

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı 2017-2018 Bahar Yarıyılı Tezli Yüksek Lisans Ders Programı

DERSİN ADI	DERS DURUMU	GÜNÜ	SAATİ	DERS GÖREVLENDİRMELERİ
Uzmanlık Alan Dersi	Z			Danışman Öğretim Üyeleri
Danışmanlık	Z			Danışman Öğretim Üyeleri
Seminer	Z			Danışman Öğretim Üyeleri
İstatistik	Z	Salı	09:30-12:20	Doç. Dr. Cem Oktay GÜZELLER
Yiyecek İçecek Yönetimi	S	Pazartesi	13:30-16:20	Prof. Dr. Bahattin ÖZDEMİR
Uluslararası Restoran İşletmeciliği	S	Pazartesi	09:30-12:20	Doç. Dr. Osman ÇALIŞKAN
Gıda Güvenliği	S	Salı	13:30-16:20	Yrd. Doç. Dr. Neslihan ONUR
Şarap Turizmi	S	Çarşamba	13:30-16:20	Yrd. Doç. Dr. Vedat İYİTOĞLU
Yemek Sosyolojisi	S	Perşembe	09:30-12:20	Yrd. Doç. Dr. Oğuz NEBİOĞLU

Z: Zorunlu / S: Seçmeli

Ders aşamasında her dönem için en fazla 45 AKTS'lik ders alınabilir. (Dönemlik 30 AKTS'nin üstünde alınacak fazla kredi için Danışmanın önerisi, Anabilim Dalı onayı ve Enstitü yönetim kurul kararı olmak zorundadır)

Ders aşamasında toplam 60 AKTS'yive Uzmanlık, Danışmanlık ve Seminer hariç en az 7 ders, 21 saati tamamlamak zorunludur.