



**KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ**  
**Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü**  
**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı**  
**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı / GASTRONOMİ VE**  
**MUTFAK SANATLARI DOKTORA**

1. Yarıyıl				
DERSİN KODU	DERSİN ADI	T	U	K AKTS
TGD 603	YİYECEK İÇECEK ENDÜSTRİLERİNDE STRATEJİK HİKAYE	3	0	3 7,50
Öğrenciler, bir yiyecek veya içecek markasının başarılı olması için stratejik hikâyeleme tekniklerini öğrenirken, sektör trendleri, rekabet ortamı ve tüketici davranışlarını da değerlendirirler.				
TGD 605	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE REKLAM VE PAZARLAMA	3	0	3 7,50
Ders kapsamında; değişen rekabet ve pazar ortamında yiyecek-içecek endüstrisinde pazarlamanın kazandığı öneme dikkat çekilerek, çağdaş pazarlama yöntemleri paralelinde hizmet pazarlaması olgusunun uygulamada ve akademik bağlamda geçirdiği evreleri ve gelişim alanları üzerinde durulmaktadır.				
TGD 607	YİYECEK İÇECEK ENDÜSTRİLERİNDE STRATEJİK İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ	3	0	3 7,50
Ders kapsamında; gıda ve içecek endüstrisinin kendine özgü insan kaynakları yönetimi zorluklarını ve fırsatlarını anlamalarına ve bu endüstriye özgü insan kaynakları yönetimi stratejileri ve uygulamaları geliştirmelerine yardımcı olacaktır.				
TGD 609	GASTRONOMİDE ATIK YÖNETİMİ UYGULAMALARI	3	0	3 7,50
Gıda endüstrisinin yan ürünleri ve artıklarının tanımları, sınıflandırılması, Artık ve artıkların yapısal özellikleri ve kimyasal bileşimleri, Gıda sanayii atıklarının karakteri ve arıtımı, Temel gıda sanayi dalları olan hububat, et, süt, meyve-sebze, yağ endüstrisi ve şeker işleme sanayilerinin atık ve yan ürünlerinin kaynakları, bileşimleri ve değerlendirilmeleri işlenmektedir.				
TGD 611	GASTRONOMİDE SÜRDÜRÜLEBİLİR YAKLAŞIMLAR	3	0	3 7,50
Sürdürülebilirlik ve Gastronomi ile ilişkili kavramlar ve değişkenler.				
TGD 613	GASTRONOMİ EĞİTİMİNDE GÜNCEL EĞİMLER	3	0	3 7,50
Gastronomide yeni trendler				
TGD 615	DİJİTAL GASTRONOMİ	3	0	3 7,50
Gastronomi ve medya ilişkisini açıklar.				
TGD 617	GASTRONOMİDE YENİLİK YÖNETİMİ	3	0	3 7,50
Giriş ve Temel Kavramlar, Gastronomi Trend Analizi, Yenilikçi Düşünme ve Yaratıcılık, Inovasyon Süreci ve Yönetimi, Stratejik Yenilik Planlaması, Ürün ve Hizmet Geliştirme, Teknolojinin Rolü, Vaka Çalışmaları ve Örnekler, Gelecek Trendleri ve Öngörüler.				
TGD 619	İLERİ DÜZEY MUTFAK UYGULAMALARI	3	0	3 7,50
1.Ürün kontrol ve malzeme bilgisi gelişir. 2.Fırında, Izgarada, Tavada pişirme tekniklerini öğrenir ve uygular. 3.Farklı ısı teknikleriyle pişirme yöntemlerini öğrenir ve uygular. 4.Farklı tabak sunumları öğrenir ve uygular.				
TGD 621	ÖRGÜT TEORİLERİ	3	0	3 7,50
Örgütsel yapı ve tasarımındaki temel kavramlar, örgüt teorisinin gelişimi, örgütsel yapı ve çevre.				
TGD 623	GIDALARDA LEZZET BİLEŞENLERİ	3	0	3 7,50
1.Temel Tatlar: Tatlı, ekşi, tuzlu, acı, ve umami gibi temel tatların gıdalar üzerindeki etkileri ve nasıl algılandıkları. 2.Aroma Bileşenleri: Gıdaların kokusunu oluşturan volatil bileşenlerin kimyasal yapısı ve bu bileşenlerin gıdalardaki etkileri. 3.Lezzet Molekülleri: Gıdalarda bulunan doğal lezzet molekülleri ve bu moleküllerin kimyasal özellikleri. 4.Lezzet Arttırıcılar ve Baskılayıcılar: Monosodyum glutamat (MSG) gibi lezzet arttırıcıların kullanımı, tuz ve şekerin lezzet üzerindeki etkileri. 5.Duyusal Değerlendirme Teknikleri: Lezzetin bilimsel olarak nasıl değerlendirileceği, duyu testleri ve tüketici tercihlerinin analizi. 6.Lezzet ve Sağlık: Lezzet bileşenlerinin sağlık üzerindeki etkileri, doğal ve yapay lezzet katkı maddelerinin güvenliği. 7.Gıda İşleme ve Lezzet: Pişirme, kurutma, fermente etme gibi işlem yöntemlerinin gıdaların lezzet profilleri üzerindeki etkileri. 8.Kültürel ve Bölgesel Lezzet Profilleri: Farklı kültürlerde ve coğrafyalarda popüler olan lezzet bileşenleri ve bunların kullanımı.				
TGY 502	YEMEK ANTROPOLOJİSİ VE SOSYOLOJİSİ	0	0	3 7,50
TGY 511	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE GIDA POLİTİKALARI	0	0	3 7,50
TGY 527	BAHARAT VE KAHVE KÜLTÜRÜ	0	0	3 7,50
TGD 601	ARAŞTIRMA TEKNİKLERİ VE YAYIN ETİĞİ	3	0	3 7,50
Bu derse katılan öğrenciler bilimsel araştırma yöntemlerini, analiz süreçlerini ve modellemeyi kavrar. Gastronomi alanı ile ilgili verileri yorumlama yetisine sahip olur.				



**KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ**  
**Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü**  
**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı**  
**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı / GASTRONOMİ VE**  
**MUTFAK SANATLARI DOKTORA**

2. Yarıyıl					
DERSİN KODU	DERSİN ADI	T	U	K	AKTS
TGD 602	GASTRONOMİ KÜLTÜRÜNÜN FELSEFESİ	3	0	3	7,50
Gastronomi kavramına farklı bakış açılarından yaklaşarak alanın kuramsal temellerinin irdelenmesi.					
TGD 604	GASTRONOMİDE HAMMADDE VE MALZEME BİLİMİ	3	0	3	7,50
Gastronomi alanında kullanılan tüm malzemelerin satın alma ve kullanım süreçleri.					
TGD 606	MUTFAK SANATLARI AKIMI	3	0	3	7,50
Dünyada gıda eğilimlerini yaratan çoklu değişkenler; gıda eğilimi ve gıda modası arasındaki fark; Fransız gastronomi mutfağının yükselişi; 1970'lerde Nouvelle mutfağının doğumu; yöresel mutfakların tanımı; fast food trendi; Akdeniz tarzı diyet ve Akdeniz mutfağı; etnik mutfak kavramı; yavaş yemek trendi; füzyon mutfağı; Moleküler Gastronomi; gastro-turizm.					
TGD 608	GASTROANTROPOLOJİ	3	0	3	7,50
Dünyanın öne çıkan mutfak kültürlerinin ve bunların birbirleriyle olan etkileşimlerinin incelenmesi ve değerlendirilmesi.					
TGD 610	ANADOLU GASTROARKEOLOJİSİ	3	0	3	7,50
Antik Çağ'dan günümüze yemek kültürünü, ilkel pişirim yöntemlerini, yemeğin tarihsel süreci 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, dönemseller koşullar çerçevesinde ele alınarak öğrencilerin bilgi sahibi olmaları sağlanacaktır.					
TGD 612	BİREYSEL BESLENME YÖNETİMİ	3	0	3	7,50
Dersin tamamlanmasından sonra öğrenci, temel beslenme ve fizyolojik, psikoloji veya sosyal faktörlerin bireylerin ve toplumların beslenme durumu üzerine bir etki ortaya koyabileceği haricinde yer alan diğer beslenme kavramları ile ilgili bilgisini geliştirebilmelidir					
TGD 614	İŞ GÜVENLİĞİNDE RISK ANALİZ YÖNETİMİ	3	0	3	7,50
Ders içeriği, iş güvenliğinde risk analizi yöntemi dersinin temel kavramlarını, yöntemlerini ve uygulamalarını kapsar. Ders boyunca teorik bilgi, pratik uygulamalar ve örnek vakalarla öğrencilerin konuyu daha iyi anlamaları ve iş hayatında uygulamalarını kolaylaştırmaları amaçlanmıştır.					
TGD 616	FÜZYON MUTFAK UYGULAMALRI	3	0	3	7,50
Füzyon mutfak, farklı kültürlerin yemek tariflerini bir araya getirerek yeni ve yaratıcı lezzetlerin ortaya çıkmasını sağlayan bir yaklaşımı benimser. Bu ders, öğrencilere farklı mutfakların temel bileşenlerini, pişirme tekniklerini ve sunum yöntemlerini keşfetme fırsatı sunar. Asya, Akdeniz, Latin ve diğer mutfaklardan örneklerle, geleneksel tariflerin nasıl yeniden yorumlanabileceğini ve modern mutfak trendleriyle nasıl harmanlanabileceğini öğretir. Öğrenciler, farklı tatların nasıl bir araya getirileceğini, uyumlu ve dengeli lezzetlerin nasıl oluşturulacağını ve görsel olarak çekici sunumların nasıl yapılabileceğini öğrenerek kendi füzyon tariflerini geliştirme becerisi kazanırlar.					
TGD 618	GASTRONOMİDE KÜLTÜREL ETKİLEŞİMLER	3	0	3	7,50
Ders, etnik mutfakların analizi, göçün gastronomiye etkisi, turizmde gastronomik deneyimin rolü, küreselleşmenin yemek kültürüne etkisi, sosyal medyanın gastronomiye etkisi gibi konuları kapsar. Öğrenciler, bu ders boyunca kültürel etkileşimlerin gastronomiye olan katkısını anlamak için teorik çerçevelerle birlikte pratik araştırma ve analiz becerilerini geliştirirler.					
TGD 620	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MALİYET KONTROLÜ VE FİNANS YÖNETİMİ	3	0	3	7,50
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü dersinin içeriği, işletmelerdeki maliyet unsurlarını anlama, maliyet hesaplama yöntemlerini öğrenme, maliyet kontrolü tekniklerini uygulama ve işletme performansını artırmak için gelir ve maliyet ilişkisini değerlendirme üzerine odaklanmaktadır. Ders, öğrencilere maliyet kontrolü stratejilerini geliştirme ve uygulama becerisi kazandırmak için teorik bilgiyi pratik örneklerle birleştirmeyi amaçlamaktadır.					
TGD 622	SAĞLIK TURİZMİ VE GASTRONOMİ	3	0	3	7,50
Bu derste özellikle sağlık turizmindeki temel kavramlar, sağlık turizminin özellikleri, ülkemizdeki yönetim yapıları ve yasal düzenlemeler üzerinde durulacaktır.					
TGD 695	SEMİNER	0	0	0	7,50
Bu ders, öğrencilere çeşitli uygulamalı sosyal araştırmalarla ilgili konularda tartışma ve fikirler üretmeleri için bir forum sağlar. Öğrenciler seçtikleri bir araştırma konusunu derinlemesine inceler, araştırma, tartışma ve problem çözme alanlarındaki uzmanlarla seçilen konularda tartışırlar. Araştırma seminerinde öğrencilere programda kazandıkları bilgi, beceri ve pratik deneyimlerini bütünleştirme fırsatı verilir.					
3. Yarıyıl					
DERSİN KODU	DERSİN ADI	T	U	K	AKTS
TGD 696	DOKTORA YETERLİK	0	0	0	20,00
Bu ders, öğrencilere gastronomi ve mutfak sanatları alanında derinlemesine bir anlayış kazandırmayı ve araştırma becerilerini geliştirmeyi amaçlamaktadır. Öğrenciler, literatür taraması yapma, araştırma soruları oluşturma, yöntemler seçme ve araştırma sonuçlarını yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde iletme becerilerini kazanacaklardır.					
TGD 697	TEZ ÖNERİSİ	0	0	0	10,00
Bu ders, doktora öğrencilerine gastronomi ve mutfak sanatları alanında bir tez önerisi hazırlamaları için gerekli araştırma becerilerini kazandırmayı amaçlar. Öğrenciler, alanlarıyla ilgili bir araştırma sorusu belirleyecek, mevcut literatürü inceleyecek, araştırma tasarımını oluşturacak ve tez önerisini yazılı ve sözlü olarak sunabileceklerdir.					



**KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ**  
**Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü**  
**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı**  
**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı / GASTRONOMİ VE**  
**MUTFAK SANATLARI DOKTORA**

4. Yarıyıl				
DERSİN KODU	DERSİN ADI	T	U	K AKTS
TGD 698	UZMANLIK ALAN DERSİ	4	0	0 10,00
Bu ders, doktora öğrencilerine gastronomi ve mutfak sanatları alanında uzmanlık alanlarını belirleme ve derinleştirme fırsatı sunmayı amaçlar. Öğrenciler, ilgi ve yeteneklerine göre bir uzmanlık alanı seçecek ve bu alanda derinlemesine bir bilgi ve araştırma becerisi geliştireceklerdir.				
TGD 699	TEZ	0	0	0 20,00
Bu ders, doktora öğrencilerine kendi alanlarında derinlemesine bir araştırma yapma ve doktora tezlerini hazırlama sürecinde rehberlik etmeyi amaçlar. Öğrenciler, araştırma konularını belirleyecek, literatür taraması yapacak, araştırma yöntemlerini uygulayacak, bulgularını analiz edecek ve tezlerini yazacaklardır.				
5. Yarıyıl				
DERSİN KODU	DERSİN ADI	T	U	K AKTS
TGD 698	UZMANLIK ALAN DERSİ	4	0	0 10,00
Bu ders, doktora öğrencilerine gastronomi ve mutfak sanatları alanında uzmanlık alanlarını belirleme ve derinleştirme fırsatı sunmayı amaçlar. Öğrenciler, ilgi ve yeteneklerine göre bir uzmanlık alanı seçecek ve bu alanda derinlemesine bir bilgi ve araştırma becerisi geliştireceklerdir.				
TGD 699	TEZ	0	0	0 20,00
Bu ders, doktora öğrencilerine kendi alanlarında derinlemesine bir araştırma yapma ve doktora tezlerini hazırlama sürecinde rehberlik etmeyi amaçlar. Öğrenciler, araştırma konularını belirleyecek, literatür taraması yapacak, araştırma yöntemlerini uygulayacak, bulgularını analiz edecek ve tezlerini yazacaklardır.				
6. Yarıyıl				
DERSİN KODU	DERSİN ADI	T	U	K AKTS
TGD 698	UZMANLIK ALAN DERSİ	4	0	0 10,00
Bu ders, doktora öğrencilerine gastronomi ve mutfak sanatları alanında uzmanlık alanlarını belirleme ve derinleştirme fırsatı sunmayı amaçlar. Öğrenciler, ilgi ve yeteneklerine göre bir uzmanlık alanı seçecek ve bu alanda derinlemesine bir bilgi ve araştırma becerisi geliştireceklerdir.				
TGD 699	TEZ	0	0	0 20,00
Bu ders, doktora öğrencilerine kendi alanlarında derinlemesine bir araştırma yapma ve doktora tezlerini hazırlama sürecinde rehberlik etmeyi amaçlar. Öğrenciler, araştırma konularını belirleyecek, literatür taraması yapacak, araştırma yöntemlerini uygulayacak, bulgularını analiz edecek ve tezlerini yazacaklardır.				
7. Yarıyıl				
DERSİN KODU	DERSİN ADI	T	U	K AKTS
TGD 698	UZMANLIK ALAN DERSİ	4	0	0 10,00
Bu ders, doktora öğrencilerine gastronomi ve mutfak sanatları alanında uzmanlık alanlarını belirleme ve derinleştirme fırsatı sunmayı amaçlar. Öğrenciler, ilgi ve yeteneklerine göre bir uzmanlık alanı seçecek ve bu alanda derinlemesine bir bilgi ve araştırma becerisi geliştireceklerdir.				
TGD 699	TEZ	0	0	0 20,00
Bu ders, doktora öğrencilerine kendi alanlarında derinlemesine bir araştırma yapma ve doktora tezlerini hazırlama sürecinde rehberlik etmeyi amaçlar. Öğrenciler, araştırma konularını belirleyecek, literatür taraması yapacak, araştırma yöntemlerini uygulayacak, bulgularını analiz edecek ve tezlerini yazacaklardır.				
8. Yarıyıl				
DERSİN KODU	DERSİN ADI	T	U	K AKTS
TGD 698	UZMANLIK ALAN DERSİ	4	0	0 10,00
Bu ders, doktora öğrencilerine gastronomi ve mutfak sanatları alanında uzmanlık alanlarını belirleme ve derinleştirme fırsatı sunmayı amaçlar. Öğrenciler, ilgi ve yeteneklerine göre bir uzmanlık alanı seçecek ve bu alanda derinlemesine bir bilgi ve araştırma becerisi geliştireceklerdir.				
TGD 699	TEZ	0	0	0 20,00
Bu ders, doktora öğrencilerine kendi alanlarında derinlemesine bir araştırma yapma ve doktora tezlerini hazırlama sürecinde rehberlik etmeyi amaçlar. Öğrenciler, araştırma konularını belirleyecek, literatür taraması yapacak, araştırma yöntemlerini uygulayacak, bulgularını analiz edecek ve tezlerini yazacaklardır.				