

**KARABÜK ÜNİVERSİTESİ**  
**LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

<b>GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI</b>					
<b>Gastronomi ve Mutfak Sanatları Doktora Programı Ders İçerikleri</b>					
<b>DERS KODU</b>	<b>DERS ADI VE İÇERİKLERİ</b>	<b>T</b>	<b>U</b>	<b>K</b>	<b>AKTS</b>
<b>LUEE801</b>	<b>Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Yayın Etiği</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>8</b>
<b>Amaç ve İçerik</b>	Bu dersin amacı doktora öğrencilerinin bilimsel düşünme, araştırma tasarımı, veri toplama, verilerin analiz edilmesi, yorumlanması ve araştırma raporunun hazırlanması konularında bilgi sahibi olmaları ve bilimsel tutum ve davranışları kazanmalarını sağlamaktır. Bu amaçla değişkenlerin belirlenmesi, hipotezlerin oluşturulması, araştırma tasarımının yapılması, dağılım eğrileri, örneklemin oluşturulması, ölçekler, güvenilirlik ve geçerlik analizi, ki kare testi, t testi, ANOVA, korelasyon analizi ve çoklu regresyon analizleri ele alınacak ve öğrencilerin bu istatistiksel testlerde yeterliliği, araştırma projesi önerisinin oluşturulması ele alınacaktır.				
<b>TFG-803</b>	<b>Destinasyon Pazarlamasında Gastronomi Turizmi</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>8</b>
<b>Amaç ve İçerik</b>	Bu derste öğrencilerin yemek kültürüne yeni bir bakış açısı kazanmalarını ve turizmde yemeğin pazarlama aracı olarak kullanılması açısından değerlendirilecektir. Ayrıca gastronominin temel kavramları, gastronominin pazarlama ve turizm üzerindeki etkileri incelenecektir.				
<b>TFG-805</b>	<b>Gastronomide Güncel Eğilimler</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>8</b>
<b>Amaç ve İçerik</b>	Yerel ve ulusal anlamda dünya da Gastronomide yaşanan gelişmeler doğrultusunda ortaya çıkan yeniliklerin saptanması, sebeplerinin belirlenmesi, karşılaştırılması ve değerlendirilmesi yapılacaktır. Seçilen ülkelerin mutfak kültürleri aşağıdaki temel boyutlar ile incelenmektedir: Mutfak kültürünün tarihsel gelişimi Bölgelere göre gözlenen farklılıklar Mutfak mimarisi ve araç gereçleri, Yeme ve içmede kullanılan temel malzemeler Yemek çeşitleri, gündelik kullanılan yiyecekler ve lüks yiyecekler Pişirme yöntemleri, Yiyecek ve içeceklerin imajı Gündelik görüntüsü içinde yeme-içme Sofra düzeni ve adabı Yiyecek ve içeceklerin servisi				

**Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.**

Belge Doğrulama Kodu: BSFNYYN82L Belge Doğrulama Adresi: <https://turkiye.gov.tr/ebd?eK=4043&eD=BSFNYYN82L&eS=299549>



**KARABÜK ÜNİVERSİTESİ**  
**LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

<b>TFG-807</b>	<b>Gastronomi Felsefesi ve Kültürel Temelleri</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>8</b>
<b>Amaç ve İçerik</b>	Dersin amacı, gastronominin kültürel anlamı ve felsefi önemi konusunda öğrencilerde bir anlayışın gelişmesini; yiyecek, kültür ve sanat ile ilişkili konularda kendi değer ve tutumlarını oluşturmalarını sağlamak ve bunu tartışarak temellendirilmesini ve gelişmesini sağlamaktır. Dersin içeriği ve felsefenin rolü yiyecek hakkındaki en temel soruları ele almak ve çözümlenmeye çalışmaktır: Yiyecek tam olarak nedir? Ne yemeliyiz? Güvenli olduğunu nasıl bileceğiz? Yiyecek nasıl dağıtılmalıdır? İyi Yiyecek nedir? Bu sorular basit olmakla birlikte zor sorulardır, çünkü metafizik, epistemoloji, etik, politik ve estetik felsefi soruları içerirler. Diğer disiplinlerin yaklaşımları yiyecek ile ilgili sorular içerebilirler ancak sadece felsefe bu sorulara açıkça değinir. Felsefenin eşsiz rolü açıkça anlaşıldığında, hepimiz bilgimizi, uygulamaları ve yasaları geliştirme konusunda daha iyi konumda oluruz.				
<b>TFG-809</b>	<b>Lezzet ve Tat Oluşturmada Baharatlar</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>8</b>
<b>Amaç ve İçerik</b>	Lezzet ve tat oluşturmada baharatlar dersinde amaç lezzeti ve lezzet algısını tanımlamak ve lezzet algılarını etkileyen faktörleri belirlemektir. Bu doğrultuda lezzet ve lezzete etki eden faktörlerin duyular ile arasındaki ilişkiler ve lezzetin insan beyninde oluşturduğu algılar dersin kapsamında incelenecektir. Bu dersin en önemli özelliği tüm bu bahsi geçen amaçlar ile yiyeceklerin tat, lezzet, aromalarının nasıl daha iyi hale getirebileceğinin farklı öğrenme teknikleri ile işlenmesidir. Bu nedenle baharat çeşitlerinin ve özelliklerinin en iyi şekilde öğrenilmesi, hangi ısıda ve hangi pişirme türlerine uygun olduğu, hangi aşamada gıdalara eklenmesi gerektiği ile ilgili bilgiler ders boyunca duyuusal analizlerle desteklenecektir.				
<b>TFG-811</b>	<b>Duyusal Analiz</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>8</b>

**Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.**

Belge Doğrulama Kodu: BSFNYYN82L Belge Doğrulama Adresi: <https://turkiye.gov.tr/ebd?eK=4043&eD=BSFNYYN82L&eS=299549>



**KARABÜK ÜNİVERSİTESİ**  
**LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

<b>Amaç ve İçerik</b>	Dersin amacı Gastronomi kapsamında gıda kalitesinin değerlendirilmesinde kullanılan ileri duyu analizi (tanımlama) tekniklerinin ve duyu analizi gerçekleştirecek panelistlerin seçimi, eğitimini ve izlenmesi prosedürünü öğretmektir. Dersin içeriğinde Duyusal analiz odasının dizaynı, panelist seçimi, eğitimi ve izlenmesi, tatlara ve spesifik kokulara duyarlılığın ölçümü, ileri duyu analizi teknikleri, tanımlama analizleri; doku profil analizi, lezzet profil analizi, aroma profil analizi, tüketici testleri, sonuçların rapor edilmesi, farklı gıdalarda uygulamalar.				
<b>TFG-813</b>	<b>Gastronomi ve Beslenme</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>8</b>
<b>Amaç ve İçerik</b>	Bu dersin amacı Gastronomi ve beslenmedeki son gelişmelerden haberdar olmak ve besin bileşenleri hakkında bilgi vererek özel durumlar için besin üretmeyi teşvik etmektir. Dersin içeriği bireysel özelliklere bağlı olarak doğru ürün seçimi ve menü planlamasını oluşturmaktır. Bu kapsamda literatürdeki son bilgilerden faydalanarak vejetaryen beslenme, alerjen gıdalar, hastalığa özgü ürün geliştirme ve gıda prosesleri sonucu oluşabilecek riskler ve çözümleri incelenecektir.				
<b>TFG-815</b>	<b>Gıda Mikrobiyolojisi</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>8</b>
<b>Amaç ve İçerik</b>	Gıda güvenliği ve mikrobiyolojik kalite kontrol kriterleri, gıdalardaki mikroorganizma yükünün belirlenmesi, indikatör mikroorganizmaların analizleri ile ilgili teorik bilgileri öğrencilere aktarmaktır.				
<b>TFG-817</b>	<b>Gıda Katkı Maddeleri</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>8</b>
<b>Amaç ve İçerik</b>	Gıda katkı maddelerinin fonksiyonları yiyecek üretiminde kullanımları, dozları ve uygun olmayan şekillerde kullanımları, Türk Mutfağında ve dünya mutfağında kullanılan katkı maddeleri ve bunların türevleri incelenecektir.				
<b>TFG-819</b>	<b>Gastronomide Süper Besinler ve Yeri</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>8</b>
<b>Amaç ve İçerik</b>	Bu dersin amacı Gastronomi ve beslenmedeki son gelişmelerden haberdar olmak ve literatüre yeni geçmekte olan süper besinleri detaylı incelemektir. Bu anlamda fonksiyonel gıda bileşenlerini, besinlerdeki sağlık için spesifik etkili besin bileşenleri hakkında bilgi vererek yeni fonksiyonel özellik gösteren ürün üretmeyi teşvik etmektir. Dersin içeriği Gıda ve beslenme konusundaki son gelişmeler, nutrasotikler, fenolik bileşikler, probiyotik ve prebiyotikler, postbiyotikler, antioksidan bakımından zengin besinler, gıdadaki alerjen özellik gösteren bileşenler konularını detaylı incelemek ve bu bilgiler ışığında yeni ürünler oluşturabilmektir.				

**Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.**

Belge Doğrulama Kodu: BSFNYYN82L Belge Doğrulama Adresi: <https://turkiye.gov.tr/ebd?eK=4043&eD=BSFNYYN82L&eS=299549>



**KARABÜK ÜNİVERSİTESİ**  
**LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

<b>TFG-821</b>	<b>Sürdürülebilir Gastronomi Araştırmaları</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>8</b>
<b>Amaç ve İçerik</b>	Bireylerin ekonomik ve fiziksel olarak istedikleri her zaman sağlıklı yiyeceklere ulaşabilmeleri ve bunun sürdürülebilirliği en temel haklarıdır. Ancak başta küresel iklim değişikliği olmak üzere birçok etken gıda güvenilirliğini (erişilebilirlik ve sürdürülebilirlik) olumsuz yönde etkilemektedir. İklim değişikliği, karbon ayak izini azaltma gibi konularda gıdaların sürdürülebilir olması önem arz etmektedir. Sürdürülebilir su, tarım, atık yönetimi, sürdürülebilir menü ve konsept tasarımı gibi araştırma konuları bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.				
<b>TFG-802</b>	<b>Çok Değişkenli İstatistik Analiz</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>8</b>
<b>Amaç ve İçerik</b>	Bu derste öğrencilere çok değişkenli analizin kavram ve tekniklerini tanıtmak ve ilişkili problemlere çok değişkenli analizin uygulama örneklerini sağlamak amaçlanmıştır. Ders içeriği olarak Çok değişkenli veri analizi ve uygulama alanları, veri matrisi ve ölçme düzeyleri, çok değişkenli dağılımlar, çok değişkenli normal dağılım, çok değişkenli hipotez testleri, lojistik regresyon analizi, temel bileşenler ve factor analizi, konjoint analizi, uyum analizi, çoklu uyum analizi, çok boyutlu ölçekleme, diskriminat analizi, kümeleme analizi. vb konular incelenecektir.				
<b>TFG-804</b>	<b>Yemek Sosyolojisi</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>8</b>
<b>Amaç ve İçerik</b>	Yemek sosyolojisi dersinin amacı, gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin, günlük hayatımızın bir parçası olan yeme ve içme faaliyetlerinin toplumsal ve kültürel anlamlarını, toplum bilimi ve insan bilimi açısından değerlendirmesini sağlamayı amaçlar. Bu sayede öğrenciler mesleklerinin uygulama alanları konusunda toplum ve insan temelli genel bir bakış açısına sahip olacaktır. Besin sisteminin toplumsal boyutları, insan geçiminin kökenleri, modern besin sisteminin gelişimi, besinler ve yeme üzerine sosyolojik yaklaşımlar, yemek yemenin toplumsal örgütlenmesi, yemek aile ve topluluk, dışarıda yemek yemenin sosyolojisi ve antropolojisi, yemek sağlık ve refah, beslenme biçimi ve sağlığa ilişkin değişen algılamalar, yiyeceğe ilişkin riskler, endişeler ve korkular, rejim, yağ ve beden imgesi, besinlere yönelik tercih etme ve kaçınma biçimleri, etin bilinmeyen anlamları, vejetaryen seçeneği, şeker ve şekerleme, kültürel miras olarak yemek, coğrafi işaretleme.				
<b>TFG-806</b>	<b>Dünya Mutfak Kültürleri</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>8</b>
<b>Amaç ve İçerik</b>	Bu ders, yiyeceklerle ilgili kültürel faktörleri (örneğin coğrafya, etnik grup, dini inançlar, ve eğitim) ve yiyeceğin kendisini (tipik yemekler, özel durumlara has yiyecekler, yemekler ve hizmet) tutarlı ve özlü bir şekilde tahlil edebilecek biçimde tasarlanmıştır. Dünya mutfak kültürlerinin farklı boyutları ile incelenmesi ve keşfedilmesi dersin temel amacıdır.				

**Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.**

Belge Doğrulama Kodu: BSFNYYN82L Belge Doğrulama Adresi: <https://turkiye.gov.tr/ebd?eK=4043&eD=BSFNYYN82L&eS=299549>



**KARABÜK ÜNİVERSİTESİ**  
**LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

<b>TFG-808</b>	<b>Gastronomi ve Antropoloji</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>8</b>
<b>Amaç ve İçerik</b>	Dersin amacı geçmiş ve günümüz topluluklarında yaşayan insanların yemek kültürlerini derinlemesine incelemektir. Bu inceleme farklı medeniyetlerin yemek kültürünü tanıma günümüzle karşılaştırma ve medeniyetlerin yemek kültürlerini karşılaştırması şeklinde olacaktır. Ayrıca ders içeriğinde yemeklerin ve menülerin tarihten günümüze değişim süreçleri işlenecektir.				
<b>TFG-810</b>	<b>Gastronomide Teknolojik Yenilik Yönetimi</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>8</b>
<b>Amaç ve İçerik</b>	Yiyecek ve içecek işkollarında yenilikçi uygulamaların öneminin irdelendiği bu derste nesnelere interneti, akıllı uygulamalar, restoranlarda kullanılan robotik sistemler, sanal restoranlar ve üç boyutlu gıda yazıcıları üzerine odaklanmakta olup, dijital gastronomi kavramıyla ilişkileri irdelenecektir.				
<b>TFG-812</b>	<b>Yerel Yiyecekler Üzerine Araştırmalar</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>8</b>
<b>Amaç ve İçerik</b>	Dersin amacı yerel mutfaklar hakkında bilimsel çerçevede donanım kazandırmaktır. Ders kapsamında ülke genelindeki yerel mutfaklar, öne çıkan mutfaklar ve dünyaca bilinirliği olan ve başlangıç noktası yerel destinasyonlar olan yiyeceklerin incelenecektir.				
<b>TFG-814</b>	<b>Gastronomide Diyet Trendleri</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>8</b>
<b>Amaç ve İçerik</b>	Bu ders kapsamında öğrencilere gastronomi alanında güncel olan yeni diyet modelleri ve bu diyet modellerinin özellikleri konusunda donanım kazandırmaktadır. Bu uygulama ile öğrenciler modern diyet uygulamaları konusunda bilgi sahibi olup bu uygulamalarda tüketilmesine yönelik ürün geliştirme araştırmaları gerçekleştirebileceklerdir.				
<b>TFG-816</b>	<b>Turizm ve Yerel Gıda Araştırmaları</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>8</b>
<b>Amaç ve İçerik</b>	Bir alternatif turizm çeşidi olarak gastronomi turizminin temel ilkelerini incelemek, turizm hareketliliği içerisinde yerel gıdayı motivasyonel, psikolojik ve demografik faktörler açısından incelemek bu dersin amacını oluşturmaktadır. Özellikle Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin yerel gıda yaklaşımlarının belirlenmesi, turizm pastasından optimum verimin alınması açısından önemlidir. Ayrıca yerel gıdalar üzerinde araştırmalar gerçekleştirilmesi kültürel açıdan da kayıt altına alınması faydalı olacaktır.				
<b>TFG-818</b>	<b>Uluslararası Kahve Kültürleri</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>8</b>

**Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.**

Belge Doğrulama Kodu: BSFNYYN82L Belge Doğrulama Adresi: <https://turkiye.gov.tr/ebd?eK=4043&eD=BSFNYYN82L&eS=299549>



**KARABÜK ÜNİVERSİTESİ**  
**LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

<b>Amaç ve İçerik</b>	Geçmişten günümüze kahve kültürü, Anadolu’da kahve kültürü, Dünyada kahve kültürleri, Avrupa’da kahve, Amerika kıtası ve kahve, birinci nesil kahveler, ikinci nesil kahveler, üçüncü nesil kahveler, soğuk kahveler dersin içeriğini oluşturmaktadır.				
<b>TFG-820</b>	<b>Doktora Seminer</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>6</b>
<b>Amaç ve İçerik</b>	Bu ders kapsamında; öğrenciler ilgilendikleri konuları belirler, bununla ilgili literatür taraması yapar, değerlendirir, araştırma sürecini planlar, çalışmalarını rapor haline getirir.				
<b>TFG-822</b>	<b>Gıda Ambalaj Materyalleri ve Yeni Metotlar</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>8</b>
<b>Amaç ve İçerik</b>	Gıda ambalajlamada kullanılan materyal çeşitleri ve üretim yöntemleri hakkında bilgi sahibi olmak, ambalaj materyali seçim kriterleri ve ambalaj test yöntemleri yanında gıda ambalajlama yöntemlerinin prensiplerini anlamak, ambalajlama ekipmanı ve metotlarını tanımak, ambalajlamadaki yeni gelişmeler ve sistemlerle tanışmaktır. Lisansüstü öğrenciler bu dersi tamamladıklarında gıda-ambalaj etkileşimlerini dikkate alarak gıdanın özelliklerine uygun ambalaj malzemesi seçebilme ve uygulayabilme yeteneği kazanacaklardır. Dersin içeriğinde ise Ambalaj materyalleri (metal, cam, kağıt ve kağıda dayalı ambalaj materyalleri, plastik ambalaj materyalleri, çok katlı ambalaj materyalleri, aktif malzemeler,nanomalzemesi), Ambalaj malzemesi üretim yöntemleri ve özellikleri, Ambalaj kaynaklama/yapıştırma yöntemleri, Gıda ambalaj arası etkileşimler (geçirgenlik, migrasyon ve sorpsiyon), Ambalaj sızdırmazlığı ve sızdırmazlık test yöntemleri (tahribatlı ve tahribatsız yöntemler), Gıda ambalajlama teknolojileri (modifiye atmosfer paketlenme, aseptik ambalajlama, yeni ambalaj teknolojileri) farklı gıda gruplarında kullanılan ambalaj materyalleri ve teknolojileri işlenecektir.				
<b>TFG-871</b>	<b>Doktora Yeterlilik</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>
<b>Amaç ve İçerik</b>	Öğrenciler yeterlik sınavına girecekleri alanda yapılmış olan çalışmalarını araştırır, okumalar yapar, tartışır, değerlendirir.				
<b>TFG-872</b>	<b>Tez Önerisi</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>
<b>Amaç ve İçerik</b>	Öğrenciler doktoralarını yapacakları konuyu literatür çalışması sonucu belirler ve bunu gerekçelendirerek sunar.				
<b>TFG-873</b>	<b>Doktora Uzmanlık Alanı</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>

**Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.**

Belge Doğrulama Kodu: BSFNYYN82L Belge Doğrulama Adresi: <https://turkiye.gov.tr/ebd?eK=4043&eD=BSFNYYN82L&eS=299549>



**KARABÜK ÜNİVERSİTESİ**  
**LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

<b>Amaç ve İçerik</b>	Uzmanlık alan dersi; doktora tezi yürüten danışman öğretim üyelerinin bilgi, görgü ve deneyimlerini öğrencilerine aktarmalarını, öğrencilere bilimsel etik ve çalışma disiplininin kazandırılmasını, yönettikleri tez konusundaki gelişmeleri birlikte değerlendirmelerini amaçlar.				
<b>TFG-874</b>	<b>Doktora Tez Çalışması</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>26</b>
<b>Amaç ve İçerik</b>	Kredili derslerini ve seminer dersini başarı ile tamamlayan öğrencilerin, Ana Bilim Dalı Başkanlığının önerdiği ve Enstitü Yönetim Kurulunun onayladığı bir konuda ve tez danışmanının sorumluluğunda yaptıkları çalışmadır.				

**Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.**

Belge Doğrulama Kodu: BSFNYYN82L Belge Doğrulama Adresi: <https://turkiye.gov.tr/ebd?eK=4043&eD=BSFNYYN82L&eS=299549>

