

T.C.

GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI TEZLİ YÜKSEK LİSANS

DERS İÇERİKLERİ

**SBE501 Sosyal Bilimlerde Etik ve Araştırma Yöntemleri (3-0)3 AKTS:8**

Bu ders öğrencilere sosyal bilimlerde araştırma yöntemlerini ve bilimsel yayın ve araştırma etiğinin gerekliliklerini göstermek amacı taşır. Öğrencinin veri incelerken nitelik veya nicelik analizi yapabilmesi, çalıştığı alana özgü kuramsal ve gözleme dayalı araştırma sürecini kavraması dersin ana amaçlarından biridir. Öğrencinin soru üretme, varsayımda bulunma, kavram belirleme ve örneklem bulma gibi becerileri edinmeleri beklenir. Bu ders, sosyal bilimlerde güncel düşünce akımları ve bilgilerin kuramsal dayanak ve ilgili disiplinin gerektirdiği duyarlılıkla araştırılmasını hedefler. Dersin sonunda öğrencinin temel kuramları, değişik gözlem metotlarıyla ilişkilendirmesi ve bilimsel nitelikte yayın ve araştırma yapabilmesi hedeflenmektedir.

**GMS501 Duyusal Analiz Bilimi ve Gıdalarda Duyusal Analiz Yöntemleri (3-0)3 AKTS:8**

Yemeğin duyu özelliklerini (tat, doku, aroma, görünüm) ölçmek amacıyla uygulanan analiz metotları, duyu panel yöntemleri, tat, lezzet aroma gelişim çalışmaları, sonuçların istatistiksel değerlendirilmesi.

**GMS503 Moleküler Gastronomi ve Moleküler Mutfak (3-0)3 AKTS:8**

Moleküler gastronomide kullanılan teknikler ve maddelerin özellikleri, besinler ve kimya arasındaki ilişkiyi ve besinin karamelize olması, çorbanın ve et sosunun koyu kıvam alması, ekmek yapımı aşamalarında olduğu gibi besinin hazırlama ve pişirme süreçlerinde geçirdiği kimyasal ve yapısal değişikliklerin nedenini algılayacaklardır. Derste ayrıca, öğrencilere bazı uygulamaların süreçlerini analitik olarak gözleme ortamının sağlanması da amaçlanmaktadır.

**GMS505 Diyet, Beslenme ve Sağlık(3-0)3AKTS:8**

Beslenme; sağlığı korumak, geliştirmek ve yaşam kalitesini yükseltmek için vücudun gereksinimi olan besin öğelerini yeterli miktarlarda ve uygun zamanlarda almak için bilinçli yapılması gereken bir davranıştır.

Bebeklikten başlayarak her yaş grubunda görülebilen çeşitli hastalıklar nedeniyle ortaya çıkan beslenme ve metabolizma ile ilgili bozuklukları azaltmasına destek vermek, ilerlemesini önlemek

ve iyileşmeye yardımcı olmak amacıyla normal beslenme şeklinde yapılan değişikliklere "Diyet Tedavisi" denir. Diyet: bireyin yaşına, cinsine, vücut yapısına, beslenme alışkanlıklarına, fiziksel aktivitesine, sosyo-ekonomik koşullarına göre ve uygun besin hazırlama ve pişirme yöntemleri kullanarak düzenlenmelidir. Zira özellikle çocukluk çağında veya daha ileriki yaşlarda tanısı konulan ve tedavisine başlanan kronik, endokrin, metabolik ve malabsorpsiyon hastalıklarından pek çoğu ilaç tedavisinin yanı sıra ve hatta bazen tek başına yaşam boyu diyet tedavisi ile düzeltilebilmektedir. Bu amaç ve nedenlerden dolayı da insanların sağlıklı bir yaşam sürmesinde diyetetik ürünlerinin üretimine yönelik teknolojik gelişmelerin sürdürülmesi.

### **GMS507 Gıda Kültürü ve İletişim (3-0)3 AKTS:8**

Medya, halkla ilişkiler kavramları ve bu kavramların birbirleri ile olan etkileşimleri ile kavramların tarihsel gelişimlerinden başlayarak, genişleyen işlevleri, etkileri ve öneminin açıklanması ve ayrıca, yiyecek-içecek sektöründe yaygın olarak kullanılan halkla ilişkiler uygulamaları, süreçleri ve medya kanallarının öğrencilere aktarılması.

### **GMS509 Gıda ve Şarap Seçimi (3-0)3 AKTS:8**

Yemeğin türüne uygun şarap seçimi ile ilgili bilgiler, Türk ve Dünya mutfakları yemeklerine uygun şarapların seçim kriterlerinin öğrenilmesi.

### **GMS511 Gastronomide Süt ve Süt Ürünlerinin Değerlendirilmesi (3-0)3 AKTS:8**

Hayvanlardan süt elde edilmesi ve süttten yapılan gıda maddelerinin üretimi ile ilgili işleri yürütecek ara insan gücünü yetiştirme hakkında bilgilerin edinilip öğrenilmesi.

### **GMS513 Gastronomide Trendler(3-0)3 AKTS:8**

Gastronomi trendleri, kültür, beslenme alışkanlıkları ve diyet trendleri ele alınmaktadır. Dersin amacı öğrencilere sağlıklı beslenme, füzyon mutfağı, moleküler gastronomi gibi belli başlı çağdaş gastronomi trendlerini tanıtmaktır. Öğrenciler yemek trendleri ve günümüzün sağlık endüstrisi ile ilgili konularla ilgili derslere ve seminerlere katılacaklardır. Öğrencileri gastronomideki yeni trendler hakkında bilgi sahibi olur.

### **GMS515 Aroma Kimyası Ve Bilimi (3-0)3 AKTS:8**

Bu dersin kapsamında gıdalarda doğal olarak ve işleme esnasında ortaya çıkan aroma maddeleri çeşitleri, oluşum yolları, duyuşsal olarak algılanabilirliği ve farklı teknikler kullanarak (safe, purgeand trap, SPME, SDE, LikensNikerson vb.) aroma profilin belirlenmesi işlenecektir.

**GMS 517 Gastronomide Kullanılan Fermente Ürünler (3-0)3 AKTS:8**

Fermantasyon proseslerinde kullanılan mikroorganizmalar: özellikleri, Kültür Koleksiyon Merkezleri, mikroorganizmaların muhafaza yöntemleri ve dağıtımlarında temel prensipler; Temel fermantasyon teknikleri; Laktik asit bakterileri ve gıda muhafazasında önemleri, Starter kültürler; fermente gıda (süt, et ve bitkisel ürünler) ve alkollü içecekler üretimi; Fonksiyonel gıda ve gıda ingrediyeentleri üretiminde mikroorganizma ve enzimlerin kullanımı; Fermente gıdaların gastronomide kullanım alanları, ürün güvenliği ve besin değeri açısından değerlendirilmeleri; Gıda endüstrisinde enzimatik uygulamalar.

**GMS519 Gastronomide Yeni Ürün Tasarımı (3-0)3 AKTS:8**

İnovasyonun örgütsel yeri, önemi, süreçleri; inovasyon yönetimi, kavramı ve modelleri; İnovasyonların sınıflandırılması ve inovasyon döngüsü; Ürün, yeni ürün tasarlama ve üründe yeniliklerin yapılması süreçleri; Yeni ürün geliştirme aşamasında dış ve iç kaynakların tespiti; Tüketici istek ve ihtiyaçların anlaşılması; Yaratıcılık ve yaratıcılık teknikleri; Yeni hizmet ürünü, yeni ürünlerde satın alıcı karar süreci; Yeni ürün geliştirmede duyusal analizin önemi; Yeni hizmet ürünü, yeni ürünlerde satın alıcı karar süreci.

**GMS521 Gastronomide Yeni Ürün Tasarımı (3-0)3 AKTS:8**

İnovasyonun örgütsel yeri, önemi, süreçleri; inovasyon yönetimi, kavramı ve modelleri; İnovasyonların sınıflandırılması ve inovasyon döngüsü; Ürün, yeni ürün tasarlama ve üründe yeniliklerin yapılması süreçleri; Yeni ürün geliştirme aşamasında dış ve iç kaynakların tespiti; Tüketici istek ve ihtiyaçların anlaşılması; Yaratıcılık ve yaratıcılık teknikleri; Yeni hizmet ürünü, yeni ürünlerde satın alıcı karar süreci; Yeni ürün geliştirmede duyusal analizin önemi; Yeni hizmet ürünü, yeni ürünlerde satın alıcı karar süreci.

**GMS502 Gastronomide Dekorasyon ve Tasarım (3-0)3 AKTS:8**

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 irdelemek ve öğretmek.

**GMS504 Gıdalarda Kalite Kontrol Yöntemleri (3-0)3 AKTS:8**

Satın alınan malzeme ve parçaların önceden belirlenmiş kalite standartlarını karşılamasını sağlamak, imalat prosesi süresince tasarım özelliklerine uygunluğusürdürmek, nihai ürün veya hizmet için mümkün olan en yüksek kalite

seviyesine ulaşmak, imalattaki hurda ve yeniden işleme ile şikayet sayısı ve müşteriden geri dönüşleriazaltarakverimliliği artırmak,  
Kalite standartlarına ulaşılmadığında artan iç ve dış başarısızlık maliyetlerini azaltmak.

### **GMS506 Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi (3-0)3 AKTS:8**

İletişim biliminin temel kavramları, teorik olarak iletişim tanımları, sınıflandırması, önemi, amaçları,iletişim çatışmaları ve temel iletişim kuramları,iletişim kuramlarının toplumsal yapı açısından önemi ve ilişkisi, iletişim kuramlarının gastronomi üzerine etkileri, gastronomiye kültürün etkileri; bireycilik-toplulukçuluk, feminenlik-maskülenlik, temel davranış modeli ve davranışların temel nedeni olan ihtiyaçlar, davranış düzlemi, statü ve rol davranışları, sosyal kurumların insan davranışındaki yeri ve önemi, insanlar arası iletişim, grupla, kültür, algılama ve öğrenme kuramları, davranışsal kuramları ve uygulanması, kişilik ve benlik ve tutumlar ve gastronomiye etkileri.

### **GMS508 Gastronomi ve Antropoloji (3-0)3 AKTS:8**

Tarihsel süreç içerisinde antropolojik düşünce tarihinin gelişim seyrini öğrencilere anlatmak ve öğretmek. Antropoloji tarihinde etkili olmuş önemli antropolog ve düşünürlerin yaşam ve fikirlerini benimsetmek.

### **GMS510 İstatistiksel Analiz (3-0)3 AKTS:8**

Deneme desenlerinin temel prensipleri ve istatistiksel tekniklerin kullanımı; Dağılımlar: Normal dağılım, t dağılımı, F dağılımı, Ki kare dağılımı; Basit karşılaştırmalı denemeler (İki ortalamalı örnekler, Eşlenmiş Gözlemler); Çok sayıda işlemi karşılaştırma-Varyans Analizi (Tek yöllü ANOVA), model doğruluk analizi; Ortalamaların karşılaştırılması: Duncan'sMultipleRange Test, LSD, NewmanKeuls testi, ortagonal kontrastlar, Scheffé's metodu, Tukey testi, kontrol ile karşılaştırma; Tesadüf blokları-Duyusal paneller; Latin Kare ve ilgili desenler; Faktöryel desenler-genel desen, 2 k x 3 k faktör desenleri, bloklama; Regresyon analizi-Biyolojik numunelerle çalışmalar; Gıda vaka çalışmaları: duyusal analiz, yeni ürün geliştirme, analitik yöntemlerin karşılaştırılması.

### **GMS512 Gıdalarda Jel Köpük ve Kolloid Yapılarının Hazırlanması (3-0)3 AKTS:8**

Gıdaların ana bileşenleri olan karbonhidratlar, proteinler ve yağlar ve bu bileşenlerin atomik yapısı genel olarak incelenir. Suyun genel yapısı, gıdalarda köpük oluşumu, asit-baz, emülsiyon, jel, çözelti vb. temel kavramlar açıklanır. Mikroorganizmaların gıda proseslerindeki işlevselliği ve tat-aroma kavramların incelenmesi.

**GMS514 Gastronomi ve Sosyoloji (3-0)3 AKTS:8**

Gastronomi ve sosyoloji ilişkisi; Sosyolojinin tanımı, özellikleri, diğer bilimlerle ilişkisi; Gıda güvenliği ve gıda güvencesi; Gıda sosyolojisi; Yeme içme tarihi; Dünya’da gıda ve beslenme sosyolojisi; Türkiye’de gıda ve beslenme sosyolojisi; Yemek ve toplum; Dışarıda yemek yeme tercihleri ve sosyolojisi ilişkisi; Gıda tüketimi ve sosyoekonomik yapı; Fastfood beslenme ve sosyoloji ilişkisi; Slowfood hareketi; Sofra adabı; Yemek ve medya; Yemek ve sosyal medya.

**GMS516 Eko Gastronomi(3-0)3 AKTS:8**

Ekolojinin tanımı ve temel kavramları (habitat, biyotop, niş vb.) Dünya nüfus dinamikleri ve besin dengesi Ekosistem kavramı, ekosistemin sınıflandırılması ve büyük ekosistemlerin dağılışı ile bitki ve hayvan kültür formlarının ortaya çıkışı, doğal ve beslenme ekosisteminin evrimi, organik beslenmeyi etkileyen çevresel faktörler ve bunların insan üzerindeki etkileri, sürdürülebilir tarımda ve beslenme üzerinde ekolojinin önemi ve korunması.

**GMS518 Gastronomideki Son Gelişmeler Ve Araştırmalar (3-0)3 AKTS:8**

Bu ders kapsamında, gastronomi alanındaki son teknolojik gelişmeler incelenecektir. Bu bağlamda yeni sunum teknikleri, interdisipliner uygulamalar ve diğer alanlardaki teknolojik gelişmeler incelenerek gastronomi alanına uygulanabilirliği değerlendirilecektir.

**GMS520 Yemek Pişirme Teknikleri(3-0)3 AKTS:8**

Temel doğrama teknikleri; julienne, mire poix, vichy, brunoise, jordineirre, macedonie, matignan, peysone, batonetssticks, bouquetgarnie, suda pişirme teknikleri, yağda pişirme teknikleri, kuru ısıda pişirme teknikleri, buharda pişirme teknikleri, etin bölümleri, deniz ürünleri, temel ekipmanlar, temel araç gereçler ve doğru kullanımı.

**GMS522 Toz Ürünlerin Gastronomide Kullanımı (3-0)3 AKTS:8**

Toz ürün eldesi, kurutma yöntemleri, mikroenkapsülasyon teknolojisi, toz aroma ürünleri, toz ürünlerin gastronomi alanında kullanımı, teknikleri ve fonksiyonel özellikleri.

**GMS524 Gaziantep Gastronomisi ve Gaziantep Mutfağının Özellikleri(3-0)3 AKTS:8**

Yöreye özgü mutfak kültürünün özümsemesine yönelik bilgi ve becerilerin öğretilmesi. Gaziantep yöresindeki yemeklerde uygulanan pişirme teknikleri, kullanılan baharatlar, otlar, peynir türleri ile yapılan yemekler, et, sebze ve hamur yemekleri, çorbalar, diğer bölgelerle arasındaki temel farklar ve yemeklerin temel özellikleri.

**GMS526 Gastronomi Alanında Kullanılan Tıbbi ve Aromatik Bitkiler (3-0)3 AKTS:8**

Tıbbi ve aromatik bitkiler; tıbbi ve aromatik bitkilerin tarihi gelişimi ve önemi; tıbbi ve aromatik bitkilerin gruplandırılması temel konuları verilecektir. Ayrıca gastronomi alanında kullanılan bitkilerin tat özellikleri, besleyici değerleri ve alternatif tıp alanında kullanılan bitkilerle oluşturulan özel beslenme yöntemleri işlenecektir.

### **III. YARIYIL**

**GMS598 Yüksek Lisans Tezi (0-1)Kredisiz AKTS:20**

**GMS899 Uzmanlık Alanı (4-0)KredisizAKTS:10**

**GMS799 Seminer (0-2)Kredisiz AKTS:6**

### **IV. YARIYIL**

**GMS598 Yüksek Lisans Tezi (0-1)Kredisiz AKTS:20**

**GMS899 Uzmanlık Alanı (4-0)KredisizAKTS:10**