

## **Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ders İçerikleri**

### **GST501-Yiyecek-İçecek Yönetimi-(3+0)3 6 AKTS**

Günümüzde sanayi alanında yaşanan gelişmeler ile birlikte gastronomi alanında da büyük gelişmeler kaydedilmiştir. Rekabet koşullarının hızla artması nedeniyle bu sektörde hizmet veren işletmeler artan tüketici bilinci ile birlikte gıda güvenliği ve kalitesine odaklı hizmet vermek zorunda kalmışlardır. Doğrudan insan sağlığını ilgilendiren beslenme konusundaki hizmet kalitesi ise günümüz insanı için de önem arz etmektedir.

### **GST503-Beslenme ve Sağlık - (3+0)3 6 AKTS**

Toplumun ekonomik ve sosyal yönden gelişmesi ancak zihinsel ve bedensel açıdan sağlıklı bireylere sahip olması ile mümkündür. Bunun için beslenme bilincinin arttırılması zorunludur. Gastronomi alanında da beslenme ve sağlıkla ilgili derslerin verilmesi önemlidir.

### **GST502-Gıda Güvenliği ve Hijyeni-(3+0)3 6 AKTS**

Sağlıklı beslenme ancak güvenli gıdaların tüketilmesi ile mümkündür. Bu derste Avrupa Birliği mevzuatına uygun olarak gıda güvenliği ile ilgili zorunlu prosedürler anlatılacaktır. Gıda hijyeniyle ilgili olarak da gıdaların üretiminden tüketimine kadar geçen süresinde nasıl işlenmesi ve korunması gerektiği anlatılacaktır.

### **GST505-Dönem Projesi-(3+0) 30 AKTS**

Bitirme projesinin hazırlanmasındaki amaç, öğrenciye bilimsel araştırma yapmasını, literatür taramasını, bilgi ve belge derlemesini, araştırma sonuçlarını seçerek gruplandırma ve değerlendirmesini öğretmektir. Tezsiz yüksek lisans, kapsamını aşmayan, özgün ve verilerine ulaşmanın mümkün olduğu bir konu üzerinde derinlemesine araştırmaları içerir. Belirlenen bir öğretim üyesi dönem projesinin yürütülmesinde danışmanlık yapar. Dönem projesi Fen Bilimleri Enstitüsü tarafından belirlenmiş yazım klavuzuna göre hazırlanır. Kredisiz, zorunlu derstir.

### **GST001-Yerel Mutfaklar-(3+0)3 6 AKTS**

Türkiye'nin her bölgesi kendine özgü bir yemek kültürüne sahiptir. Özellikle örf ve adetler, beslenme alışkanlıkları halk mutfağımızın temelini oluşturan önemli unsurlardır. Bu derste

Türk mutfağındaki günlük yemekler, törensel yemekler ve çeşitli kutlama yemekleri ders içeriği olarak incelenecektir.

### **GST002-İstatistik Uygulamaları-(3+0)3 6AKTS**

Bilimsel araştırmaların yapılabilmesi için genel istatistik bilgilerin öğrencilere detaylı bir şekilde verilmesi ve bu teorik bilgilerin kullanılabilceğı uygulamalı derslerin de işlenmesi gereklidir.

### **GST003-Gastronomi Turizmi-(3+0)3 6 AKTS**

Dünyanın en zengin mutfaklarından birine sahip olan Türkiye'nin dünyaya tanıtılması ve turizm sektörünün de bu yolla geliştirilmesi gastronomi turizminin temelini oluşturmaktadır. Mutfak ve mutfak kültürü, turist için destinasyon tercihiinde en çok ilgi duyulan ve çekicilik unsuru oluşturan bir seçenektir. Bir ülkedeki bir bölgenin hatta bir yörenin özgün yemeğı ve özgün lezzeti turizm gastronomisi için önem taşımaktadır.

### **GST004-Gıda Mikrobiyolojisi -(3+0)3 6 AKTS**

İnsan sağılığı için gıdaların hijyenik koşullar altında üretilmesi ve sunulması çok önemlidir. Son zamanlarda gözlenen gıda zehirlenmelerindeki artış bu dersin önemini bir kez daha ortaya koymaktadır. Gıda mikrobiyolojisi dersinde insan sağılığı için patojen olan mikroorganizmalar ve oluşturdıkları hastalıklar anlatılacaktır.

### **GST005- Kültür ve Sanatta Gastronomi-(3+0)3 6 AKTS**

İnsanoğılu beslenmenin yanında lezzetin ve görselliğın keyif verici yanını da dikkate almıştır. Bu nedenle gastronomi bilimi kültür ve sanat olgusunu da içinde barındırmaktadır. Gastronomi kültürünün gerek resim, heykel, mimari, iç mimari, seramik sanatı, maden sanatı, cam sanatı vb. görsel sanat dallarıyla, gerekse edebiyat, sinema vb. diğeri sanat dallarıyla olan karşılıklı ilişkisinin tarihsel süreçte ve günümüzde ne şekilde karşılıklı bir etkileşim içinde olduğunu incelemeyi ve öğretmeyi amaçlamıştır.

### **GST006-Beslenme Antropolojisi-(3+0)3 6 AKTS**

Bu ders kapsamında öğrenciler, tarihsel süreçte beslenme alışkanlıklarının değışimi-gelişimi, farklı dinlerde beslenme alışkanlıkları, beslenmeyi etkileyen sosyal, ekonomik, kültürel, politik, coğrafik nedenler/faktörler, ülkemiz ve ülkeler arası beslenme alışkanlıklarındaki farklılıklar konularında bilgileneceklerdir.

### **GST007-Ekmek ve Pasta Yapımı-(3+0)3 6 AKTS**

Ekmek ve pasta yapımında kullanılan hammaddelerin yapısal özelliklerine ve kaliteye olan etkilerine bakılacaktır. İyi kalitede ekme ve pasta elde edilmesi ayrıca farklı içeriklerde yeni ürünler elde edebilmek için pişirme parametrelerinin hammaddeler üzerindeki bilimsel etkileri öğretilacaktır. Un, şekerler, yumurta, yağ, kabartma tozları, mayalama teknikleri, karıştırma, yoğurma ve pişirme tekniklerinin ürünün kalitesine olan etkileri anlatılacaktır.

### **GST008-Gastronomi Bilimi-(3+0)3 6 AKTS**

Gastronominin önemi, içerikleri, tarihsel gelişimleri, ekonomiye ve turizme olan etkileri bu ders kapsamında anlatılacaktır.

### **GST009-Menü Hazırlamada Maliyet Analizleri -(3+0)3 6AKTS**

Yiyecek-içecek sektöründe yer alan yöneticilerin menu planlamasını ve analizini detaylı bir şekilde bilmesi gerekmektedir. Bu kapsamda planlama yapılmadan önce doğru menu ve maliyet analizi yapılması gereklidir. Bu alanda müşteriler, lokasyon, ekipman, üretim ve sunum alanları, restoran çeşidi, servis sistemi dikkate alınarak finansal kaynaklar ve planlama önem kazanmaktadır.

### **GST506-Seminer**

Bilimsel çalışmanın (seminer, bildiri, makale, yüksek lisans tezi) düzeni, yazımı ve topluluk önünde sunulması gibi konular hakkında bilgi verilecektir. Bilimsel araştırmanın süreci ve teknikleri anlatılacak, ayrıca yurtiçi ve yurtdışı yayınlara erişilebilmesi hakkında bilgi verilecektir. Bireysel çalışmaların kontrolü; çalışmanın makale formatında yazılması, öğretim üyesine ve danışmanına teslim edilmesi, daha önce belirlenen gün ve saatte sunumunun yapılması şeklinde gerçekleşecektir.