

DOKTORA DERS KATALOĐU

Dersin Kodu	Dersin Adı	Türü	T	U	K	AKTS
GMS 799	Seminer*	Zorunlu	0	2	0	6
GMS 899	Uzmanlık Alan Dersi**	Zorunlu	3	0	0	8
GMS 501	Sosyal Bilimlerde Arařtırma Yöntemleri ve Etik	Zorunlu	3	0	3	8
GMS 701	Turizm İşletmeciliğinde Seçme Konular	Seçmeli	3	0	3	8
GMS 702	Turizm İşletmelerinde İletişim	Seçmeli	3	0	3	8
GMS 703	Turizmde Etik	Seçmeli	3	0	3	8
GMS 704	Turizm İřletmelerinde Liderlik ve Motivasyon	Seçmeli	3	0	3	8
GMS 705	Turizm İřletmelerinde Güncel Yönetim Teknikleri	Seçmeli	3	0	3	8
GMS 706	Destinasyon Yönetimi ve Pazarlaması	Seçmeli	3	0	3	8
GMS 707	Turizm İşletmelerinde Temel İlke ve Kavramlar	Seçmeli	3	0	3	8
GMS 708	Saęlık Beslenme ve Diyet	Seçmeli	3	0	3	8
GMS 709	Gıda Güvenliği ve Gıdalarda Kalite	Seçmeli	3	0	3	8
GMS 710	Gastronomide Bitkisel Organik Ürünler	Seçmeli	3	0	3	8
GMS 711	Gıda Okuryazarlığı	Seçmeli	3	0	3	8
GMS 712	Gıdalarda Kullanılan Ölçümler	Seçmeli	3	0	3	8
GMS 713	Gıdalarda Gıda Muhafaza Yöntemleri	Seçmeli	3	0	3	8

GMS 714	Tahıl Ürünleri ve Özellikleri	Seçmeli	3	0	3	8
GMS 715	Gastronomide Vegan Üretimler	Seçmeli	3	0	3	8
GMS 716	Coğrafi İşaretler ve Gastronomideki yeri	Seçmeli	3	0	3	8
GMS 717	Gastronomide Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri	Seçmeli	3	0	3	8
GMS 718	Arı Ürünlerinin Gastronomi ve Turizmdeki Yeri	Seçmeli	3	0	3	8
GMS 719	Ekonomik Mutfak	Seçmeli	3	0	3	8
GMS 720	Doğadan Sofraya Bitkiler	Seçmeli	3	0	3	8
GMS 721	Sürdürülebilir Gastronomi ve Permakültür	Seçmeli	3	0	3	8
GMS 722	Gastronomide Permakültür Proje Çalışmaları	Seçmeli	3	0	3	8
GMS 723	Gastronomi, Kültür ve Eko Turizm Rotaları	Seçmeli	3	0	3	8
GMS 724	Lezzet Tasarımı	Seçmeli	3	0	3	8
GMS 725	Kahve Bilimi	Seçmeli	3	0	3	8
GMS 726	Gastronominin Felsefesi	Seçmeli	3	0	3	8
GMS 727	Gastronomide Kullanılan Emülsiyonlar	Seçmeli	3	0	3	8
GMS 728	Gastronomi Süreçlerinin Lezzet Bileşikleri Üzerine Etkileri	Seçmeli	3	0	3	8
GMS 729	Gastronomide Renk Maddeleri Ve Kullanımları	Seçmeli	3	0	3	8
GMS 730	Kurutma ve Kuru Gıdalar Teknolojisi	Seçmeli	3	0	3	8
GMS 731	Gastronomik Ürünlerin Biyoaktif Bileşiklerce Zenginleştirilmesi	Seçmeli	3	0	3	8

GMS 732	Gastronomi Süreçlerinde Enerji ve Sürdürülebilirlik	Seçmeli	3	0	3	8
GMS 733	Gastronomi Süreçlerinde Optimizasyon	Seçmeli	3	0	3	8
GMS 734	Gastronomide Teknik Problem Çözme	Seçmeli	3	0	3	8
GMS 735	Gastronomide Nanoteknoloji Uygulamaları	Seçmeli	3	0	3	8
GMS 999	Doktora Tezi	Zorunlu	-	-	-	22

* Seminer dersi bahar yarıyılında olmak üzere sadece bir dönemde alınacaktır.

**Uzmanlık Alan dersi kaç öğrenci olursa olsun hep 4 saat teorik olarak okutulacaktır.

Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği Madde 15:

Doktora programı, tezli yüksek lisans derecesi ile kabul edilmiş öğrenciler için toplam yirmi bir krediden ve bir eğitim- öğretim dönemi 60 AKTS' den az olmamak koşuluyla en az yedi ders, seminer, yeterlik sınavı, tez önerisi ve tez çalışması olmak üzere en az 240 AKTS kredisinden oluşur. Lisans derecesi ile kabul edilmiş öğrenciler için de en az kırk iki kredilik 14 ders, seminer, yeterlilik sınavı, tez önerisi ve tez çalışması olmak üzere toplam en az 300 AKTS kredisinden oluşur.