

ÖĞRETİM PLANI

I.YIL – I. YARIYIL							
DERS KODU	DERS ADI	DERS SAATİ		DERS TİPİ	YEREL KREDİ	AKTS	EĞİTİM DİLİ
		TEORİK	UYGULAMA				
LEE 571	Uzmanlık Alan Dersi	8	0	Zorunlu	0	8	Türkçe
LEE 573	Danışmanlık	0	1	Zorunlu	0	1	Türkçe
GMS 501	Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Etik	3	0	Zorunlu	3	6	Türkçe
GMS 503	Gastronomi ve Turizm	3	0	Seçmeli	3	5	Türkçe
GMS 505	Gastronomi Tarihi	3	0	Seçmeli	3	5	Türkçe
GMS 507	Gastronomi Etkinlikleri	3	0	Seçmeli	3	5	Türkçe
GMS 509	Restoran Deneyimi	3	0	Seçmeli	3	5	Türkçe
GMS 511	Yemek ve Sanat	3	0	Seçmeli	3	5	Türkçe
GMS 513	Özel Durumlarda Beslenme	3	0	Seçmeli	3	5	Türkçe
GMS 515	Gastronomide Duyusal Analiz	3	0	Seçmeli	3	5	Türkçe
GMS 517	Fermente Yiyecekler	3	0	Seçmeli	3	5	Türkçe
GMS 519	Gıda Güvenliği ve Mevzuatı	3	0	Seçmeli	3	5	Türkçe
TOPLAM		38	1		30	60	

I.YIL – II. YARIYIL							
DERS KODU	DERS ADI	DERS SAATİ		DERS TİPİ	YEREL KREDİ	AKTS	EĞİTİM DİLİ
		TEORİK	UYGULAMA				
LEE 572	Uzmanlık Alan Dersi	8	0	Zorunlu	0	8	Türkçe
LEE 574	Danışmanlık	0	1	Zorunlu	0	1	Türkçe
LEE 500	Seminer	0	1	Zorunlu	3	6	Türkçe
GMS 502	Menü Yönetimi	3	0	Seçmeli	3	5	Türkçe
GMS 504	Güncel Gastronomi Araştırmaları	3	0	Seçmeli	3	5	Türkçe
GMS 506	Yemek Mitolojisi	3	0	Seçmeli	3	5	Türkçe
GMS 508	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Yönetimi	3	0	Seçmeli	3	5	Türkçe
GMS 510	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Çalışan İlişkileri	3	0	Seçmeli	3	5	Türkçe
GMS 512	Gastronomi Etiği	3	0	Seçmeli	3	5	Türkçe
GMS 514	Fermente İçecekler	3	0	Seçmeli	3	5	Türkçe
GMS 516	Mutfak Tasarımı	3	0	Seçmeli	3	5	Türkçe
GMS 518	Moleküler Gastronomi	2	1	Seçmeli	3	5	Türkçe
TOPLAM		34	3		30	60	

II.YIL – I. YARIYIL							
DERS KODU	DERS ADI	DERS SAATİ		DERS TİPİ	YEREL KREDİ	AKTS	EĞİTİM DİLİ
		TEORİK	UYGULAMA				
LEE 581	Uzmanlık Alan Dersi	8	0	Zorunlu	0	8	Türkçe
LEE 583	Danışmanlık	0	1	Zorunlu	0	1	Türkçe
GMS 591	Yüksek Lisans Tezi	0	0	Zorunlu	0	21	Türkçe
TOPLAM		8	1		0	30	

II.YIL – II. YARIYIL							
DERS KODU	DERS ADI	DERS SAATİ		DERS TİPİ	YEREL KREDİ	AKTS	EĞİTİM DİLİ
		TEORİK	UYGULAMA				
LEE 582	Uzmanlık Alan Dersi	8	0	Zorunlu	0	8	Türkçe
LEE 584	Danışmanlık	0	1	Zorunlu	0	1	Türkçe
GMS 592	Yüksek Lisans Tezi	0	0	Zorunlu	0	21	Türkçe
TOPLAM		8	1		0	30	

- Yüksek Lisans öğrencileri ders aşamasında dönemlik en az 30 AKTS'lik, en fazla 50 AKTS'lik ders alabilir. (Dönemlik 30 AKTS'nin üstünde alınacak fazla kredi için Danışmanın önerisi, Ana Bilim Dalı'nın onayı ve Enstitü Yönetim Kurulu kararı olmak zorundadır)
- Yüksek Lisans öğrencileri ders aşamasında toplam 60 AKTS'yi tamamlamak zorundadır.
- Öğrenciler ders aşamasında Uzmanlık ve Danışmanlık hariç en az 7 ders 21 saati (ulusal krediyi) tamamlamak zorundadır.
- Yüksek Lisans öğrencileri tez aşamasında toplam 60 AKTS'yi tamamlamak zorundadır.

TEACHING PLAN

I.YEAR – I. SEMESTER							
COURSE CODE	COURSE NAME	COURSE HOUR		COURSE TYPE	LOCAL CREDIT	ECTS	TEACHING LANGUAGE
		THEORETICAL	PRACTICAL				
LEE 571	Specialized Field Course	8	0	C	0	8	Turkish
LEE 573	Consultancy	0	1	C	0	1	Turkish
GMS 501	Scientific Research Methods and Ethics	3	0	C	3	6	Turkish
GMS 503	Gastronomy and Tourism	3	0	E	3	5	Turkish
GMS 505	Gastronomy History	3	0	E	3	5	Turkish
GMS 507	Gastronomy Events	3	0	E	3	5	Turkish
GMS 509	Restaurant Experience	3	0	E	3	5	Turkish
GMS 511	Food and Art	3	0	E	3	5	Turkish
GMS 513	Nutrition in Special Situations	3	0	E	3	5	Turkish
GMS 515	Sensory Analysis in Gastronomy	3	0	E	3	5	Turkish
GMS 517	Fermented Foods	3	0	E	3	5	Turkish
GMS 519	Food Safety and Legislation	3	0	E	3	5	Turkish
TOPLAM		38	1		30	60	

I.YEAR – II. SEMESTER							
COURSE CODE	COURSE NAME	COURSE HOUR		COURSE TYPE	LOCAL CREDIT	ECTS	TEACHING LANGUAGE
		THEORETICAL	PRACTICAL				
LEE 572	Specialized Field Course	8	0	C	0	8	Turkish
LEE 574	Consultancy	0	1	C	0	1	Turkish
LEE 500	Seminar	0	1	C	3	6	Turkish
GMS 502	Menu Management	3	0	E	3	5	Turkish
GMS 504	Current Gastronomy Research	3	0	E	3	5	Turkish
GMS 506	Food Mythology	3	0	E	3	5	Turkish
GMS 508	Cost Management in Food and Beverage Business	3	0	E	3	5	Turkish
GMS 510	Employee Relations in Food and Beverage Business	3	0	E	3	5	Turkish
GMS 512	Gastronomy Ethics	3	0	E	3	5	Turkish
GMS 514	Fermented Beverages	3	0	E	3	5	Turkish
GMS 516	Culinary Design	3	0	E	3	5	Turkish
GMS 518	Molecular Gastronomy	2	1	E	3	5	Turkish
TOPLAM		34	3		30	60	

II.YEAR – I. SEMESTER							
COURSE CODE	COURSE NAME	COURSE HOUR		COURSE TYPE	LOCAL CREDIT	ECTS	TEACHING LANGUAGE
		THEORETICAL	PRACTICAL				
LEE 581	Specialized Field Course	8	0	C	0	8	Turkish
LEE 583	Consultancy	0	1	C	0	1	Turkish
GMS 591	Master Thesis	0	0	C	0	21	Turkish
TOPLAM		8	1		0	30	

II.YEAR – II. SEMESTER							
COURSE CODE	COURSE NAME	COURSE HOUR		COURSE HOUR	LOCAL CREDIT	ECTS	TEACHING LANGUAGE
		THEORETICAL	THEORETICAL				
LEE 582	Specialized Field Course	8	0	C	0	8	Turkish
LEE 584	Consultancy	0	1	C	0	1	Turkish
GMS 592	Master Thesis	0	0	C	0	21	Turkish
TOPLAM		8	1		0	30	

- Course Type: "C" means compulsory and "E" means elective.

- Graduate students can take courses of at least 30 ECTS per semester and maximum 45 ECTS per semester. (For overdue credit over 30 ECTS per semester must be the counselor's recommendation, the approval of the Department's branch and the decision of the Institute's board of directors)

- Graduate students are required to complete 60 ECTS at the end of the course period.

- Students are required to complete at least 7 courses 21 hours excluding the Specialization Field Course, Counseling and Seminar during the course period.

- Graduate students are required to complete a total of 60 ECTS in the thesis period.