

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI DOKTORA PROGRAMI

1. YARIYIL DERS İÇERİKLERİ

Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri ve Yayın Etiği 3 (10 AKTS) ZORUNLU

Bilimsel bilgi nedir? Pozitivizm ile Nitel Araştırmalar arasında farklar. Bilimsel çalışmanın araştırma çerçevesi nedir? Hipotez, varsayım ne anlama gelmektedir? Davranışsalci ekol ile gelenekselci yaklaşım arasındaki fark? Makalenin aşamaları nelerdir? Yazım kuralları, dipnot verme, kaynak gösterme ve alıntı yapma.

Gastronominin Sosyolojik Temelleri 3 (10 AKTS) SEÇMELİ

Sosyal psikoloji sosyal psikoloji açısından, seyahat enformasyonunun bilişsel örgütlenmesi, turist yerli halk ilişkileri, sosyal algı, tutumlar, önyargılar, turist grupları yapısı ve özellikleri, turizmin sosyal sonuçları, turizme tepkiler, turizmin toplumlararası ilişkilere etkileri.,

Gastronomi ve Kültürel Antropoloji 3 (10 AKTS) SEÇMELİ

Öğrencileri, tarihsel süreçte beslenme alışkanlıklarının değişimi-gelişimi, farklı dinlerde beslenme alışkanlıkları, beslenmeyi etkileyen sosyal, ekonomik, kültürel, politik, coğrafik nedenler/faktörler, ülkemiz ve ülkeler arası beslenme alışkanlıklarındaki farklılıklar konularında bilgilendirmektir.

Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yeni Trendler 3 (10 AKTS) SEÇMELİ

Gıda endüstrisinin uluslararası kapsamda özellikleri, uluslararası yiyecek içecek işletmelerinde yöneticilik, zincir (franchising) işletmeciliği ve uluslararası alanda yatırım gibi konuları kapsar. Bugünün ve geleceğin tüketicilerinin eğilimleri, satınalma tercihleri eğilimlerindeki değişimler karşısında sektörün geliştirdiği stratejiler. Ürün çeşitlemesi, sektördeki yeni sistemler

Pazarlama Teorileri ve Yiyecek İçecek Pazarlaması 3 (10 AKTS) SEÇMELİ

Pazarlama yönetiminin ilkeleri çerçevesinde temel pazarlama yaklaşımları, pazarlama kavramlarının uygulanması, pazarlama yönetiminin öğelerinin değerlendirilmesi. Bu aşamada öğrencilere ana pazarlama kavramlarını ve tekniklerini özümseme, sentezleme ve uygulama olanağının sağlanması. Pazarlamanın toplumsal ve yönetsel işlevleri, pazarlama yaklaşımları ve farklı organizasyon yapılarındaki işleyişi, müşteri-pazar karşılaştırmaları, karar verme süreçleri, toplumsal ve kişisel etkenler ve pazarlama karmaşasının ve öğelerinin incelenmesi. Bu teorilerin gıda endüstrisi ile ilişkilendirilmesi.

Gıda Kimyası 3 (10 AKTS) SEÇMELİ

Gıda kimyasının kapsamı, ilgili bilim dalları, gıda bileşenleri, gıda bileşenlerinin meydana gelişi, gıda bileşenlerinin kalori ve beslenmedeki önemi, gıda işleme ve muhafaza dersin kapsamını oluşturur. Endüstriyel mutfakların üretim unsuru olan gıdaların kimyasal olarak tanınması kayıpların azaltılması, toplam kalitenin sağlanması, hijyen, sağlık ve üretimin tüm süreçlerinde gıdanın kontrolü açısından önemlidir.

Gıda Sektöründe Biyolojik Risk Faktörleri 3 (10 AKTS) SEÇMELİ

Bu derste öğrencilere çalışma ortamında risk etmeni olarak karşılaşılan bakteriler virüsler, mantarlar ve parazitler ve özellikleri, Biyolojik etmenlerden korunma yöntemleri öğretilir. Biyolojik risk etmenleri tanım, Enfeksiyon zinciri, Gıda işletmelerinde karşılaşılabilecek mikroorganizmalar, Bakteriler, Mantarlar, Virüsler, Parazitler, Biyolojik risk olan iş kolları, Biyolojik risk olan iş kolları, Endüstriyel gıda işlemlerinde biyolojik riskler, Biyolojik risk etmenlerinin sınıflandırılması, Biyolojik risk etmenlerinden korunma yöntemleri, Biyolojik risk etmenleri ile ilgili yasal mevzuat

Yiyecek İçecek İşletmelerinde Muhasebe Denetimi 3 (10 AKTS) SEÇMELİ

Muhasebe sisteminin tanıtılması, ticari işlem kayıtları ve mali tabloların hazırlanması; yiyecek içecek işletmesinde oluşan maliyetlerin incelenmesi, maliyet-hacim, kar analizi, turizm işletmelerinde maliyet kontrol sistemleri ve fiyatlama; maliyet bilgilerinin yönetim kararlarında kullanılması konularında teorik bilgilerin verilerek ilgili konularda turizm sektöründe yapılan çeşitli çalışmaların incelenmesidir.

Yiyecek İçecek İşletmelerinde Stratejik İnsan Kaynakları Yönetimi 3 (10 AKTS) SEÇMELİ

Rekabetçi İK stratejileri ve Şirket stratejisi ile ilişkisi. Stratejik İK planlama ve ilgili uygulamalar. İK'nin fonksiyonel olarak etkinliği. İK faaliyetlerinin ölçülmesi ve değerlendirilmesi. İK işlevinin örgütsel performans üzerindeki etkileri.

Duyusal Analiz 3 (10 AKTS) SEÇMELİ

Duyusal değerlendirme, tanımlar, önemi, gıda sanayi ve yiyecek içecek işletmelerinde kullanım amaçları. Duyusal değerlendirme panel odası, ürün ve panel kontrolleri, panelist seçimi, Duyusal değerlendirmede kullanılan skalalar, lezzet profili diyagramlarının oluşturulması, Doku profili analizi, duysal testlerin tüketici tercih çalışmalarında kullanılması, yiyecek içeceklerin işletmelerinde duysal değerlendirilmesi

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI DOKTORA PROGRAMI 2. YARIYIL DERS İÇERİKLERİ

Seminer 0 (10 AKTS) ZORUNLU

Öğrencinin hâkim olduğu bir konuyu veya tez konuları ile ilgili güncel ve eğitim öğretim sürecine katkı sağlayacak bir çalışmayı, bilimsel araştırma yöntemlerine uygun olacak şekilde hazırlayarak, grup önünde konuşabilme, anlatabilme, tartışabilme ve iletişim yeteneğini geliştirmek. Seminer dersi amacı, Yazım kuralları, Kaynak erişimi, Sunum teknikleri, Sunumlar, Değerlendirme.

Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yatırım Projeleri 3 (10 AKTS) SEÇMELİ

Yatırım kavramı, yatırım ve yatırım projeleri, işletmelerde yatırım politikası ve yatırım planlaması, yiyecek içecek işletmeleri yatırımlarında yapılabilirlik raporu, teknik ve ekonomik etüdüler, kapasite ve kuruluş yeri seçimi, fon kaynaklarının seçimi, turizm yatırım projelerinin değerlendirilmesi ve teşvikler.

Destinasyon Pazarlamasında Yerel Mutfaklar 3 (10 AKTS) SEÇMELİ

Destinasyon ve pazarlama kavramları, destinasyon pazarlaması, yerel mutfaklar, yerel mutfak kültürleri, yerel ürünler, yerel ürünlerin ve yerel mutfakların destinasyonların tanıtımında ve pazarlanmasında kullanımı, yerel festivaller ve şenlikler, uluslararası fuarlarda yerel mutfak kültürlerinin tanıtımı, turistlerin yerel ürünlere ve mutfaklara yönelik tutumları.

Gastronomi ve Stratejik Yönetim 3 (10 AKTS) SEÇMELİ

Yiyecek-içecek işletmeleri ile ilgili terminoloji ve kavramlar, gıda işletmesi yönetim hizmetleri, farklı bölüm ve departmanların işlevleri ve departmanlar arası ilişkiler, sınıflama, yiyecek içecek işletmesi yöneticilerinin özellikleri, dış kaynak kullanımı, kıyaslama, çatışma yönetimi.

Gıda Sektöründe Finansal Politika ve Stratejiler 3 (10 AKTS) SEÇMELİ

Finans fonksiyonunun tanımı, gelişimi, fonksiyonları, gıda sektöründe finans fonksiyonu, gelişimi ve önemi, firma değeri kavramı ve değer temelli yönetim sistemi, sermaye pazarlarının tanımı ve önemi, faiz kavramı, faiz türleri, paranın zaman değeri ve finasta kullanımı, turizm işletmelerinde işletme sermayesi, para ve menkul değerler, alacak-stok yönetimi, yiyecek içecek işletmelerinde sermaye bütçeleme ve yatırım kararları, işletme yatırım projeleri değerlendirme yöntemleri, gıda endüstrisinde sermaye yapısı ve sermaye maliyeti, risk ve getiri kavramları, portföy riski ve beklenen getirinin hesaplanması, çeşitleme ve toplam risk, etkin sınır ve portföy seçimi, sermaye varlıklarını fiyatlama modeli, arbitraj fiyatlama modeli, faktör modelleri, etkin piyasa hipotezi, gıda endüstrisinde portföy yönetim stratejileri, portföy performansının ölçülmesi.

Gastronomide Teknolojik Yenilikler 3 (10 AKTS) SEÇMELİ

Teknoloji ve yenilik (inovasyon) kavramları, yenilik yönetimi, yenilik, yenilikçilik ve yaratıcılık kavramları, teknolojik ilerleme ve endüstriyel araştırma ve geliştirme süreci, teknoloji ve etik, teknolojik yenilik ve gastronomide teknolojik yenilik, teknoloji stratejisi konularında bilgi sahibi olma. Gastronomide teknolojik yenilik yönetimi uygulayan örnek işletmeleri araştırma.

Örgüt Kuramları 3 (10 AKTS) SEÇMELİ

Yiyecek içecek işletmelerinde yönetimin anlamı ve rolü; farklı örgüt yönetimi yaklaşımlarının karşılaştırmalı analizi. İş örgütlerinde değerler, tutumlar, beklentiler, iletişim, güç ve politikanın etkileri; olumlu bir işyeri ortamının sağlanması ve bağlılığı yüksek çalışma ekiplerinin oluşturulması için örgütsel liderlik. Sürdürülebilirliği ve etik değerlere bağlı örgütsel uygulamaları güçlendirecek yönetim; yiyecek içecek işletmelerinde yönetim trendlerinin eleştirel bir bakış açısı ile incelenmesi.

Görsel Okuma Yöntemleri ve Tasarım 3 (10 AKTS) SEÇMELİ

Aşçı tabağında profesyonel yeteneklerinin yanı sıra kişiliğini yansıtır. Tabağında kompozisyon yazan bir sanatçıdır aynı zamanda. Bu kompozisyonun öğeleri arasında dokular, renkler, kokular, tatlar, aromalar, besin öğeleri, pişirme yöntemleri ve görsel estetik kaygısı sayılabilir.

Tüketici yemeğini yemeden önce, tabak önüne konduğunda gözü ile ilk değerlendirmesini yapar ve bu değerlendirme yeme aşamasında geliştireceği alhıları da etkiler. Sanatın görsel estetik kuramlarına olan aşinalık kazanan öğrenci bu kazanımlarını üretim çıktılarına yansıtacaktır. Dersin temel amacı sanatı ve estetik değerlendirmeyi vermektir. Sanatsal öğretileri profesyonel yeteneklerine nasıl dönüştüreceği öğrencinin sorumluluğundadır. Mesleki örneklemeler ve diktelerin kişisel yaratıcılığı etkilememesi adına mesleki ilişkilendirme ve yorumlamada öğrenci özgür bırakılmıştır.

Gastronomi ve Medya 3 (10 AKTS) SEÇMELİ

Bu derste medya, halkla ilişkiler kavramları ve bu kavramların birbirleri ile olan etkileşimleri incelenecektir. Kavramların tarihsel gelişimlerinden başlayarak, genişleyen işlevleri, etkileri ve önemi üzerinde durulacaktır. Bu derste ayrıca, yiyecek-içecek sektöründe yaygın olarak kullanılan halkla ilişkiler uygulamaları, süreçleri ve medya kanallarının öğrencilere aktarılması amaçlanır.

Et Bilimi ve Teknolojisi 3(10 AKTS) SEÇMELİ

Et tabağın %50'sini oluşturan proteinin temel kaynaklarından. Etin kaynağı, yapısı, çeşitleri, sınıflandırılması, işlenmesi, saklanması ve hazırlanması ile ilgili bilgiler profesyonel yeteneklerin geliştirilmesinde önemli teorik kazanımdır. Ders, etin fiziki, kimyasal, duyuşal, mikrobiyolojik ve biyokimyasal özellikleri ile et muhafaza yöntemleri, endüstride et teknolojisinin önemi hijyen ve sanitasyon konularını kapsar.

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI DOKTORA PROGRAMI 3. YARIYIL DERS İÇERİKLERİ

Yeterlik 0 (30 AKTS) ZORUNLU

Bu derste öğrenci doktora yeterlik sınavına hazırlanmak için bağımsız bir çalışma yürütür. Dersin sonunda uygulanan yazılı ve sözlü yeterlik sınavında öğrenci kendi alanındaki temel konular hakkında yeterli bilgiye sahip olduğunu ve doktora tezine yönelik bir bilimsel araştırmayı yürütebileceğini göstermelidir.

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

I. ÖĞRETİM DOKTORA PROGRAMI

4. YARIYIL DERS İÇERİKLERİ

Uzmanlık Alan Dersi (A,B,C,..) 3 (5 AKTS) ZORUNLU

Danışman öğretim üyesinin öğrenci veya öğrencilerine tez çalışmalarına ilişkin bilgileri aktardığı teorik bir derstir. Ayrıntılı içeriği her bir danışman öğretim üyesi tarafından belirlenir. Danışman öğretim üyesinin çalıştığı bilimsel alandaki bilgi, görgü ve deneyimleri aktarılır, çalışma konuları ve bu konulardaki yeni gelişmeler değerlendirilir ve mevcut bilimsel yayınlar takip edilir.

Doktora Tez Çalışması 0 (25 AKTS) ZORUNLU

Bu derste öğrenciler çalışmak istediği doktora tezi konusu hakkında ön çalışmaları yaparak tez önerisi hazırlarlar.

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI DOKTORA PROGRAMI 5. YARIYIL DERS İÇERİKLERİ

Uzmanlık Alan Dersi (A,B,C,..) 3 (5 AKTS) ZORUNLU

Danışman öğretim üyesinin öğrenci veya öğrencilerine tez çalışmalarına ilişkin bilgileri aktardığı teorik bir derstir. Ayrıntılı içeriği her bir danışman öğretim üyesi tarafından belirlenir. Danışman öğretim üyesinin çalıştığı bilimsel alandaki bilgi, görgü ve deneyimleri aktarılır, çalışma konuları ve bu konulardaki yeni gelişmeler değerlendirilir ve mevcut bilimsel yayınlar takip edilir.

Doktora Tez Çalışması 0 (25 AKTS) ZORUNLU

Bu derste öğrenci doktora tezini hazırlamak için gerekli olan çalışmaları danışman desteği ile yürütür. Bu dersin amacı, öğrencilerin analitik düşünme ve yazma becerilerini geliştirmek ve bilimsel makale ve tez yazma becerileri kazandırmaktır. Araştırılacak sorunları veya çözüm bulunacak konuyu tespit edebilme. Sınırlarını belirleyebilme, veri kaynaklarını tanıma, veri toplama. Analiz tekniklerini tanıma ve analiz sonucunu yorumlayabilme. Bu konuların hepsini yazılı olarak ifade edebilme.

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI DOKTORA PROGRAMI 6. YARIYIL DERS İÇERİKLERİ

Uzmanlık Alan Dersi (A,B,C,..) 3 (5 AKTS) ZORUNLU

Danışman öğretim üyesinin öğrenci veya öğrencilerine tez çalışmalarına ilişkin bilgileri aktardığı teorik bir derstir. Ayrıntılı içeriği her bir danışman öğretim üyesi tarafından belirlenir. Danışman öğretim üyesinin çalıştığı bilimsel alandaki bilgi, görgü ve deneyimleri aktarılır, çalışma konuları ve bu konulardaki yeni gelişmeler değerlendirilir ve mevcut bilimsel yayınlar takip edilir.

Doktora Tez Çalışması 0 (25 AKTS) ZORUNLU

Bu derste öğrenci doktora tezini hazırlamak için gerekli olan çalışmaları danışman desteği ile yürütür. Bu dersin amacı, öğrencilerin analitik düşünme ve yazma becerilerini geliştirmek ve bilimsel makale ve tez yazma becerileri kazandırmaktır. Araştırılacak sorunları veya çözüm bulunacak konuyu tespit edebilme. Sınırlarını belirleyebilme, veri kaynaklarını tanıma, veri toplama. Analiz tekniklerini tanıma ve analiz sonucunu yorumlayabilme. Bu konuların hepsini yazılı olarak ifade edebilme.

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI DOKTORA PROGRAMI 7. YARIYIL DERS İÇERİKLERİ

Uzmanlık Alan Dersi (A,B,C,..) 3 (5 AKTS) ZORUNLU

Danışman öğretim üyesinin öğrenci veya öğrencilerine tez çalışmalarına ilişkin bilgileri aktardığı teorik bir derstir. Ayrıntılı içeriği her bir danışman öğretim üyesi tarafından belirlenir. Danışman öğretim üyesinin çalıştığı bilimsel alandaki bilgi, görgü ve deneyimleri aktarılır, çalışma konuları ve bu konulardaki yeni gelişmeler değerlendirilir ve mevcut bilimsel yayınlar takip edilir.

Doktora Tez Çalışması 0 (25 AKTS) ZORUNLU

Bu derste öğrenci doktora tezini hazırlamak için gerekli olan çalışmalarını danışman desteği ile yürütür. Bu dersin amacı, öğrencilerin analitik düşünme ve yazma becerilerini geliştirmek ve bilimsel makale ve tez yazma becerileri kazandırmaktır. Araştırılacak sorunları veya çözüm bulunacak konuyu tespit edebilme. Sınırlarını belirleyebilme, veri kaynaklarını tanıma, veri toplama. Analiz tekniklerini tanıma ve analiz sonucunu yorumlayabilme. Bu konuların hepsini yazılı olarak ifade edebilme.

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI DOKTORA PROGRAMI 8. YARIYIL DERS İÇERİKLERİ

Uzmanlık Alan Dersi (A,B,C,..) 3 (5 AKTS) ZORUNLU

Danışman öğretim üyesinin öğrenci veya öğrencilerine tez çalışmalarına ilişkin bilgileri aktardığı teorik bir derstir. Ayrıntılı içeriği her bir danışman öğretim üyesi tarafından belirlenir. Danışman öğretim üyesinin çalıştığı bilimsel alandaki bilgi, görgü ve deneyimleri aktarılır, çalışma konuları ve bu konulardaki yeni gelişmeler değerlendirilir ve mevcut bilimsel yayınlar takip edilir.

Doktora Tez Çalışması 0 (25 AKTS) ZORUNLU

Bu derste öğrenci doktora tezini hazırlamak için gerekli olan çalışmalarını danışman desteği ile yürütür. Bu dersin amacı, öğrencilerin analitik düşünme ve yazma becerilerini geliştirmek ve bilimsel makale ve tez yazma becerileri kazandırmaktır. Araştırılacak sorunları veya çözüm bulunacak konuyu tespit edebilme. Sınırlarını belirleyebilme, veri kaynaklarını tanıma, veri toplama. Analiz tekniklerini tanıma ve analiz sonucunu yorumlayabilme. Bu konuların hepsini yazılı olarak ifade edebilme.

Program İçin Mevcut Laboratuvarlar

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Doktora Programı herhangi bir laboratuvar çalışmasına ihtiyaç göstermemektedir. Bununla birlikte programa kabul edilmesi planlanan öğrencilerin, alan uygulamalarına yönelik belirli bir altyapısal düzeyde olmalarına imkân verecek, turizm fakültesi bünyesinde eğitim gören lisans öğrencilerinin uygulamalı eğitimlerine hizmet vermesi amacıyla hazırlanmış, donanımlı bir uygulama mutfağı da mevcuttur.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programının kullanımında olan uygulama mutfağı, turizm fakültesi içerisinde en üst katta yer almaktadır.

Eğitim-Öğretim ve Araştırma İçin Bilgisayar Ekipmanları

Öğretim üyelerinin her birine ait internet bağlantılı bilgisayarları ofislerinde bulunmaktadır. Öğrenciler bu yolla üniversitenin üye olduğu on-line veri tabanlarına ulaşabileceklerdir. Dersliklerde bilgisayar ve projeksiyon imkanı bulunmaktadır.

Öğrencilerin Kullanımına Açık Bilgisayar Ekipmanları

Öğrencilere yönelik bilgisayarlar ise Sosyal Bilimler Enstitüsü'nde vardır ve bu bilgisayarlar ile sınırsız internet bağlantısı kurulabilmektedir. Öğrenciler böylece, üniversitenin üye olduğu on-line veri tabanlarını kullanma şanslarına sahip bulunmaktadırlar. Bu amaçla kullanılan çok sayıda bilgisayar haftanın her günü her saat açık bulundurulmaktadır. Öğrenciler için ayrıca çıktı alma olanakları da bulunmaktadır. Ayrıca Turizm Fakültesi yüksek lisans ve doktora dersliklerinde standart olarak projeksiyon cihazı, perde, masaüstü bilgisayar, internet erişimi ve beyaz tahta mevcut durumdadır. Öğrencilerin hem bilgisayar hem de internet ihtiyaçları için fakülte bünyesinde bulunan bir bilgisayar laboratuvarındaki bilgisayar ekipmanları da kullanılabilir.

Kütüphane İmkânları

Öğrenciler, Eskişehir'deki her iki üniversitenin merkezi kütüphanelerinden yararlanma imkânına sahiptirler. Her iki üniversitenin merkez kütüphanesinde önerilen programla ilgili kitaplar her geçen gün artmaktadır. İlimizin konumundan dolayı çevre illerdeki kütüphanelere gününbirlik giderek yararlanma imkânı vardır. Ayrıca çevrimiçi veri tabanları ile önerilen program için gerekli çok sayıda yayına ulaşmak mümkündür.