

BAİBÜ LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
(Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı)

DERS KODU	DERS ADI VE İÇERİĞİ	T	U	K	AKTS
631901015252016	Bilimsel Araştırma Teknikleri	3	0	3	6
İçerik	Bilim ve temel kavramlar (olgu, bilgi, mutlak, doğru, yanlış, evrensel bilgi vb.), bilim tarihine ilişkin temel bilgiler, bilimsel araştırmanın yapısı, bilimsel yöntemler ve bu yöntemlere ilişkin farklı görüşler, problem, araştırma modeli, evren ve örneklem, verilerin toplanması ve veri toplama yöntemleri (nicel ve nitel veri toplama teknikleri), verilerin kaydedilmesi, analizi, yorumlanması ve raporlaştırılması.				
631901015252016	Scientific Research Techniques	3	0	3	6
Content	Science and basic concepts (fact, knowledge, absolute, true, false, universal knowledge, etc.), basic information about the history of science, the structure of scientific research, scientific methods and different views on these methods, problem, research model, universe and sample, data collection and data collection methods (quantitative and qualitative data collection techniques), recording, analysis, interpretation and reporting of data.				
631901015012015	Yiyecek Filozofisi	3	0	3	6
İçerik	'Bana ne yedigini söyle sana kim olduğumu söyleyeyim'—Anthelme Brillat Savarin (1755-1826) Bu derste filozofların araçlarını kullanarak yiyeceğe farklı bakış yönleri ile bakılmaya çalışılacaktır. Bu yönler; hazırlama, tüketme ve yargılamayı etkileyen kurallardan oluşmaktadır. Ayrıca derste kültürel bilgi ne-nasıl soruları yiyecek gelenekleri, yemek ve kimlik vejeteryanlık ve davranış filozofisi, kültür ve tat gibi konular tartışılacaktır.				
631901015012015	The Philosophy of Food	3	0	3	6
Content	'I can tell you whom you are if you tell me what you eat' by Anthelme Brillat Savarin (1755-1826). The different aspects of food is analyzed through this lecture by tools of the philosophers. These aspects include preparation, consumption and the judgement. In addition cultural information, what and hows, traditions of food, food and identity, veganism and behavioral physiology, culture and taste will be discussed.				
631901015022015	Davranış Psikolojisi	3	0	3	6
İçerik	Bilimsel yöntem, bilimin ve öğrenmeyi, belleği, algıyı belirleyen davranışların temelindeki biyolojik, güdüsel ve bilişsel süreçlerin tanıtılması. Davranış, duygu ve düşüncelerinin, kendi ve diğer kişilerin tutumları, önyargıları, sosyal bilişleri ve kültürel özellikleri tarafından nasıl etkilendiğinin anlaşılması. Sosyal psikolojik yaklaşımın bireysel çalışma davranışlarına uygulanması.				
631901015022015	Behavioral Psychology	3	0	3	6
Content	Scientific methods, the introduction of the biological, inner and informative processes based on the determination of science and learning, behavioral intelligence and perception. Understanding of how behaviors, emotions and ideas of someone was effected through her/his own attitudes, prejudices, social information and cultural properties. The application of social psychological approach to individual studies.				
631901015032015	Toplum ve Çevre Sosyolojisi	3	0	3	6
İçerik	İnsan ve çevre arasındaki karşılıklı ilişki. İnsanın doğal çevreyi etkilemesi, doğal çevrenin işleyişini ve dengesini değiştirmesi. Doğal çevrede oluşan değişiklikten etkilenmesi. Çevrenin insan üzerindeki rolü. Çevre ve ekonomik gelişme arasındaki ilişki. Sanayi ve çevre problemleri. Yerleşimde çevrenin rolü. İnsan sağlığı ve çevre. Kentleşme-çevre ilişkileri.				



Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu: HHHEACC Belge Takip Adresi: <https://ubys.ibu.edu.tr/ERMS/Record/ConfirmationPage/Index>

	İnsan toplumunun oluşumunda çevre değerleri. Kalabalıklarda çevre faktörleri. İnsan-çevre uyumu. Hava kirliliği ve çevre bozulması. Çevre kültürü.				
631901015032015	Social and Environmental Sociology	3	0	3	6
Content	Reciprocal relationship between human and environment. Human affecting the natural environment, changing the functioning and balance of the natural environment. Affected by the change in the natural environment. The role of the environment on human beings. The relationship between environment and economic development. Industry and environmental problems. The role of the environment in settlement. Human health and environment. Urbanization-environment relations. Environmental values in the formation of human society. Environmental factors in crowds. Human-environment harmony. Air pollution and environmental degradation. Environmental culture.				
631901015042015	Şarap Tarihi ve Teknolojisi	3	0	3	6
İçerik	Şaraplık üzüm çeşitleri ve özellikleri, beyaz üzüm çeşitlerinin genel özellikleri, kırmızı üzüm çeşitlerinin genel özellikleri, bölgeye adaptasyon özellikleri, anaçların affinite yeteneği, şaraplık değerleri. Türkiye bağcılığının tarihçesi, Türkiye bağcılığının genel durumu, yeryüzünde bağcılığın yapıldığı ülkeler, asmanın sistematikteki yeri, palet sistemleri hesabı, fermantasyon teknolojisi parametreleri. Besiyeri, kullanılan maddeler, formülasyon prensipleri, fermantasyondaki toksik etkiler ve kontrolü, fermantasyon endüstrisinde sterilite ve kontrolü, endüstriyel sterilizasyon, fermantasyonda köpük problemleri ve kontrolü, mikroorganizmaların beslenme gereksinimleri ve fermantasyonda kullanılan besiyerlerinin bileşimleri.				
631901015042015	Wine History and Technology	3	0	3	6
Content	Grape varieties and their characteristics, general characteristics of white grape varieties, general characteristics of red grape varieties, adaptation to the region, affinity of rootstocks, wine values. The history of viticulture Turkey, the overall situation of Turkey viticulture, viniculture country on earth is done, place of systematic vine, pallet systems account, fermentation technology parameters. Media, materials used, formulation principles, toxic effects and control in fermentation, sterility and control in fermentation industry, industrial sterilization, foam problems and control in fermentation, nutritional requirements of microorganisms and composition of media used in fermentation.				
631901015052015	Yiyecek Dekorasyonu ve Teknikleri	3	0	3	6
İçerik	Yemek dekorasyonunun temelleri. Hazırlanan her türlü yiyeceğin servis sırasında son sunum olan tabak dizaynında süsleme yöntemleri. Yemek tabak uyumu, renk ve uyum açısından yemek.				
631901015052015	Food Decoration and Techniques	3	0	3	6
Content	Basics of food decoration. Decoration methods in plate design, which is the final presentation of all kinds of prepared food during service. Food plate harmony, food in terms of color and harmony.				
631901015062015	Özel Durumlarda Beslenme	3	0	3	6
İçerik	Hastalıklarda beslenme, askeri seferberlikte beslenme, çocuklarda beslenme, beslenme yetersizliğinde görülebilecek sorunlar, dünya genelinde beslenme, beslenme çeşitleri, boy-kilo endeksi.				
631901015062015	Nutrition in Special Cases	3	0	3	6
Content	Nutrition in diseases, nutrition in military mobilization, nutrition in children, problems that can be seen in malnutrition, nutrition worldwide, nutrition types, height-weight index.				

631901015072015	Gıda Güvenlik Sistemleri	3	0	3	6
İçerik	Gıda güvenliği ve kalite ile ilişkili temel kavramlar, kalite güvence sistemleri, bir gıda firmasında ISO 9000 ve HACCP sistemlerinin kurulması aşamaları, HACCP sisteminin öngereksinim programları, GHP, GMP, gıda işletmelerinde HACCP sisteminin uygulanması aşamaları, ilgili dokümantasyon ve kayıt sistemleri, ISO 9000 ve HACCP sistemlerinin bir gıda firmasında entegrasyonu, konuyla ilgili ulusal ve uluslararası standartlar ve gıda ile ilgili AB direktifleri.				
631901015072015	Food Security Systems	3	0	3	6
Content	Basic concepts related to food safety and quality, quality assurance systems, stages of establishing ISO 9000 and HACCP systems in a food company, pre-requirement programs of the HACCP system, GHP, GMP, implementation stages of the HACCP system in food establishments, relevant documentation and registration systems, ISO 9000 and HACCP the integration of systems in a food company, relevant national and international standards and EU directives on food.				
631901015082015	Gıda Ürünleri Geliştirmede Yeni Yaklaşımlar	3	0	3	6
İçerik	Yeni üretim teknolojileri, yirmi birinci yüzyılda gıdalar, gıdaya günümüzde biçilen değer, tasarım ve yenilikçilik, arge'de gıda ürünleri, Sous vide, nitrogen cooking vb.				
631901015082015	New Approaches in Food Product Development	3	0	3	6
Content	New production technologies, foods in the twenty-first century, the value of food today, design and innovation, food products in R&D, Sous vide, nitrogen cooking, etc.				
631901015092015	Gıda Alerjileri	3	0	3	6
İçerik	Gıda alerjisi nedir? Gıda hassasiyeti nedir? Gıda intoleransı nedir? Gıda intoleransına ne yol açar? Bazı bileşenlere karşı insanlar neden alerji olur? Gıda alerjisine karşı kimler risk altındadır? Analilaksi nedir? Biyojen aminler nelerdir? En yaygın gıda alerjenleri nelerdir? Hangi katkı maddeleri süt ürünlerini içermektedir? Hangi katkı maddeleri tavuk ürünlerini içermektedir? Laktöz intoleransı/süt alerjisinin yaygın semptomları nelerdir?				
631901015092015	Food Allergies	3	0	3	6
Content	What is a food allergy? What is food sensitivity? What is a food intolerance? What causes food intolerance? Why do people become allergic to certain ingredients? Who is at risk for food allergies? What is anaphylaxis? What are biogenic amines? What are the most common food allergens? Which additives contain dairy products? What additives contain chicken products? What are the common symptoms of lactose intolerance / milk allergy?				
631901015102015	Moleküler Gastronomi	3	0	3	6
İçerik	Besinin karamelize olması, çorbanın ve et sosunun koyu kıvam alınması, ekmek yapımı aşamalarında olduğu gibi besinin hazırlama ve pişirme süreçlerinde geçirdiği kimyasal ve yapısal değişiklikler ve bunların hazırlanıp tüketmeye hazır hale getirilmesi.				
631901015102015	Molecular Gastronomy	3	0	3	6
Content	The caramelization of the food, the thick consistency of the soup and meat sauce, the chemical and structural changes that the food goes through in the preparation and cooking processes, as in the bread making stages, and the preparation of these and making them ready for consumption				
631901015112015	Et ve Et Ürünlerinde Kalite Kontrolü	3	0	3	6
İçerik	Karkas Anatomisi, Karkasta yield grade ve kalite sınıflarının tespiti, Et ve et ürünlerinin örneklenmesi, Et ve et ürünlerinde çeşitli kimyasal ve fiziksel özelliklerin saptanması, Et				

	ürünleri üretim prosesinde yağ standardizasyonu, Et ürünlerinde duyuusal değerlendirme, Et ürünlerinin mikrobiyolojik kalitesinin saptanması.				
631901015112015	The Quality Control in Meat and Meat Products	3	0	3	6
Content	Carcass Anatomy, Determination of carcass yield grade and quality classes, Sampling of meat and meat products, Determination of various chemical and physical properties in meat and meat products, Fat standardization in meat products production process, Sensory evaluation in meat products, Determination of microbiological quality of meat products.				
631901015122015	Gastronomide Yeni Eğilimler	3	0	3	6
İçerik	Gastronomi sektörü, sektördeki en son gelişmeler, sektörün dün ve bugün ve yarını, değişimin temel taşları, gastronomi evrimi, gastronominin temel taşları ve değişmeyecek öğeleri, Türkiye ve dünyada son eğilimler.				
631901015122015	New Trends in Gastronomy	3	0	3	6
Content	Gastronomy sector, the latest developments in the industry, the industry yesterday and today and tomorrow, the cornerstones of change, gastronomic evolution, the cornerstone and changes to items gastronomy, Turkey and the latest trends in the world.				
631901015132015	Bilimsel Makale/ Tez Yazım Teknikleri	3	0	3	6
İçerik	Bilimsel makalelerde aşırı macılık. Alıntı yapma. Araştırma makalesinde özet yazımı, giriş bölümünün yazımı, materyal ve metot bölümü, bulgular bölümü, tartışma bölümü, diğer bölümler. Derleme makale yazım esasları. Poster hazırlamada esaslar. Sözlü sunum yapma teknikleri.				
631901015132015	Scientific Article / Thesis Writing Techniques	3	0	3	6
Content	Plagiarism in scientific articles. Don't quote. Abstract writing in the research article, writing the introduction section, material and method section, findings section, discussion section, other sections. Review article writing principles. Fundamentals of poster preparation. Oral presentation techniques.				
631901015142015	Yönetim ve Liderlik	3	0	3	6
İçerik	Liderlik tanımı, liderlik kuramları, yönetim tanımı ve yönetim kuramları, etik liderlik, vizyoner liderlik, teknoloji liderliği, dönüşümsel liderlik, örgütsel liderlik, liderlik ve cinsiyet araştırmaları, çalışmaları.				
631901015142015	Management and Leadership	3	0	3	6
Content	Leadership definition, leadership theories, management definition and management theories, ethical leadership, visionary leadership, technology leadership, transformational leadership, organizational leadership, leadership and gender studies, studies.				
631901015152015	Özel Gıdalar	3	0	3	6
İçerik	Türkiyede şeker sanayinin kurulması ve gelişmesi; Şeker ve şeker hammaddeleri üretimi; kakao ve çikolata teknolojisi; kakao, kakao tozu ve kakao yağı, çikolata, çikolata tipleri ve yapımı, şekerleme teknolojisi; şekerleme tipleri ve özellikleri (marşmelov, nugat, nişasta ve pektin jöleleri, karamel, kremler, kaplama şekerler); çay teknolojisi (siyah çay ve çözünür çay); kahve teknolojisi (çekirdek kahve ve çözünür kahve).				
631901015152015	Special Food Items	3	0	3	6
Content	The establishment and development of the sugar industry in Turkey; Sugar and sugar raw materials production; cocoa and chocolate technology; cocoa, cocoa powder and cocoa butter, chocolate, chocolate types and making, confectionery technology; confectionery types and properties (marshmallow, nougat, starch and pectin jellies, caramel, creams, coated				

	candies); tea technology (black tea and soluble tea); coffee technology (coffee beans and soluble coffee).				
631901015162015	Turizm Sosyolojisi	3	0	3	6
İçerik	Turizm sosyolojisinin tanımı, konusu, yöntemi, turizmin sosyolojik anlamı ve sosyolojinin turizme yaklaşımı ele alınır. Ders kapsamı, bu yaklaşımın görüş alanı içine giren bazı temel sorunları, kavramları ve turizmle ilgili sosyolojik yaklaşımlar.				
631901015162015	Tourism Sociology	3	0	3	6
Content	The definition, subject, method, sociological meaning of tourism and sociology's approach to tourism are discussed. The scope of the course includes some basic problems, concepts and sociological approaches related to tourism that fall within the scope of this approach.				
631901015172015	Sos Hazırlama ve Pişirme Teknikleri	3	0	3	6
İçerik	Soslar, mutfakta kullanılan temel ve türev soslar, sos pişirme teknikleri, yemek sos uyumu, sosun hazırlama aşamaları uygulamalı sos pişirme, tabak ve sos uyumu.				
631901015172015	Sauce Preparation and Cooking Techniques	3	0	3	6
Content	Sauces, basic and derivative sauces used in the kitchen, sauce cooking techniques, meal sauce harmony, sauce preparation stages applied sauce cooking, plate and sauce harmony.				
631901015182015	Açlık ve Kıtık Sosyolojisi	3	0	3	6
İçerik	Yemeğin değişkenleri, yetersiz beslenme, açlık ve kıtlığın kültürler üzerine etkisi, açlık ve kıtlığın nedenleri, dünyada gelir adaletsizliği, ülkemizde açlık ve kıtlık.				
631901015182015	The Sociology of Hunger and Famine	3	0	3	6
Content	Variables of food, malnutrition, the effects of hunger and famine on cultures, causes of hunger and famine, income inequality in the world, hunger and famine in our country.				
631901015192015	Yiyecek ve Cinsiyet	3	0	3	6
İçerik	Yiyecek ve cinsiyete antropolojik, kültürlerarası ve interdisipliner bakış açısı, erkeklik ve kadınlık, inançlar ve ahlak çerçevesinde yiyecek, etnografik araçlarla yiyecek ve cinsiyet.				
631901015192015	Food and Gender	3	0	3	6
Content	The anthropological, intercultural and interdisciplinary aspect towards the food and gender. Masculine and feminine style, food perspective around the beliefs and moral values, food and gender through ethnographic tools.				
631901015202015	Gıda Eylem Çalışmaları	3	0	3	6
İçerik	Gıda eylemleri tanımı ve temel ilkeleri neden ve nasılları, veganizm, vejetaryanizm, organik tarım, Slow food hareketi, metropollerde yaşayan halktaki genel eksiklikler, başkaldırımlar.				
631901015202015	Food Action Studies	3	0	3	6
Content	Definition of food actions and its basic principles, why and how, veganism, vegetarianism, organic agriculture, Slow food movement, general deficiencies in the people living in metropolises, rebellions.				
631901015212015	Gastronomide Sağlıkın Korunması ve Geliştirilmesi	3	0	3	6
İçerik	İnsanların sağlıkları üzerinde kontrol gücüne sahip olma, sağlıklarını geliştirmeyi mümkün kılmayı sağlama, tam olarak bedensel, ruhsal ve sosyal yönden iyi olma durumunu ve çevreyle uyum için gerekli olan temel bilgi ve becerileri kazandırmaktır.				
631901015212015	Health Protection and Promotion in Gastronomy	3	0	3	6

Content	It is to have control over people's health, to enable them to improve their health, to provide them with the necessary knowledge and skills for full physical, mental and social well-being and harmony with the environment.				
631901015222015	Yiyecek İçecek İşletmelerinde İleri Maliyet Muhasebesi	3	0	3	6
İçerik	Yiyecek-içecek işletmelerinde elde edilen ürün veya hizmetlerin toplam ve birim maliyetlerinin saptanabilmesi için gerekli maliyet unsurlarının incelenmesi; bu maliyet unsurlarına ilişkin tutarlarının ne şekilde hesaplanacağı ve muhasebe kayıtlarının nasıl yapılacağıının öğrenilmesini sağlamak dersin esas içeriğini oluşturmaktadır. Ayrıca yiyecek-içecek işletmelerinde, maliyetlerin analizini yaparak işletme yöneticilerine bilgi sağlamak ve kullanımlarına sunabilmek amaçlanmaktadırBu konuda ayrıntılı örnek ve uygulamalar ile konu desteklenecektir.				
631901015222015	Advanced Cost Accountance in Food and Beverage Plants	3	0	3	6
Content	Examining the necessary cost elements to determine the total and unit costs of products or services obtained in food and beverage businesses; Learning how to calculate the amounts of these cost elements and how to make accounting records constitute the main content of the course. In addition, it is aimed to provide information to business managers by analyzing costs in food and beverage businesses and to present them to their use. The subject will be supported with detailed examples and applications in this regard.				
631901015242017	Dünya Peynirleri	3	0	3	6
İçerik	Dünyaca bilinen peynirlerin üretim teknolojisi, belirgin özellikleri, olgunlaştırma koşulları, kullanım alanları, içeceklerle olan uyumu ve pazar durumu.				
631901015242017	Cheeses of the World	3	0	3	6
Content	Production technology, distinctive features, ripening conditions, usage areas, compatibility with beverages and market situation of world-renowned cheeses.				
631901015262017	Gastronomi Okuryazarlığı	3	0	3	6
İçerik	Gastronomi alanında kullanılabilir iletişim araçlarını tanıma. Kitle iletişim araçlarında yiyecek ve içecek temasını görsel ve işitsel olarak incelenmesi. Gastronomi kültürü ve yemek yazarlığı hakkında yazma becerilerinin geliştirilmesi. Yazılı, görsel ve sosyal medyanın tüm mecralarında yemeğin nasıl yer aldığını görerek yiyecek içecek temalı yaratıcı projelerinin geliştirilmesi.				
631901015262017	Gastronomic Literacy	3	0	3	6
Content	To know the communication tools that can be used in the field of gastronomy. Visual and auditory examination of food and beverage theme in mass media. Developing writing skills about gastronomic culture and food writing. Developing food and beverage themed creative projects by seeing how food takes place in all channels of written, visual and social media.				
631901015272017	Dünya Mutfak Kültürü	3	0	3	6
İçerik	Dünya halklarının mutfak kültürünü oluşturan etmenleri araştırmak. Ulusların yeme içme alışkanlıkları, mutfakta kullandıkları belli başlı ürün ve ürün özellikleri hakkında araştırma yapmak. Ulus mutfaklarınının şekillenmesinde etkili olan coğrafya, din, ekonomi ve yaşam standartlarının incelenmesi. Dünya gastronomisine yön veren ekollerin incelenmesi.				
631901015272017	World Culinary Culture	3	0	3	6
Content	To investigate the factors that make up the culinary culture of the peoples of the world. To do research on the eating and drinking habits of nations, the main products and product features they use in the kitchen. Examination of geography, religion, economy and living				

	standards that are effective in shaping the cuisine of the nation. Examining the schools that guide the world gastronomy.				
631901015282017	Gastronomi ve Din	3	0	3	6
İçerik	İnsanların yeme içme kültürlerini etkileyen en önemli unsurlardan biri olan dini inançlarıdır. Bu derste toplumların gastronomilerin şekillenmesinde inançların etkisi incelenecek. Toplumların inançlarına göre mutfaklarında kullanımına izin verilen ve yasak olan ürünler hakkında, farklı inançlara göre kutsal sayılan yiyecek ve içeceklerin incelenmesi ve kullanım yeri ve zamanı hakkında bilgi edinilecektir.				
631901015282017	Gastronomy and Religion	3	0	3	6
Content	One of the most important factors affecting people's eating and drinking culture is their religious beliefs. In this course, the effect of beliefs on the shaping of societies' gastronomy will be examined. Information will be obtained about the products that are allowed and forbidden to be used in the kitchens according to the beliefs of the societies, the examination of the food and beverages that are considered sacred according to different beliefs and the place and time of use.				
631901015292017	İstatistik	3	0	3	6
İçerik	Bu derste değişkenler ve grafikler, frekans dağılımları, ortalama, mod, medyan ve diğer merkezi eğilim ölçüleri, standart sapına ve diğer değişkenlik ölçüleri momentler, çarpıklık ve basıklık istatistiksel kestirim teorisi, indeksler, eğri uydurma ve en küçük kareler testi, korelasyon teorisi, hipotez testleri ve anlamlılık gibi konular ele alınmaktadır.				
631901015292017	Statistics	3	0	3	6
Content	In this course, variables and graphs, frequency distributions, averaging, inode, median and other measures of central tendency, standard deviation and other measures of variability, moiments, skewness and kurtosis statistical estimation theory, indices, curve fitting and least squares test, correlation theory, hypothesis tests. and meaningfulness are discussed.				
631901015302017	Yöresel Mutfak Kültürü	3	0	3	6
İçerik	Farklı coğrafi özelliklere ve yemeklere sahip ülkemizin yöresel mutfaklarının oluşumlarında etkilendikleri faktörlerin, kullanılan malzeme ve pişirme yöntemlerinin araştırılması, yöresel yemeklerin hikâyelerinin incelenmesi ve çıkış noktalarını belirlenmesi incelenecektir.				
631901015302017	Local Culinary Culture	3	0	3	6
Content	In the formations of the local cuisines of our country with different geographic features and dishes investigating the factors that affect them, the materials used and cooking methods, analyzing the stories of local dishes and determining the starting points.				
631901015312017	Türk Mutfak Tarihi Araştırmaları	3	0	3	6
İçerik	Çağlar boyunca Türklerin yaşadıkları coğrafyalarda oluşturdukları, unutulmuş ve unutulmaya yüz tutmuş soyut ve somut yeme-içme kültür mirasının araştırılmasını ve kayıt altına alınmasını, uygulama ve teorik yöntemler yardımı ile eğitim modelleri geliştirilerek halkımıza ve dünya gastronomisine tanıtılıp, nesilden nesile aktarılmasını amaçlanmaktadır.				
631901015312017	Turkish Culinary History Studies	3	0	3	6
Content	It is aimed to research and record the forgotten and forgotten abstract and concrete food and beverage cultural heritage created by the Turks in their geographies throughout the ages, and to introduce them to our people and world gastronomy by developing educational models with the help of practice and theoretical methods, and to transfer them from generation to generation.				

631901015322017	Gastronomi ve Turizm	3	0	3	6
İçerik	Bu derste gastronominin turizm üzerine etkisi, dünyada gastronomi turizminin önemli olayları, gastronomik rehberler, ülkemizde önemli gastronomik destinasyonlar ve özellikleri ile otelcilik işletmeciliği açısından gastronomi turizmi için yapılanlar ve yapılması gerekenler ele alınacaktır.				
631901015322017	Gastronomy Tourism	3	0	3	6
Content	In this course, the effects of gastronomy on tourism, important events of gastronomic tourism in the world, gastronomic guides, important gastronomic destinations and features in our country, and the things to be done for gastronomy tourism in terms of hotel management will be discussed.				
631901015332017	Yemek Sosyolojisi	3	0	3	6
İçerik	Üretilen gıdaların yemeğe çevrilmesi ve sunulması birçok toplumsal faktörden etkilenir ve günlük hayatın her boyutunda yemeğin toplumsallaşma üzerindeki etkisi tekrar tekrar yaşanır. Bu ders kapsamında; yiyecek ve aile, tüketilen gıdaların anlamları ve toplumsal yemek seremonileri, slow-food benzeri toplumsal hareketler, ev dışında yemek, etin toplumsal anlamı, vejeteryanlık, yemek hazırlama ve tüketim pratikleri ve bu pratiklerde cinsiyetlerin toplumsal rolleri tartışılacaktır. Bu ders öğrencilerin toplum ve gıda/yemek ilişkisinin sosyolojik arka planını görmelerine ve gastronomik araştırma ve uygulamalarında yaratıcılık ve üretkenliklerini arttırmayı hedeflemektedir.				
631901015332017	Food Sociology	3	0	3	6
Content	The conversion and presentation of produced food to food is influenced by many social factors and the effect of food on socialization is repeatedly experienced in every aspect of daily life. In this course; food and family, the meanings of food consumed and social food ceremonies, social movements like slow-food, eating outside the home, the social meaning of meat, vegetarianism, food preparation and consumption practices and the social roles of gender in these practices will be discussed. This course aims to enable students to see the sociological background of the society and food / food relationship and in gastronomic research and applications. It aims to increase their creativity and productivity.				
631901015232016	Seminer	0	2	0	6
İçerik	Seminer dersi, öğrencinin tez konusu veya ilgisi gözetilerek son yıllarda yapılan araştırmaların sözel veya yazılı olarak sunulmasını içerir.				
631901015232016	Seminar	0	2	0	6
Content	The seminar course includes the presentation of the research conducted in recent years, either orally or in writing, considering the student's thesis topic or interest.				
631901015252016	Bilimsel Araştırma Teknikleri	3	0	3	6
İçerik	Bilim ve temel kavramlar (olgu, bilgi, mutlak, doğru, yanlış, evrensel bilgi vb.), bilim tarihine ilişkin temel bilgiler, bilimsel araştırmanın yapısı, bilimsel yöntemler ve bu yöntemlere ilişkin farklı görüşler, problem, araştırma modeli, evren ve örneklem, verilerin toplanması ve veri toplama yöntemleri (nicel ve nitel veri toplama teknikleri), verilerin kaydedilmesi, analizi, yorumlanması ve raporlaştırılması.				
631901015252016	Scientific Research Techniques	3	0	3	6
Content	Science and basic concepts (fact, knowledge, absolute, true, false, universal knowledge, etc.), basic information about the history of science, the structure of scientific research, scientific methods and different views on these methods, problem, research model, universe and sample, data collection and data collection methods (quantitative and qualitative data collection techniques), recording, analysis, interpretation and reporting of data.				

631901015972015	Tez Çalışması	0	1	0	24
631901015972015	Master's Thesis	0	1	0	24
631901015952015	Uzmanlık Alan Dersi	0	5	0	6
631901015952015	Special Studies	0	5	0	6

*Senato Onay Tarih / Sayı : 21.04.2022/77

ASLI GİBİDİR.

Çiler GÜLEN
Enstitü Sekreteri