# **GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI**

# **GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI TEZLİ YÜKSEK LİSANS DERS KATALOĞU (2018-2019)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. SINIF** | | | | | | | | | | | |
| 1. Yarıyıl (Güz Dönemi) | | | | | | 2. Yarıyıl (Bahar Dönemi) | | | | | |
| Zorunlu/ Seçmeli Dersler | | | | | | Zorunlu/Seçmeli Dersler | | | | | |
| **Dersin**  **Kodu** | **Dersin Adı** | **T** | **U** | **K** | **AKTS** | **Dersin**  **Kodu** | **Dersin Adı** | **T** | **U** | **K** | **AKTS** |
| SBE501 | Sosyal Bilimlerde Etik Ve Araştırma Yöntemleri | 3 | 0 | 3 | 8 | SBE501 | Sosyal Bilimlerde Etik Ve Araştırma Yöntemleri | 3 | 0 | 3 | 8 |
| GMS501 | Duyusal Analiz Bilimi Ve Gıdalarda Duyusal Analiz Yöntemleri | 3 | 0 | 3 | 8 | GMS519 | Gastronomide Yeni Ürün Tasarımı | 3 | 0 | 3 | 8 |
| GMS503 | Moleküler Gastronomi Ve Moleküler Mutfak | 3 | 0 | 3 | 8 | GMS502 | Gastronomide Dekorasyon Ve Tasarım | 3 | 0 | 3 | 8 |
| Gms505 | Diyet, Beslenme Ve Sağlık | 3 | 0 | 3 | 8 | GMS504 | Gıdalarda Kalite Kontrol Yöntemleri | 3 | 0 | 3 | 8 |
| GMS507 | Gıda Kültürü Ve İletişimi | 3 | 0 | 3 | 8 | GMS506 | Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi | 3 | 0 | 3 | 8 |
| GMS509 | Gıda Ve Şarap Seçimi | 3 | 0 | 3 | 8 | GMS508 | Gastronomi Ve Antropoloji | 3 | 0 | 3 | 8 |
| GMS511 | Gastronomide Süt Ve Süt Ürünlerinin Değerlendirilmesi | 3 | 0 | 3 | 8 | GMS510 | İstatiksel Analiz | 3 | 0 | 3 | 8 |
| GMS513 | Gastronomide Trendler | 3 | 0 | 3 | 8 | GMS512 | Gıdalarda Jel Köpük Ve Kolloid Yapılarının Hazırlanması | 3 | 0 | 3 | 8 |
| GMS515 | Aroma Kimyası Ve Bilimi | 3 | 0 | 3 | 8 | GMS514 | Gastronomi Ve Sosyoloji | 3 | 0 | 3 | 8 |
| GMS517 | Gastronomide Kullanılan Fermente Ürünler | 3 | 0 | 3 | 8 | GMS516 | Eko Gastronomi | 3 | 0 | 3 | 8 |
|  |  | 3 | 0 | 3 | 8 | GMS518 | Gastronomideki Son Gelişmeler Ve Araştırmalar | 3 | 0 | 3 | 8 |
|  |  |  |  |  |  | GMS520 | Yemek Pişirme Teknikleri | 3 | 0 | 3 | 8 |
|  |  |  |  |  |  | GMS522 | Toz Ürünlerin Gastronomide Kullanımı | 3 | 0 | 3 | 8 |
|  |  |  |  |  |  | GMS524 | Gaziantep Gastronomisi Ve Gaziantep Mutfağının Özellikleri | 3 | 0 | 3 | 8 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Toplam Kredi** | | **30** | | |  | **Toplam Kredi** | |  | | | **30** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2. SINIF** | | | | | | | | | | | |
| 3. Yarıyıl (Güz Dönemi) | | | | | | 4. Yarıyıl (Bahar Dönemi) | | | | | |
| Zorunlu Dersler | | | | | | Zorunlu Dersler | | | | | |
| **Dersin**  **Kodu** | **Dersin Adı** | **T** | **U** | **K** | **AKTS** | **Dersin**  **Kodu** | **Dersin Adı** | **T** | **U** | **K** | **AKTS** |
| GMS598 | Yüksek Lisans Tezi | 0 | 1 | 0 | 20 | GMS598 | Yüksek Lisans Tezi | 0 | 1 | 0 | 20 |
| GMS899 | Uzmanlık Alanı | 4 | 0 | 3 | 10 | GMS899 | Uzmanlık Alanı | 4 | 0 | 3 | 10 |
| GMS799 | Seminer | 0 | 2 | 0 | 6 |  |  | 3 | 0 | 3 | 8 |
| **Toplam Kredi** | | **30** | | |  | **Toplam Kredi** | |  | | | **30** |