

DERS İÇERİKLERİ

I. YIL – I. YARIYIL

LEE 571– UZMANLIK ALAN DERSİ (8-0) 8

Tez çalışmasının bilimsel temellerinin oluşturulması, öğrencinin merak alanlarını anlayarak literatüre katkı sağlayabilecek konuların belirlenmesi.

LEE 573– DANIŞMANLIK (0-1) 1

Danışmanın yönetimindeki tez seviyesinde olan tüm yüksek lisans öğrencilerinin çalışma konularının ve bu konulardaki yeni gelişmelerin değerlendirilmesi, mevcut bilimsel yayınların takip edilmesi.

GMS 501– BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ VE ETİK (3-0) 6

Bilimsel araştırma terminolojisi, bilimin tarihi ve felsefi gelişimi, bilimsel yöntemin aşamaları, bilim ve araştırma etiği.

GMS 503– GASTRONOMİ VE TURİZM (3-0) 5

Derste, belirlenen farklı temalar dahilinde gastronomi ve turizm ilişkisi incelenecektir.

GMS 505– GASTRONOMİ TARİHİ (3-0) 5

İnsan ve yemek ilişkisi, yemeğin toplumsallaşma üzerindeki etkileri, avcı ve toplayıcı toplumdan Fransız devrimine mutfakın endüstriyelleşmesi, klasik ve modern mutfak akımları, moleküler gastronomi.

GMS 507– GASTRONOMİ ETKİNLİKLERİ (3-0) 5

Gastronomi etkinlikleri dersi gastronomi temelli gerçekleştirilen uzun veya kısa süreli organize edilen etkinlikler, bu etkinliklerin turizmle ilişkisi, ekonomik, sosyal, kültürel, çevresel etkileri, planlanmasında paydaş rollerinin önemi, kalitesini etkileyen unsurlar, destinasyon markalaşması ve ziyaretçi deneyimleri üzerindeki etkileri, gelecek eğilimler gibi konuları içermektedir.

GMS 509– RESTORAN DENEYİMİ (3-0) 5

Restoran deneyimi dersi restoran deneyiminin fiziksel, sosyal ve etkileşimsel çevre unsurları ve etkileri; restoran deneyiminin kültürel, psikolojik ve motivasyonel (hazsal, rasyonel ve hedonik) yönleri; restoran deneyiminin öncülleri (beklenti algı paradigması, hizmet kalitesi, sürdürülebilir restoran uygulamaları) ve ardılları (marka imajı, müşteri memnuniyeti, sadakati, davranışsal niyetler); otantik ve unutulmaz restoran deneyimi; şikâyet davranışında deneyimin rolü; restoranlarda deneyim ekonomisi uygulamaları; restoran deneyiminde teknoloji uygulamaları; restoran deneyiminde menünün ve sosyal medyanın rolü ile ilgili konuları içermektedir.

GMS 511– YEMEK VE SANAT (3-0) 5

Tarih öncesi çağlarda (paleolitik, mezolitik, neolitik, kalkolitik) beslenme ve sanata yansımaları, Mezopotamya uygarlıklarında (Sümer, Babil, Asur) yemek kültürü ve sanatla ilişkisi, Mısır'da yemek kültürü ve sanatla ilişkisi, İbrani yemek kültürü ve sanata yansımaları, geç antik-Bizans dönemi yemek-mutfak kültürünün tasvir sanatlarında incelenmesi, arkeolojik buluntular ışığında

Bizans mutfak eşyalarının tanıtımı, ortaçağ İslam dünyasında yemek-mutfak kültürü; beslenme kültürünün kaynakları olarak resimli el yazmaları, İslam minyatürlerinde yemek sahneleri, Rönesans dönemi ve sonrasında Avrupa yemek-mutfak kültürünün sanata etkisi, yemekle ilişkili mekânların mimari gelişimi, Selçuklu ve Osmanlı yemek-mutfak kültürü doğrultusunda saray mutfaklarının mimari gelişimi, Osmanlı mutfak ve sofra servis eşyalarının stil özellikleri.

GMS 513– ÖZEL DURUMLARDA BESLENME (3-0) 5

Gebelikte, emziliklikte, bebeklikte, çocuklukta, adölesan dönemde, sporcularda, işçilerde, yaşlılarda, hastalıklarda, allerji durumunda beslenme.

GMS 515– GASTRONOMİDE DUYUSAL ANALİZ (3-0) 5

Duyusal analizin ilkeleri, duyu organlarının yapısı ve algılamadaki rolleri, gıdaların duyu nitelikleri, duyu analiz yöntemleri, duyu analiz odalarının hazırlanması ve panelist seçimi.

GMS 517– FERMENTE YİYECEKLER (3-0) 5

Fermentasyon ve fermentasyon teknolojisi, laktik asit bakterileri ve üretimde kullanımları, başlıca fermente yiyeceklerin üretim teknikleri anlatılacaktır.

GMS 519– GIDA GÜVENLİĞİ VE MEVZUATI (3-0) 5

Gıda mevzuatı ve kapsamı, modern gıda kanunu, yönetmelik ve standartların hazırlanması, Türkiye’de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların tanıtımı, gıda üretimi yapanların ve satanların sorumlulukları

I.YIL – II. YARIYIL

LEE 571– UZMANLIK ALAN DERSİ (8-0) 8

Tez çalışmasının bilimsel temellerinin oluşturulması, öğrencinin merak alanlarını anlayarak literatüre katkı sağlayabilecek konuların belirlenmesi.

LEE 573– DANIŞMANLIK (0-1) 1

Danışmanın yönetimindeki tez seviyesinde olan tüm yüksek lisans öğrencilerinin çalışma konularının ve bu konulardaki yeni gelişmelerin değerlendirilmesi, mevcut bilimsel yayınların takip edilmesi.

LEE 500– SEMİNER (3-0) 6

Öğrencilerin ilgi alanlarına göre araştıracakları konuları seçmek, araştırmayı aşama aşama planlamak ve yürütmek, araştırma sonuçlarını sunmak..

GMS 502– MENÜ YÖNETİMİ (3-0) 5

Derste, belirlenen farklı temalar dahilinde menü yönetimi konusu incelenecektir.

GMS 504– GÜNCEL GASTRONOMİ ARAŞTIRMALARI (3-0) 5

Gastronomi etkinlikleri dersi dönem itibariyle güncel gastronomi ile ilgili konuları (Gastro Turizm, Gastro Kimlik, Gastro Deneyim, Gastro Diploması, Gastro Milliyetçilik, Gastro Vatandaşlığı, Nörogastromi, Gastronomide Freegan Yaklaşımı, Gastro Sinema ve İletişim, Gastro Gösteri, Gastro Endişe, Korku ve Motivasyon, Gastro Otantizm, Gastro Festival, Gastro Etnobotanik) içermektedir.

GMS 506– YEMEK MİTOLOJİSİ (3-0) 5

Yunan, Mısır ve Viking mitolojisinde yemeğin yeri ve önemi

GMS 508– YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MALİYET YÖNETİMİ (3-0) 5

Maliyet ve ilgili kavramlar, satış tahminleri, satın alma/teslim alma süreci, envanter yönetimi, üretim kontrolü, fiyatlandırma, işgücü maliyetleri, genel üretim giderleri, finansal analiz, gelir kontrolü, otomasyon sistemleri.

GMS 510– YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE ÇALIŞAN İLİŞKİLERİ (3-0) 5

İletişim ve ilişki yönetimi ile ilgili kavramlar, genel istihdam teorileri, yönetim tarzı ve yönetici rolleri, yönetici-çalışan ilişkisinde rol ve benlik sunumları, psikolojik sözleşme, yabancılaşma, izlenim yönetimi, politik davranışlar, işyerinde sembolizm, yetenek ve farklılıkların yönetimi, izleyici etkisi, iş-aile çatışması, kariyer engelleri, korku kültürü ve işte var olmama, sinizm ve kayırmacılık/ayrımcılık.

GMS 512– GASTRONOMİ ETİĞİ (3-0) 5

Etik. hayvan hakları, hayvan refahı. fair trade ve slow food

GMS 514– FERMENTE İÇECEKLER (3-0) 5

Fermentasyon ve fermentasyon teknolojisi, laktik asit bakterileri ve üretimde kullanımları, başlıca fermente içeceklerin üretim teknikleri anlatılacaktır.

GMS 516– MUTFAK TASARIMI (3-0) 5

Restoran ve otel işletmeleri başta olmak üzere endüstriyel mutfakların planlanması ve tasarımı ile ilgili değerlendirmeleri kapsamaktadır. Bu planlama ve tasarımların işletmelerde yiyecek üretim süreci, iş planlaması gibi diğer süreçlere etkisi üzerinde durulacaktır.

GMS 518– MOLEKÜLER GASTRONOMİ (2-1) 5

Gıdaların Kimyasal Yapıları ve Özellikleri, Gıda Katkı Maddeleri, Dondurma ve Isıtma, Farklı yiyeceklerde ve içeceklerde uygulamalar.

II.YIL – I. YARIYIL

LEE 571– UZMANLIK ALAN DERSİ (8-0) 8

Tez çalışmasının bilimsel temellerinin oluşturulması, öğrencinin merak alanlarını anlayarak literatüre katkı sağlayabilecek konuların belirlenmesi.

LEE 573– DANIŞMANLIK (0-1) 1

Danışmanın yönetimindeki tez seviyesinde olan tüm yüksek lisans öğrencilerinin çalışma konularının ve bu konulardaki yeni gelişmelerin değerlendirilmesi, mevcut bilimsel yayınların takip edilmesi.

GMS 591– YÜKSEK LİSANS TEZİ (0-0) 21

Danışmanın yönetimindeki tez seviyesinde olan tüm yüksek lisans öğrencilerinin çalışma konularının ve bu konulardaki yeni gelişmelerin değerlendirilmesi, mevcut bilimsel yayınların takip edilmesi.

II.YIL – II. YARIYIL

LEE 571– UZMANLIK ALAN DERSİ (8-0) 8

Tez çalışmasının bilimsel temellerinin oluşturulması, öğrencinin merak alanlarını anlayarak literatüre katkı sağlayabilecek konuların belirlenmesi.

LEE 573– DANIŞMANLIK (0-1) 1

Danışmanın yönetimindeki tez seviyesinde olan tüm yüksek lisans öğrencilerinin çalışma konularının ve bu konulardaki yeni gelişmelerin değerlendirilmesi, mevcut bilimsel yayınların takip edilmesi.

GMS 591– YÜKSEK LİSANS TEZİ (0-0) 21

Danışmanın yönetimindeki tez seviyesinde olan tüm yüksek lisans öğrencilerinin çalışma konularının ve bu konulardaki yeni gelişmelerin değerlendirilmesi, mevcut bilimsel yayınların takip edilmesi.

COURSE CONTENTS

I. YEAR – I. SEMESTER

LEE 571– SPECIALIZED FIELD COURSE (8-0) 8

Establishing the scientific basis of the thesis study, determining the topics that can contribute to the literature by understanding the student's curiosity areas.

LEE 573– CONSULTANCY (0-1) 1

Evaluation of work items and new developments in the matters of graduate students under the management of advisor, , follow up the current scientific publications.

GMS 501– SCIENTIFIC RESEARCH METHODS AND ETHICS (3-0) 6

Scientific research terminology, historical and philosophical development of science, stages of scientific method, science and research ethics.

GMS 503– GASTRONOMY AND TOURISM (3-0) 5

Within the scope of the course, articles on the subject will be examined.

GMS 505– GASTRONOMY HISTORY (3-0) 5

Relationship between human and meal, effects of foods on society, the industrialization of the kitchen from the hunter and gatherer society to the French revolution, classic and modern kitchen trends, molecular gastronomy.

GMS 507– GASTRONOMY EVENTS (3-0) 5

The course of gastronomy events includes gastronomy-based long or short-term events, the relationship of these events with tourism, the economic, social, cultural, environmental effects of the events, the importance of stakeholder roles in planning the events, the factors affecting the quality of the events, the effects of the events on the destination branding and visitor experiences and future trends of events.

GMS 509– RESTAURANT EXPERIENCE (3-0) 5

Restaurant experience course includes topics such as physical, social and interactional environmental factors and effects of restaurant experience; cultural, psychological and motivational (pleasurable, rational and hedonic) aspects of the restaurant experience; antecedents (expectation perception paradigm, service quality, sustainable restaurant practices) and consequences (brand image, customer satisfaction, loyalty, behavioral intentions) of restaurant experience; authentic and unforgettable restaurant experience; the role of experience in complaining behavior; experience economy practices in restaurants; technology applications in the restaurant experience; the role of the menu and social media in the restaurant experience.

GMS 511– FOOD AND ART (3-0) 5

Its reflection on nutrition and art in prehistoric times (paleolithic, mesolithic, neolithic, chalcolithic), its relation with food culture and art in Mesopotamian civilizations (Sumer, Babylon, Assyria), its relation with food culture and art in Egypt, its reflection on Hebrew food culture and art, late antiquity - Examination of Byzantine culinary and culinary culture in the art of depiction, introduction of Byzantine kitchenware in the light of archaeological findings, food and cuisine culture in the medieval Islamic world; illustrated manuscripts as sources of nutritional culture, food scenes in Islamic miniatures, the influence of European food-cuisine culture in the Renaissance period and afterwards, the architectural development of food-related spaces, the architectural development of palace kitchens in line with the Seljuk and Ottoman culinary culture, style features.

GMS 513– NUTRITION IN SPECIAL SITUATIONS (3-0) 5

Nutrition in pregnancy, lactation, infancy, childhood, adolescence, athletes, workers, the elderly, diseases, allergies.

GMS 515– SENSORY ANALYSIS IN GASTRONOMY (3-0) 5

Principles of sensory analysis, the structure of the sensory organs and their roles in perception, Sensory properties of foods, Sensory analysis methods, Preparation of sensory analysis rooms and panelist selection.

GMS 517– FERMENTED FOODS (3-0) 5

Fermentation and fermentation technology, lactic acid bacteria and their use in production, production techniques of mainly fermented foods will be explained.

GMS 519– FOOD SAFETY AND LEGISLATION (3-0) 5

Food legislation and its scope, modern food law, preparation of regulations and standards, food law in Turkey, introduction of regulations, communiqués and standards, responsibilities of food producers and sellers

I. YEAR – II. SEMESTER

LEE 571– SPECIALIZED FIELD COURSE (8-0) 8

Establishing the scientific basis of the thesis study, determining the topics that can contribute to the literature by understanding the student's curiosity areas.

LEE 573– CONSULTANCY (0-1) 1

Evaluation of work items and new developments in the matters of graduate students under the management of advisor, , follow up the current scientific publications.

LEE 500– SEMINAR (3-0) 6

Choosing the subjects to be researched according to the interests of the students, planning and conducting the research step by step, presenting the research results.

GMS 502– MENU MANAGEMENT (3-0) 5

In the course, the subject of menu management will be examined within the different themes determined.

GMS 504– CURRENT GASTRONOMY RESEARCH (3-0) 5

Gastronomy activities course includes topics (Gastro Tourism, Gastro Identity, Gastro Experience, Gastrodiplomacy, Gastro-nationalism, Gastro Citizenship, Neurogastronomy, Freegan Approach in Gastronomy, Gastro Cinema and Communication, Gastro Show, Gastro Anxiety, Fear and Motivation, Gastro Authenticity, Gastro Festival, Gastro Ethnobotany) related to current gastronomy as of the semester.

GMS 506– FOOD MYTHOLOGY (3-0) 5

The place and importance of food in Greek, Egyptian and Viking mythology

GMS 508– COST MANAGEMENT IN FOOD AND BEVERAGE BUSINESS (3-0) 5

Cost and related concepts, sales forecasts, purchasing / receiving process, inventory management, production control, pricing, labor costs, overhead costs, financial analysis, revenue control, automation systems.

GMS 510– EMPLOYEE RELATIONS IN FOOD AND BEVERAGE BUSINESS (3-0) 5

Communication and relationship management concepts, general employment theories, management style and executive roles, role and self presentations in the manager-employee relationship, psychological contract, alienation, impression management, political behavior, symbolism in the workplace, talent and diversity management, audience influence, work - family conflict, career barriers, fear culture and absenteeism, cynicism and favoritism / discrimination.

GMS 512– GASTRONOMY ETHICS (3-0) 5

Ethic, animal rights. animal welfare, fair trade and slow food

GMS 514– FERMENTED BEVERAGES (3-0) 5

Fermentation and fermentation technology, lactic acid bacteria and their use in production, production techniques of mainly fermented foods will be explained.

GMS 516– CULINARY DESIGN (3-0) 5

It includes evaluations on the planning and design of industrial kitchens, especially restaurant and hotel businesses. The effects of these planning and designs on other processes such as food production process and business planning will be emphasized.

GMS 518– MOLECULAR GASTRONOMY (2-1) 5

Chemical Structure and Properties of Foods, Food Additives, Freezing and Heating, Applications in different meal and beverages.

II. YEAR – I. SEMESTER

LEE 571– SPECIALIZED FIELD COURSE (8-0) 8

Establishing the scientific basis of the thesis study, determining the topics that can contribute to the literature by understanding the student's curiosity areas.

LEE 573– CONSULTANCY (0-1) 1

Evaluation of work items and new developments in the matters of graduate students under the management of advisor, , follow up the current scientific publications.

GMS 591– MASTER THESIS (0-0) 21

Evaluating the study subjects of all graduate students at the thesis level under the supervision of the counselor and new developments in these subjects, and following up existing scientific publications.

II. YEAR – II. SEMESTER

LEE 571– SPECIALIZED FIELD COURSE (8-0) 8

Establishing the scientific basis of the thesis study, determining the topics that can contribute to the literature by understanding the student's curiosity areas.

LEE 573– CONSULTANCY (0-1) 1

Evaluation of work items and new developments in the matters of graduate students under the management of advisor, , follow up the current scientific publications.

GMS 591– MASTER THESIS (0-0) 21

Evaluating the study subjects of all graduate students at the thesis level under the supervision of the counselor and new developments in these subjects, and following up existing scientific publications.