

KARABÜK ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI					
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı Ders İçerikleri					
DERS KODU	DERS ADI VE İÇERİKLERİ	T	U	K	AKTS
LUEE701	Bilimsel Araştırma Teknikleri ve Bilim Etiği	3	0	3	8
Amaç ve İçerik	Bilimin tanımı ve bilimsel araştırma yöntemlerinin/tekniklerinin öğrenilmesi, bilimsel metodoloji, araştırma teknikleri ve veri toplama yöntemlerinin öğrenilmesi, bilimsel çalışmalarda etik konularının öğrenilmesi. Bilimsel yayın türlerinin (tez, bildiri, makale, rapor vb.) öğrenilmesi, alanındaki güncel bilimsel gelişmeleri takip edebilme becerisi kazandırılması, bilimsel araştırma ve yayında uyulması gereken etik ilkelerin öğrenilmesi. Bilimsel bilginin tanımı ile birlikte diğer bilgi türlerinden farklı yanlarının ortaya konulması. Bilim felsefesinin ve bilgi felsefesinin (epistemoloji) öğrenilerek kavramsal bir zemin sağlanmaya çalışması.				
TFG703	Gastronomi Turizmi	3	0	3	8
Amaç ve İçerik	Bu dersin amacı, gastronomi turizmi hakkında bilgi vermektir. Gastronomi ve ilişkili kavramlar Gastronominin bilimsel ve sanatsal boyutları Turistik ürün, çekicilik ve ağırlamanın bir unsuru olarak gastronomi Gastronomi turizmi ve sürdürülebilir turizm gelişimi Yeme-içme alışkanlıkları ve geleneklerinin gelişimi.				
TFG701	Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri	3	0	3	8
Amaç ve İçerik	Araştırma teknikleri ve yayın etiği kavramlarında bilgi sahibi olmak ve öğrenilenleri uygulamaya aktarabilmektir. 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.				
TFG704	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	3	0	3	8
Amaç ve İçerik	Gıda teknolojisi laboratuvarlarında; Hayvansal ve bitkisel gıda ürünleri ile suyun mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel yönden tahlil ve analizleri yapılabilmekte ve öğrencilerimize gıda laboratuvarlarında çalışabilecek eğitim verilmektedir. Öğrencilerimiz gıda mikrobiyolojisi, hayvansal ve bitkisel gıda işleme teknolojisi, gıda kalite kontrolü, ambalajlama - paketleme, hijyen ve sanitasyon, genel gıda kontrol mevzuatı, ve bilgisayar eğitimi verilerek mezun edilmektedirler. Genel besin hijyeni, fermantasyon endüstri ürünleri (bira, sirke, şarap ve alkollü içecekler), meyve ve sebze, tahılların kompozisyonu ve yapısı, depolama ve öğütme, ekmek, pasta, bisküvi, malt ve bira teknolojisi, sıvı, katı bitkisel yağlar, zeytinyağı, et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri.				

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

TFG705	Modern Mutfak Yaklaşımları	3	0	3	8
Amaç ve İçerik	Gastronomi alanındaki mevcut akımları, güncel gelişmeleri takip etmek, yorumlamak, analiz etmek hedeflenmektedir. Gastronominin gelişimi, yavaş yemek akımı, nöro-gastronomi, tematik restoranlar, coğrafi işaretleme sistemleri				
TFG706	Eleştirel Gastronomi	3	0	3	8
Amaç ve İçerik	Gastronomi terimi altında gıda üretimi, tüketimi bunun sosyo-ekonomik ilişkisi ve çevreye olan etkisinin sürdürülebilirliği konusunu incelemektir. Öğrenciler, sürdürülebilirlik ve etik gibi çağdaş temaları tüketici bilinci ve sorumluluğunda inceler ve araştırır. Ayrıca ticari tedarik zinciri, gıda güvenliği ve sağlık endişeleri, gıda atıkları ve arazi kötüye kullanımı, küresel ısınma, gibi daha geniş çevre sorunlarını inceler ve araştırır.				
TFG707	Özel Durumlarda Beslenme ve Diyet	3	0	3	8
Amaç ve İçerik	Özel beslenme gerektiren durumlarda beslenme ilkelerinin ve diyet planlarının öğrenilmesi. Gebe Beslenmesi Sporcu Beslenmesi Yaşlı beslenmesi vb özel durumlarda uyulması gereken diyet programlarını içermektedir.				
TFG708	Duyusal Analiz Bilimi ve Duyusal Analiz Yöntemleri	3	0	3	8
Amaç ve İçerik	Bu ders, son sınıf öğrencileri için bir gıda ürününün “nasıl geliştirileceğini” veya “nasıl değiştirileceğini” ve farklı duyuşal değerlendirme testlerinin temellerini öğretecek şekilde tasarlanmıştır. Gıda ürünü geliştirme, GAP analizi, risk analizi, protoip geliştirme, duyuşal değerlendirme testleri				
TFG709	Vejetaryen Diyet ve Mutfak	3	0	3	8
Amaç ve İçerik	Vejetaryen mutfağının irdelenerek, vejetaryen yaşam biçiminin ve vejetaryen yemeklerinin öğretilmesi. Vejeteryan mutfağın özellikleri, vejeteryan beslenme tarzı, vejeteryan yemeklerin hazırlanması ve sunumu.				
TFG710	Yöresel Mutfak Kültürü	3	0	3	8
Amaç ve İçerik	Gıda ve yöresel kültür arasındaki ilişkinin analiz edilerek kültürdeki değişikliklerin ve etkileşimlerin beslenme kültürüne etkisinin ortaya konulması. Dünyada mutfak kültürü, kıtaların ve ülkelerin yöresel yemek kültürlerinin incelenmesi.				
TFG711	Yiyecek Politikası ve Yiyecek Sistemleri	3	0	3	8
Amaç ve İçerik	Kıtalar ve Ülkelerin gıda politikaları hakkında bilgi sahibi olmalarıdır. Güney ve Kuzey Amerika, Avrupa, Asya, Afrika, avustralya, Antarktika Kıtalarının gıda politikaları ve Gıda güvenliği sistemleri incelenmektedir.				

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

TFG713	Artizan Peynirler	3	0	3	8
Amaç ve İçerik	Bu dersin amacı, öğrencilere peynirin temel bileşenleri ile işlenmesi ve depolanması sırasında gerçekleşen değişimleri öğretmek ve peynir işleme teknolojileri hakkında bilgi vermektir. Sütün fiziksel özellikleri, sütün kimyasal bileşimi, sütün toplanması ve taşınması, peynir üretimi, yöresel peynir çeşitleri, peynir işlemlerinde temizlik, dezenfeksiyon ve sterilizasyon, duyu analizi ve starter kültür aktivitesi bu dersin içeriği arasındadır.				
TFG715	Gastronomi Sosyolojisi	3	0	3	8
Amaç ve İçerik	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, 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.				
TFG717	Şarap Bilimi (Oneoloji)	3	0	3	8
Amaç ve İçerik	Öğrencilere şarap, şarap yapımı, şarap servisi ve tatma gibi temel kavramları tanıtmaktır. Şarabın tanımı, dünyanın etrafında şarap üretildiği ülkeler. Antik dünyadan günümüze şarap tarihi. Modern şarabın evrimi. Şarap. Şarap ve hava, yöre, uluslararası üzümler, bölgesel üzümler. Şarap nasıl yapılır, şarap saklama, şarap ve zaman. Şarap servisi Şarap tadımı. Önemli uluslararası ve ulusal şaraplar..				
TFG718	Gıda Katkı Maddeleri	3	0	3	8
Amaç ve İçerik	Gıda katkı maddelerinin genel özellikleri, toksikolojik değerlendirmeleri, sınıfları, gıdalarda kullanım alanları ve yasal düzenlemeleri konusunda ve gıda sanayisinde gıda katkı maddeleri konusunda öğrencilerin bilgilendirilmesini sağlamaktır. Gıda katkı maddelerinin tanımı, kullanım amaçları, gıdalarda kullanım alanları ve katılma şekilleri, gıda katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeler ve toksikolojik değerlendirmeler, sınıflandırılmaları (Antioksidanlar, asit düzenleyiciler, emülgatörler, gıdalar, koruyucular, renklendiriciler, tatlandırıcılar, şelat ajanları, lezzet vericiler)				
TFG720	Uygulamalı İstatistiksel Analiz Teknikleri	3	0	3	8

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

Amaç ve İçerik	Öğrencilere verilerin analiz edilip, yorumlanması ve raporlanmasına kadar kendi başlarına niceliksel bir araştırma gerçekleştirebilir hale getirmektir. SPSS Statistics'e Giriş, Temel istatistiksel kavramlar, Anket sorularının ve cevaplarının SPSS'e girilmesi, Filtreleme, farklı veri setlerindeki değişken veya verileri birleştirme, Hesaplama yoluyla yeni bir değişken yaratma Varolan değişkenleri yeniden kodlama ve grafiklerdir.				
TFG722	Gastro Arkeoloji	3	0	3	8
Amaç ve İçerik	Geçmişten günümüze yemek kültürünü, ilkel pişirim yöntemlerini, yemeğin kronolojik gelişimi ve günümüze etkilerini, beslenme ve yemek kültüründe meydana gelişmeleri, rafine mutfağın doğuşu ve ticarileşme sürecini, tarih içerisinde meydana gelen toplumsal, siyasi ve ekonomik gelişmelerin mutfak üzerinde yarattığı etkileri, dönemin şartları dahilinde ele alınarak öğrencilerin antik uygarlıkların yemek kültürü hakkında bilgi sahibi olmaları sağlanacaktır. Antik çağdan günümüze beslenme anlayışı, yemek kültürünün kronolojik gelişimi ve günümüze olan etkileridir.				
TFG723	Gastronomi ve Medya	3	0	3	8
Amaç ve İçerik	Bu dersin amacı, gastronomi ile medya ilişkisini incelemek, gastronomi turizminde medyanın önemini kavramak ve gastronominin medyada yer alma şekillerini değerlendirmektir. Ders içeriği olarak Kitle iletişim araçları ve fonksiyonları, Medya ve turizm ilişkisi, Gastronominin geleneksel medyada işleme (ele alınma) şekilleri, Yeni medyada/sosyal medyada gastronomi ve gastronomi turizminin yer alması (örnek olayların, çekimlerin, kampanyaların, reklamların incelenmesi), Gastronomide görsellik ve slogan (fotoğraf ve video çekim teknikleri ile senaryolaştırma) dir.				
TFG725	Yiyecek, İçecek Servis ve Sunum	3	0	3	8
Amaç ve İçerik	Uluslararası yiyecek içecek servis metotlarını uygulamak, kahvaltı servisi yapmak/yaptırmak, Sosları servise hazırlamak, yemek gruplarının servisini yaptırmak, Vip konuklarla ilgilenme yeterliliği öğrencilere kazandırılacaktır. Uluslararası servis metotları ile ilgili temel bilgiler, Uluslararası metotları uygulama. Uluslararası Yiyecek, İçecek servis ve sunumlarını uygulama.				
TFG726	Gastronomide Yeni Eğilimler	3	0	3	8
Amaç ve İçerik	Gelişen dünyada değişen yemek kültürlerini ve sofralarda kullanılan yeni yiyecek maddelerini öğrencilere anlatmak. Ders içeriği olarak dünya mutfak kültürü ve yeni yiyecek maddelerini tanıtmayı içermektedir.				
TFG731	Sürdürülebilir Gastronomi Araştırmaları	3	0	3	8

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

Amaç ve İçerik	Sürdürülebilir yiyecek üretimi, insanlara sağlıklı gıda sağlayan ve aynı zamanda gıdaları çevreleyen çevresel, ekonomik ve sosyal sistemler üzerinde sürdürülebilir etkiler sağlayan üretim yöntemleridir. Öğrencilere sürdürülebilir tarım uygulamalarının geliştirilmesi, sürdürülebilir gıda dağıtım sistemlerinin geliştirilmesi, sürdürülebilir beslenme oluşturulması ve sistem genelinde gıda atıklarının azaltılmasına yönelik bilgiler vermeyi amaçlamaktadır. 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. Bu ders gıda güvenilirliğini etkileyen faktörleri ve alınabilecek temel önlemleri detaylı olarak incelemektedir. İklim değişikliği, sera gazları ve karbon salınımı, sürdürülebilir su ve tarım alanı uygulamaları bu dersin kapsamı içindedir. Ayrıca atıklarda yeni yemekler üretmek için gerekli olan teknikler de öğrencilere öğretilecektir.				
TFG712	Gıda Aktivizmi	3	0	3	8
Amaç ve İçerik	Gıda aktivizmi, gıda sistemlerinin adaletsizlikleri, sürdürülemezliği ve sağlıksızlığına karşı mücadele etmeyi amaçlayan bir harekettir. Temel hedefleri arasında gıda adaleti, erişilebilir ve besleyici gıdalara olanak sağlamak, çevresel sürdürülebilirlik, tarım emekçilerinin hakları ve gıda endüstrisinin etik ve şeffaf olması gibi konular bulunur. Gıda aktivistleri genellikle şu konuları ele alır: Gıda Adaleti: Herkesin sağlıklı, besleyici ve uygun fiyatlı gıdaya erişiminin sağlanması. Sürdürülebilirlik: Tarım ve gıda üretimi süreçlerinin çevresel etkilerini azaltmaya yönelik çözümler arayışı. Topluluk Odaklı Tarım: Yerel toplulukların kendi gıdalarını üretebilme kapasitesini artırma ve yerel tarımı destekleme. Gıda Atıklarının Azaltılması: Gıda israfının azaltılması, yeniden kullanım ve geri dönüşüm gibi çözümler üzerinde çalışma. Gıda Endüstrisi ve Etkisi: Gıda şirketlerinin ticari kar hedeflerinin yanı sıra toplum, çevre ve sağlık üzerindeki etkilerini vurgulama.				
TFG724	Gastronomi Rehberliği	3	0	3	8
Amaç ve İçerik	Bu dersin amacı, turist rehberliği açısından gastronomi uzmanlığının, gastronomi turlarının ve gastronomi rehberliğinin incelenmesidir. Ders içeriği olarak Dünya da ve ülkemizde olan Gastronomi rotaları, Şarap Rotaları, Peynir rotaları incelenecektir.				
TFG727	Yerel Mutfak Alan Araştırmaları	3	0	3	8
Amaç ve İçerik	Bu dersin amacı gastronomiye ilişkin teorik ve teknik bilginin geliştirilmesi, gastronomi alanındaki güncel uygulamaların izlenmesi ve sektörde uygulanması becerisinin kazandırılmasıdır. Ders içeriği olarak Gastronomi Kavramı, Gastronominin Tarihi Gelişimi, Kimyasal Duyular ve Sınıflandırılması, Uluslararası Lezzet Faktörleri, Gıda Kanunları ve Mevzuatı Gastronomide Güncel Yaklaşımlar ve Uygulamalar işlenmektedir.				
TFG728	Gastronomi Ve Ürün Geliştirme	3	0	3	8

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

Amaç ve İçerik	Yeni ürün geliştirmede amacın ortaya konması, ürün geliştirmede izlenecek yöntemleri incelemesi, yeni ürünün duyu analizi ve değerlendirilmesi. Ders içeriği olarak Ürün geliştirmede amaç, bu amaç için izlenecek yol ve yöntemleri incelemek yoluyla yeni ürün geliştirebilmek ve bu ürünün duyu değerlendirmesini yapılmaktadır.					
TFG732	Butik Çikolata ve Pasta Teknikleri	3	0	3	8	
Amaç ve İçerik	Dünya mutfağında çok önemli bir yere sahip olan çikolata, butik pastacılık ve şekerlemeler hakkında uygulamalı ve teorik bilgiler vererek öğrencinin bu konularda bilinçlenmesi ve menülerde çeşitli formlarda kullanabilmesini sağlamaktır. Ayrıca ders içeriği olarak Çikolatanın tarihi, çikolata üretim aşamaları, çikolata çeşitleri ve kullanım alanları, şekerleme türleri, butik pastacılık ve şeker süsleme sanatında sürdürülebilirlik ile ilgili çalışmalar yapmaktır.					
TFG733	Gıda İşlemede Besin Öğelerinde Meydana Gelen Değişiklikler	3	0	3	8	
Amaç ve İçerik	Gıdaların işlenmesi sırasında besin öğelerinde meydana gelen değişiklikler hakkında bilgilendirmek ve belirlemek. Gıdalardaki besin öğeleri, et, süt ürünleri, meyve ve sebzeler, yağlar ve şekerler besin istikrarı hakkında genel tartışma; gıda kompozisyon tabloları, çeşitli gıdaların işlenmesinde besin öğelerinde meydana gelen değişiklikler.					
TFG730	Gastronomi ve Teknoloji	3	0	3	8	
Amaç ve İçerik	Dersin amacı olarak gastronomi ile teknolojinin ilişkisi ve mutfaklarda kullanılan teknolojilerin incelenmesi amaçlanmaktadır. Ders içerikleri olarak, konaklama işletmelerinde kullanılan teknolojiler, Mutfaklarda kullanılan teknolojiler, Restoranlarda kullanılan teknolojiler, 3D yazıcılar, incelenmektedir.					
TFG797	Yüksek Lisans Seminer	0	2	0	6	
Amaç ve İçerik	Seminer dersi; öğretim üyesinin danışmanlığını yaptığı lisansüstü öğrencileri için, tez çalışma alanları ile ilgili bir konuda kapsamlı araştırma yaparak rapor haline getirmeyi ve elde edilen verileri sözlü olarak sunmayı kapsayan uygulamalı bir derstir.					
TFG7098D	Yüksek Lisans Ders Uzmanlık Alanı	4	0	0	4	

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

Amaç ve İçerik	Uzmanlık Alanı dersi; öğretim üyesinin, danışmanlığını yaptığı lisansüstü öğrencilerine kendi bilimsel çalışma alanındaki bilgi, görgü ve tecrübelerini aktarmak, bilimsel etik hakkında bilgilendirmek ve çalışma disiplini kazandırmak, güncel literatürde araştırma yapma, literatürü takip etme ve değerlendirme yöntemlerini paylaşmak ve öğrencinin tez/sergi/proje çalışmasının bilimsel temellerini oluşturmak ve yürütmek amacıyla açılmasını önerdiği teorik bir derstir.				
TFG7098T	Yüksek Lisans Tez Uzmanlık Alanı	4	0	0	4
Amaç ve İçerik	Uzmanlık Alanı dersi; öğretim üyesinin, danışmanlığını yaptığı lisansüstü öğrencilerine kendi bilimsel çalışma alanındaki bilgi, görgü ve tecrübelerini aktarmak, bilimsel etik hakkında bilgilendirmek ve çalışma disiplini kazandırmak, güncel literatürde araştırma yapma, literatürü takip etme ve değerlendirme yöntemlerini paylaşmak ve öğrencinin tez/sergi/proje çalışmasının bilimsel temellerini oluşturmak ve yürütmek amacıyla açılmasını önerdiği teorik bir derstir.				
TFG799	Yüksek Lisans Tez Çalışması	0	1	0	26
Amaç ve İçerik	Tez Çalışması Dersi; öğretim üyesinin danışmanlığını yaptığı lisansüstü öğrencileri için, hazırlayacakları tez çalışmaları kapsamında literatür taraması, metodoloji, alan uygulamaları ve laboratuvar çalışmaları gibi konularda yönlendirmeyi, tezin “Lisansüstü Tez Yazım Kılavuz ve Şablonları”na uygun olarak yazılması, savunulması ve teslim edilmesi süreçlerinde gerekli bilgilendirmeleri kapsayan uygulamalı bir derstir.				

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>

