	3	0	3	7
GMS 514	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Örgütsel Davranış	3	0	3	7
GMS 515	Gastronomi ve Turizm	3	0	3	7
GMS 516	Gıda Güvenliği ve Kalite Yöntemleri	3	0	3	7
GMS 517	Gıda Teknolojisi Yöntemleri	3	0	3	7
GMS 518	Gıda Mevzuatı	3	0	3	7
GMS 519	İstatistik ve Bilimsel Araştırma	3	0	3	7
GMS 521	Gıda Katkı Maddeleri	3	0	3	7
GMS 522	Gıda Üretimi ve Sürdürülebilirlik Politikası	3	0	3	7
GMS 523	Gıda Mikrobiyolojisi ve Gıda Güvenliği	3	0	3	7
GMS 524	Gıdalar ve İçerikleri	3	0	3	7
GMS 525	Sürdürülebilir Gastronomi ve Yeşil Restoranlar	3	0	3	7
GMS 527	Tüketici Davranışı	3	0	3	7
GMS528	Yönetim ve Liderlik	3	0	3	7