

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI 1. YARIYIL DERS İÇERİKLERİ		
ZORUNLU	Uzmanlık Alan Dersi (A,B,C,..)	3 (6 AKTS)
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.		
ZORUNLU	Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri ve Etiği	3 (6 AKTS)
Bilimin ve bilimselliğin özellikleri, sistematik ve araştırmaya temel yaklaşımlar, araştırma yöntemleri (deneyler ve taramalar), araştırma teknikleri, gastronomi alanında araştırmanın konusu, tutum, tutumun özellikleri ve ölçülmesi, ölçüm teknikleri, araştırmanın derlenmesi, değerlendirilmesi ve sonuçlandırılması, raporlama.		
SEÇMELİ	Süt Teknolojisi	3 (6 AKTS)
Süt gıda endüstrisinin ve ticari mutfak üretimlerinin önemli bir parçasıdır. Süt ve süttten türetilen diğer gıdalar (krema, tereyağı, peynir,...) hakkında edinilecek teorik altyapı profesyonel uygulamalarda başarı için olduğu kadar sektör okumalarında da faydalı olacaktır. Kolostrum ve süt; süütün bileşimi; süütün fiziksel özellikleri; süütün kimyasal bileşimi; süt mikrobiyolojisi; süütün toplanması ve taşınması; süt işlemlerinde temizlik, dezenfeksiyon ve sterilizasyon; analiz için örnek alma; duyu analizler; fiziksel ve kimyasal analizler; biyokimyasal analizler; antibiyotik ve diğer inhibitör maddelerin aranması; homojenizasyon kontrolü, sterilizasyon kontrolü, starter kültür aktivite testleri, mikrobiyolojik analizler bu dersin konuları arasındadır.		
SEÇMELİ	Mutfak Ürünlerinin Karakteristikleri ve Tadın Fizyolojisi	3 (6 AKTS)
Gastrea güzel sanatların onuncu perisidir: Damak zevklerini yönetir. Gastronomi, lezzeti zevk açısından olduğu gibi, acı açısından da ele alır; lezzetin yol açabileceği dereceli heyecanları keşfetmiş, bunun etkilerini düzenlemiştir. Yemek ve lezzet konuları fizik ve kimya açısından ele alınır. Tadın fizyolojisi moleküler mutfağın temel taşıdır. Derste mutfak ürünleri lezzet profilleri ile irdelenir. Lezzete kombinasyon ve denklemleri oluşturma yetenek ve bakış açısı kazandırılır. Bu yetenekler ürün analizi için olduğu kadar yeni ürün geliştirme çabalarında ölçüm teknikleri geliştirmede de faydalı olacaktır.		
SEÇMELİ	Beslenme ve Diyet	3 (6 AKTS)
Diyet: bireyin yaşına, cinsine, vücut yapısına, beslenme alışkanlıklarına, fiziksel aktivitesine, sosyo-ekonomik koşullarına göre ve uygun besin hazırlama ve pişirme yöntemleri kullanarak düzenlenmelidir. Özellikle çocukluk çağında veya daha ileriki yaşlarda tanısı konulan ve tedavisine başlanan kronik, endokrin, metabolik ve malabsorpsiyon hastalıklarından pekçoğu ilaç tedavisinin yanısıra ve hatta bazen tek başına yaşam boyu diyet tedavisi ile düzeltilebilmektedir. Bu nedenlerle insanların sağlıklı bir yaşam sürmesinde diyetetik ürünlerinin üretimine yönelik teknolojik gelişmelerin sürdürülmesi gerekmektedir. Ders diyetetik ihtiyaçları tanıma ve bu ihtiyaçlara gastronomik cevap verme yeteneklerinin kazandırılmasını hedefler.		
SEÇMELİ	Gastronomi Turizmi	3 (6 AKTS)
Gastronomi, turizmi canlandırmanın en önemli faktörlerinden biri haline gelmiştir. Turizm açısından, yiyecek ve içecek kültürü olarak tanımlanabilecek olan gastronomi, gerek iç gerekse dış turizm için vazgeçilmez bir unsurdur. Mutfak ve mutfak kültürü, turist için destinasyon tercihinde en çok ilgi duyulan çekicilik unsuru olmaktadır. Bir ülkedeki bir bölgenin hatta bir yörenin özgün yemeği, özgün lezzeti turizm gastronomisi için önem taşımaktadır. Gastronomi turizmini geliştirmek için yapılması gereken çalışmalar, turizm sektörünün yöresel olarak incelenmesi ele alınacaktır.		
SEÇMELİ	Yenebilir Bitkiler ve Baharatlar	3 (6 AKTS)
Mutfakta bitkiler tabaktaki vitamin ve mineral tamamlaması olarak kullanılmasının yanı sıra tat ve aroma (baharat) zenginleştirmelerinde de kullanılır. Retoran tabağının en az %25'i bitki ve baharatlardan meydana gelir. Kullanılan bitkilerin biyolojik özellikleri, çeşitleri, yetişme yer ve koşulları, haşatında ve işlenmesinde dikkat edilmesi gereken noktalar, tat ve aroma sınıflandırmaları, kullanım incelikleri ve insan vücuduna etkileri gibi konulara hakimiyet açıcı zenginleştiricilerdir.		
SEÇMELİ	Gıda Güvenliği ve Politikaları	3 (6 AKTS)
Gıdaların hazırlanması, bekletilmesi ve servisi sırasında uyulması gereken kurallar, kritik kontrol noktalarında tehlike analizinin nasıl yapılabileceğini, gıda kaynaklı hastalıkların nedenlerini, soruşturulmasını ve kontrolünü sağlama ile ilgili genel bilgilerin verilmesinin yanı sıra gıda güvenliği, temizlik, hijyen ve sanitasyon kavramları, gıdaların mikrobiyolojisi, besin hijyeni, personel hijyeni, çalışma ortamının hijyeni, gıda güvenliği yönetim sistemleri dersin kapsamını oluşturur.		
SEÇMELİ	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Finansal Yönetim	3 (6 AKTS)
Yiyecek İçecek işletmelerinde finansman fonksiyonu ve ilkeleri, yatırım kararları ve politikası, yatırım değerlendirme yöntemleri, yatırım finansmanı ve kaynakların seçimi, sermaye maliyeti, kâr dağıtımı, finansal analiz ve yöntemleri, kârlılık analizleri, finansal planlama araçları, nakit bütçesi, varlıkların yönetimi, yiyecek içecek işletmelerinde üretim ve maliyet kontrol sistemleri.		

SEÇMELİ	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kalite Yönetimi	3 (6 AKTS)
<p>Kalite kavramı, tanımı ve tarihsel gelişimi. Standart ve standardizasyon, standardın üretim ve yiyecek-içecek işletmelerindeki önemi, yönetim kalitesi ve standartları, kalite yönetim sistemi modelleri, ISO-9000 ve ISO 22000 standartları, HACCP, yiyecek-içecek işletmelerinde stratejik kalite yönetimi. Yiyecek içecek işletmelerinde toplam kalite yönetimi, örgütsel yeniden yapılanma süreci, kalite hedeflerinin anlamı ve uygulaması, konaklama endüstrisinde kalite geliştirilmesi.</p>		
SEÇMELİ	Yiyecek İçecek Sosyolojisi	3 (6 AKTS)
<p>Mutfak sadece yiyeceğin hazırlandığı fiziksel bir alan değildir. Toplumların beslenme alışkanlıkları, ritüelleri, pişirme yöntemleri ve hatta inanışları ile şekillenen soyut bir kavramdır. Sosyal psikoloji açısından, gıda endüstrisinin ve yiyecek içecek işletmelerinin bilişsel örgütlenmesi, tüketici ilişkileri, sosyal algı, tutumlar, önyargılar, tüketici gruplarının yapısı ve özellikleri, gıdanın sosyal etkileşimdeki yeri, endüstriye tepkiler, gıda endüstrisinin toplumlara ilişkilerine etkileri dersin kapsamı içerisinde ele alınacaktır.</p>		
SEÇMELİ	Gastronomide Endüstriyel Üretim	3 (6 AKTS)
<p>Gıda endüstrisini oluşturan toplu üretim işletmelerinin çeşitleri, üretim alanları, prensipleri, kapsamı, ilişkileri ve etkileri analiz edilir. Gastronomi sadece restoran ya da otel mutfaklarından ibaret değildir. Endüstriyel üretimin yöntem ve yelpazesinin irdelenmesi sektöre genel ve bütün olarak bakabilme imkânının yanı sıra sektöre stratejik öneriler getirebilme yeteneği de kazandırır.</p>		
<p>GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI 2. YARIYIL DERS İÇERİKLERİ</p>		
ZORUNLU	Uzmanlık Alan Dersi (A,B,C,..)	3 (6 AKTS)
<p>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.</p>		
ZORUNLU	Seminer	0 (6 AKTS)
<p>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.</p>		
ZORUNLU	Gastronomi Sektöründe Proje Geliştirme	3 (6 AKTS)
<p>Gıda endüstrisine yönelik geliştirmiş oldukları veya yeni önerdikleri araştırma konusunda problemleri yazma, proje (araştırma) önerilerine yönelik ilgili literatür taramasını yapma ve raporlama, veri toplama araçlarını analiz etme. İlgili literatür ışığında sonuç ve önerileri tartışma...</p>		
SEÇMELİ	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim Muhasebesi	3 (6 AKTS)
<p>Bina ve tesis yönetimi, işletme yönetiminin bazı temel konularını da kapsamaktadır. Finansal ve yönetsel muhasebede yönetimin bakış açısının mevcut kaynaklarla, yönetim için gerekli olan kaynaklar arasındaki uyumunun nasıl sağlanacağı konusu ele alınmaktadır. Bunun için finansal ve muhasebe bilgi sistemleri bir yandan organizasyon için ele alınırken diğer yandan elde edilen bilgilerle doğru karar almayı sağlamaya dönük analizler yardımıyla açıklanacaktır. Finansal ve yönetsel muhasebe konuları ilerleyen süreç de maliyet muhasebesini de kapsayan şekilde ele alınacaktır.</p>		
SEÇMELİ	İçecek Teknolojisi ve Alkol Kimyası	3 (6 AKTS)
<p>Alkollü alkolsüz içeceklerin tarihi, ritüelleri, üretim yöntemleri ve kullanım özellikleri. İçeceklerde duyu değerlendirmesi. İçecek yapımında kullanılan başlıca hammaddeler. İçeceklerin üretimi veya türetilmesi esnasında kimyalarında meydana gelen değişim, tepkime ve oluşumlar. İçeceklerin birlikte kullanıldıkları diğer gıdalar ile olan uyum ve etkileşimi.</p>		
SEÇMELİ	Gastronomi Sektöründe Pazarlama Stratejileri	3 (6 AKTS)
<p>Genel olarak gıda pazarlaması ve yiyecek içecek işletmelerinin pazarlama sorunları, stratejiler ve uygulamalar irdelenecektir. Ders kapsamında bir hizmet olarak gıda ürünlerinin pazarlanmasındaki farklılıklar üzerinde durulmaktadır. Ayrıca tanıtım ve pazarlama araçları olarak fiyatlandırma, halkla ilişkiler, kişisel satış, açık hava reklamları ve transit reklamlar, sinema-radyo-televizyon-internet, e-posta ve direk posta ile reklam, turistik tanıtımda gazete, magazin ve süreli yayınlar örnek olaylarla incelenecektir.</p>		
SEÇMELİ	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Örgüt Geliştirme ve Yeniden Yapılanma	3 (6 AKTS)
<p>Örgüt kültürü kavramı, örgüt kültürünü oluşturan unsurlar, farklı örgütler ile farklı ülkelerde faaliyette bulunan örgütlerin kültürleri, bir ulusun kültürünün, o ülkede faaliyet gösteren işletmeleri nasıl etkilediği ve öğrenen örgütlerin kültürel altyapısı incelenir. Ulusal ve uluslararası yiyecek içecek işletmeciliği ve örgüt yapıları ile ilişkilendirilir.</p>		

SEÇMELİ	Sanat Kuramları	3 (6 AKTS)
<p>Yeme içme kültürünün gerek resim, heykel, mimari, iç mimari, seramik sanatı, maden sanatı, cam sanatı vb. görsel sanat dallarıyla, gerekse edebiyat, sinema vb. diğer sanat dallarıyla olan karşılıklı ilişkisinin tarihsel süreçte ve günümüzde ne şekilde karşılıklı bir etkileşim içinde olduğunu irdelemeyi ve öğretmeyi hedeflemektedir.</p>		
SEÇMELİ	Moleküler Gastronomi	3 (6 AKTS)
<p>Moleküler mutfağın tarihi, kapsamı, uygulama alanı ve şekli. Besinler ve kimya arasındaki ilişki konusunda temel bilgiler. Besinin karamelize olması, çorbanın ve et sosunun koyu kıvam alması, ekmeğin yapımı aşamalarında olduğu gibi besinin hazırlama ve pişirme süreçlerinde geçirdiği kimyasal ve yapısal değişikliklerin nedenini algılama. Teorinin yanı sıra laboratuvar ortamında gözlem.</p>		
SEÇMELİ	Gıda Katkı Maddeleri	3 (6 AKTS)
<p>Gıdaların raf ömürlerini uzatmak, lezzetini arttırmak ve görüntüsünü güzelleştirmek, besin değerini arttırmak gibi pek çok amaçla kullanılan gıda katkı maddeleri hakkında bilgiler aktarılacaktır. Kullanılan katkı maddelerinin sağlığa olan etkileri, yasal kullanım miktarları, kimyasal yapıları ve gıda maddeleri ile olan etkileşimleri anlatılacaktır.</p>		
SEÇMELİ	Uluslararası Gastronomi	3 (6 AKTS)
<p>Tüm dünya gastronomisini kıta ve ülke esasına göre genel hatlarıyla ele alarak, o ülkelerin özel yemek ve menüleri ile dünya gastronomi literatürüne kazandırdıkları önemli terimlerin aktarılması planlanmaktadır.</p>		
SEÇMELİ	Gastronomide Ürün Geliştirme	3 (6 AKTS)
<p>Gıda endüstrisinin sunduğu ürünleri inceleme ve mevcuda inovatif yaklaşma. Gelecek trendler, tüketici beklentileri, sektör ihtiyaçları doğrultusunda endüstriye fikir ya da ürün sunma. Ders çıktısı yazılı bir standart, yöntem ya da öneri şeklinde olabileceği gibi somut ürün de olabilir.</p>		