



KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı /
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI TEZLİ
YÜKSEK LİSANS

1. Yarıyıl

DERSİN KODU	DERSİN ADI	T	U	K	AKTS
TGY 502	YEMEK ANTROPOLOJİSİ VE SOSYOLOJİSİ	3	0	3	7,50
Yiyecek, pişirme, mutfak, yemek gibi bazı temel kavramların öğrencilere tanımları ile başlayan ders; yiyeceğin kültürel anlamlarını ve bunların neyin yenileceği/yenilmeyeceğini nasıl etkilediğini, öğünlerdeki değişimleri, yemek zamanlarının ve içme alışkanlıklarının eskiden günümüze nasıl değiştiğini, mutfağın evrimini ve ağırlama geleneğinin gelişimini incelemektedir. Tarihsel olayların insanın neyi, niçin, nasıl yediğini nasıl etkilediğini açıklayarak tarih, kültür ve yiyeceği birbirine bağlayan ders çok-kültürlü bir yaklaşım ile temel tarihsel olaylar ve bu olaylardan farklı toplumların mutfak geleneklerinin niçin ve nasıl etkilendiğine yönelik ilişkileri ortaya koymaktadır. Dersin kapsamı haftalık ders içeriğinde ayrıntıları ile sunulmaktadır.					
TGY 503	GASTRONOMİDE YENİ EĞİLİMLER	3	0	3	7,50
Derste; gastronomide günümüz trendleri açıklanır, gastronominin geçmişi ele alınarak bugünkü gelişmeler analiz edilir, moleküler gastronomi, nöro-gastronomi, duyuusal analiz, fonksiyonel gıdalar, yeşil restoranlar, füzyon mutfağı vb. mutfak akımları incelenmektedir.					
TGY 504	BİLİM FELSEFESİ	3	0	3	7,50
Ders şu soruları kapsayacaktır: Bilim nedir? Bilimsel teori nedir? Bilimsel hipotez ve teoriler verilerle nasıl desteklenir? Bilimsel açıklamaların ayırt edici özelliği nedir?					
TGY 505	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MALİYET YÖNETİMİ	3	0	3	7,50
Yiyecek- İçecek işletmelerinde maliyet yönetiminin incelenmesi, maliyet ve verimlilik ilişkilerinin değerlendirilmesi ve uygulanması.					
TGY 506	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE YÖNETİM VE LİDERLİK	3	0	3	7,50
Bu derste ticari yiyecek ve içecek hizmet işletmelerinin organizasyon yapısı, yönetim ve liderlik süreçleri ve operasyonlarının planlaması anlatılacaktır. Ticari yiyecek işletmelerinde yönetim fonksiyonları ve liderlik ayrıntılı incelenerek işletmelerden örneklerle açıklanacaktır.					
TGY 507	GASTRONOMİ VE HUKUK İLİŞKİSİ	3	0	3	7,50
Toplum Düzeni, Hukuk Düzeni Hukuk sistemleri, Hukuk alanındaki yaptırımlar, Kamu ve Özel Hukuk dalları, Hukukun kaynakları, Hukukun uygulanması, Kişilik, Sorumluluk, Yargı yerleri hakkında açıklamalarda bulunmak.					
TGY 508	GASTRONOMİDE WEB TASARIMI	3	0	3	7,50
Derste, yazılımın ne olduğu ve yazılım dillerinin neler olduğu açıklanır. Öğrencinin yazılım kavramına hakim olması amaçlanır. Bu ders kapsamında öğrencilere web tasarımının temel ilkeleri, etkileşim tasarımı esasları ve kullanıcı deneyimleri hakkında bilgiler verilir. Öğrenciler, web tasarım programında (Adobe Dreamweaver ya da eşdeğeri) web grafiklerinin formatları ve özellikleri, html etiketleri, çalışma alanı, araçlar, menü ve paneller, web projesi planlama ve diyagram ile oluşturma, sayfalar arası bağlantı kurma, sayfa içi sıralı ve sırasız listeler ile çalışma, web için piksel tabanlı programda görsel hazırlama ve ekleme, navigasyon tasarımı, menüler ve butonlar, web renkleri ve web tipografisi, CSS ile çalışma, stiller ile paragraf ve başlık şekillendirme, zemin ve çerçeve oluşturma, çok sütunlu dinamik sayfalar oluşturma, javascript kullanma, behaviour ekleme (pop-up pencere, buton vb) gibi web sitesi tasarlamaya yönelik bilgileri kazanırlar.					
TGY 509	GASTRONOMİ TARİHİ ARAŞTIRMALARI	3	0	3	7,50
Yiyecek tarihi ve gelişimi, gastronomi tarihi ve gelişimi.					
TGY 510	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE İNOVASYON VE YENİLİK YÖNETİMİ	3	0	3	7,50
turizm işletmeleri ile ilgili verilen örneklerde inovasyon yönetimi ile ilgili karşılaşılan zorluklara uygun çözümler getirebilmek ve turizmde inovasyon sürecini geliştirmek için neler yapılması gerektiğini göstermektedir.					
TGY 511	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE GIDA POLİTİKALARI	3	0	3	7,50
Derste, Hukuk, Kural ve Toplum ilişkisi, Sosyal Kurallar, Hukuk Kuralları, Din Kuralları, Ahlak Kuralları, Örf ve Görgü Kuralları ve Kuralların Genel Özellikleri gibi temel kavramlar açıklanacaktır. Türk Devlet Yapısı, Turizm Mevzuatı, Turizmde tüketici Hakları ve tüketicinin Korunması gibi hususlar hakkında bilgiler verilecektir. Gıda üretimi ve nüfus artışı, yüksek gıda fiyatları politikası, açlık ve açlık politikaları, yeşil devrim tartışmaları, obezite, gıda yardımı ve gücü, tarım sübvansiyonları ve ticareti, organik ve yerel gıda, gıda güvenliği, GDO, dünya yemek sistemi Ulusal ve uluslararası gıda yasaları ve düzenlemeleri. Farklı ülkelerde gıda yasa ve yönetmeliklerinin uygulamaları gibi konular ayrıntılarıyla ele alınacaktır.					
TGY 512	GASTRONOMİ TURİZMİNİN SOSYOLOJİK TEMELLERİ	3	0	3	7,50
Sosyolojinin ortaya çıkışı ve klasik döneme kadar oluşumu incelenecek. Sosyolojinin temel, mikro ve makro düzeydeki kavramları üzerinden toplumsal olgu ve olaylar analiz edilecek. Sosyolojinin yöntemi ve alanları örnekler üzerinden ele alınacak.					
TGY 513	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE ÇEVRE YÖNETİMİ	3	0	3	7,50
Turizm işletmelerinde çevreye en az zararı verecek şekilde çevreyi kullanmanın yöntemlerini ve turizm yatırımlarının çevreye etkilerini incelemek					
TGY 514	YEREL MUTFAKTA ALAN ARAŞTIRMALARI	3	0	3	7,50
Yiyecek, pişirme, mutfak, yemek gibi bazı temel kavramların öğrencilere tanımları ile başlayan ders; yiyeceğin kültürel anlamlarını ve bunların neyin yenileceği/yenilmeyeceğini nasıl etkilediğini, öğünlerdeki değişimleri, yemek zamanlarının ve içme alışkanlıklarının eskiden günümüze nasıl değiştiğini, mutfağın evrimini ve ağırlama geleneğinin gelişimini incelemektedir. Tarihsel olayların insanın neyi, niçin, nasıl yediğini nasıl etkilediğini açıklayarak tarih, kültür ve yiyeceği birbirine bağlayan ders çok-kültürlü bir yaklaşım ile temel tarihsel olaylar ve bu olaylardan farklı toplumların mutfak geleneklerinin niçin ve nasıl etkilendiğine yönelik ilişkileri ortaya koymaktadır. Dersin kapsamı haftalık ders içeriğinde ayrıntıları ile sunulmaktadır.					
TGY 501	BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ	3	0	3	7,50
Bilimsel araştırma yöntemleriyle ilgili temel konuların anlatılarak, SPSS uygulamasının verilmesi. Bilimsel araştırma, örnekleme, örnekleme çeşitleri, değişken çeşitleri, ölçek türleri, birincil ve ikincil veri türleri, anket tasarımı, SPSS(Statistical Packages for Social Science) uygulamasına yer verilecektir.					
GST 112	MUTFAK SANATLARINA GİRİŞ	3	0	3	3,00
Mutfakta kullanılan gıdalar, araç-gereçler, ekipmanlar; ticari matematik; pişirme yöntemleri; mutfak yönetimi; gıda güvenliği ve personel hijyeni.					
GST 206	GIDA TEKNOLOJİSİ	2	0	2	3,00

Ufuk ACI
Şube Müdürü V.



KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı /
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI TEZLİ
YÜKSEK LİSANS

Karbonhidratlar, proteinler, lipidler, su, mineraller, nükleik asitler, enzimler, gıda katkı maddeleri, organik ve genetiği değiştirilmiş gıdalar. Gıda teknolojisinin tanımı ve tarihçesi, gıda maddelerinin dondurulması, işlenmesi ve saklanması için kullanılan yöntemler.					
GST 208	SOĞUK MUTFAK	2	2	3	5,00
Profesyonel soğuk mutfak ve soğuk mutfak aşçısı hakkında kavramsal bilgiler Salata sosları Sebzelerle hazırlanan salatalar. Salatanın menüdeki yeri ve önemi. Salata yapımında dikkat edilmesi gereken kurallar. Tahıl ve makamalardan yapılan salatalar. Balıklar. Kabuklu Su ürünleri. Tahıl ve baklagiller ile hazırlanan soğuk mezeler. Ordövrler, Peynirler Sebzeler-Otlar-Aromatik bitkiler					
GST 416	YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİNDE PAZARLAMA	2	0	2	3,00
Maliyet kavramı, yiyecek-içecek maliyet kontrolünün önemi, yiyecek-içecek maliyet kontrolünün sunulduğu alanlar, işletmelerdeki fiyatlama politikaları, yiyecek-içecek maliyet kontrol yöntemleri, satışlarda kullanılacak analiz yöntemleri.					
TGY 523	GASTRONOMİ ÜRÜN GELİŞTİRME	3	0	3	7,50
Yeni ürün geliştirmede amacın ortaya konması, ürün geliştirmede izlenecek yöntemleri incelemesi, yeni ürünün duyu analizinin değerlendirilmesi.					
TGY 531	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MARKA YÖNETİMİ	3	0	3	7,50
Marka kavramı, markalaşma, kurumsal imaj oluşturma stratejileri, sosyal medyada markalaşma ve imaj; müşteri ilişkileri, destinasyon pazarlaması, kriz yönetimi kavramlarının yiyecek-içecek işletmeleri açısından ilişkilendirilmesi					
TGY 533	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE HİZMET PAZARLAMASI	3	0	3	7,50
1. HaftaPazarlamanın temel kavramları 2. HaftaYiyecek-içecek firmaları ve pazarlama analizleri 3. HaftaYiyecek-içecek firmaları ve pazarlama analizleri 4. HaftaYiyecek-içecek işletmeleri ve pazar payları 5. HaftaHedef pazarda yiyecek-içecek işletmeleri, seçim ve yerleştirme 6. HaftaYiyecek-içecek işletmelerinin ürünleri ve özellikleri 7. HaftaFiyatlandırma 8. HaftaAra Sınav 9. HaftaFiyatlandırma stratejileri 10. HaftaYiyecek-içecek işletmelerinin dağılımı 11. HaftaYiyecek-içecek işletmelerinin promosyonları 12. HaftaYiyecek-içecek işletmelerinde pazarlama karması 13. HaftaYiyecek-içecek işletmelerinde pazarlama planlaması ve uluslararası yiyecek-içecek pazarlaması 14. HaftaYiyecek-içecek işletmelerinde pazarlama politikası 15. HaftaFinal Sınav					
TGY 535	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MENÜ PLANLAMASI	3	0	3	7,50
Menü planlama süreçlerine ait temel kavramsal ve kuramsal bilgileri sentezleyerek özgün menü hazırlayabilmelerini sağlamaktır. Ders kapsamında; menünün tanımı, yapısı, içeriği; menüde süreç, malzeme, sınıflama; menüde gıda güvenliği; menüde güncelleme; menüde uyum ve sofrası; menüde fiyat, maliyet kontrolü, tasarım gibi konular üzerinde durulmaktadır.					
TGY 527	BAHARAT VE KAHVE KÜLTÜRÜ	3	0	3	7,50
Ulusal ve uluslararası baharat çeşitleri ve kahve kültürleri dersin içeriğini oluşturmaktadır.					
TRİ 502	BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ	3	0	3	7,50
Bilimsel araştırma yöntemleriyle ilgili temel konuların anlatılarak, SPSS uygulamasının verilmesi. Bilimsel araştırma, örnekleme, örnekleme çeşitleri, değişken çeşitleri, ölçek türleri, birincil ve ikincil veri türleri, anket tasarımı, SPSS(Statistical Packages for Social Science) uygulamasına yer verilecektir.					
GST 107	GENEL TURİZM	2	0	2	4,00
GST 205	YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİNDE MALİYET KONTROLÜ	2	0	2	3,00
Maliyet, turizm işletmelerinde maliyet unsurları, başa baş noktası, kar zarar durumları					
GST 321	SOSLAR VE ÜRETİM TEKNİKLERİ	2	0	2	3,00
Soğuk büfe ürünlerinin (sosis, salam, peynir, ordövrler, salatalar, sandviçler, soslar, çorbalar vb.) hazırlanması, süslenmesi ve sunumu.					
GST 403	TÜRK MUTFAĞI	2	2	3	4,00
Bu ders; Mutfak Kültürü, Mutfak Tarihi, Mutfak Mimarisi, Mutfak Araçları, Pişirme Teknikleri, Sofra Düzenleri Ve Servisi, Yemek Öğünleri, Yemek Yeme Adabı, Geçiş Dönemleri, Davet Yemekleri Ve ikramları, Kutsal Günler, Neşeli Günler, Yemekler ve Uygulamaları, Gezi: Topkapı Müzesi Mutfak Bölümü; konularını içermektedir.					
TGY 520	YARATICI (YENİLİKÇİ) MUTFAK UYGULAMALARI	3	0	3	7,50



KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı /
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI TEZLİ
YÜKSEK LİSANS

Yenilikçilik ve geleneksellik kavramları Yenilikçiliğin mutfak ekibi içindeki önemi Yenilikçilik için yapılabilecekler Yenilikçi reçete uygulamaları Yenilikçi tabak düzenlemeleri					
TGY 521	GIDA VE KÜLTÜR	3	0	3	7,50
Gıda ve kültürün farklı fonksiyonları, sosyolojik açısı, kitlesel ve coğrafi etkisi dersin içeriğini oluşturmaktadır.					
TGY 524	TEDARİK ZİNCİRİ YÖNETİMİ	3	0	3	7,50
Bu ders kapsamında, tedarik zinciri yönetim sürecinin planlanmasından başlayarak bütün aşamalarını stratejik bir bakış açısıyla ele alınacaktır. Ayrıca öğrencilerin tasarlamak, örgütlemek, yönetmek ve denetlemek için gerekli yönetim becerilerinin kazandırılması hedeflenmektedir. Öğrenciler, tedarik zinciri süreçlerinin diğer işletme fonksiyonları ile arasındaki ilişkilerin öğrenilmesi, tedarik zincirinin tasarlanması; tasarım sırasında uygulanacak stratejilerin belirlenmesi ve saha uygulamalarına adapte edilmesi konularında bilgi sahibi olacaklardır.					
TİN 502	BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ	3	0	3	7,50
Bilimsel araştırma yöntemleriyle ilgili temel konuların anlatılarak, SPSS uygulamasının verilmesi. Bilimsel araştırma, örnekleme, örnekleme çeşitleri, değişken çeşitleri, ölçek türleri, birincil ve ikincil veri türleri, anket tasarımı, SPSS(Statistical Packages for Social Science) uygulamasına yer verilecektir.					
TGY 518	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ VE GASTRODİPLOMASİ	3	0	3	7,50
TGY 528	GASTRONOMİ VE PROJE GELİŞTİRME	3	0	3	7,50
TGY 529	GASTRONOMİ EĞİTİMİ	0	0	3	7,50
TGY 536	GASTRONOMİ VE KADİM TIP	0	0	3	7,50
TGY 538	FONSİYONEL GIDALAR	0	0	3	7,50
TGY 539	GASTRONOMİ VE SANAT	0	0	3	7,50
TGY 541	GIDA KATKI MADDELERİ	0	0	3	7,50
GST 203	MUTFAK UYGULAMALARI- I	0	0	4	4,00
GST 410	GIDA FORMÜLASYONU VE DUYUSAL ANALİZ	0	0	2	3,00
2. Yarıyıl					
DERSİN KODU	DERSİN ADI	T	U	K	AKTS
TGY 502	YEMEK ANTROPOLOJİSİ VE SOSYOLOJİSİ	3	0	3	7,50
Yiyecek, pişirme, mutfak, yemek gibi bazı temel kavramların öğrencilere tanıtmaları ile başlayan ders; yiyeceğin kültürel anlamlarını ve bunların neyin yenileceği/yenilmeyeceğini nasıl etkilediğini, öğünlerdeki değişimleri, yemek zamanlarının ve içme alışkanlıklarının eskiden günümüze nasıl değiştiğini, mutfağın evrimini ve ağırlama geleneğinin gelişimini incelemektedir. Tarihsel olayların insanın neyi, niçin, nasıl yediğini nasıl etkilediğini açıklayarak tarih, kültür ve yiyeceği birbirine bağlayan ders çok-kültürlü bir yaklaşım ile temel tarihsel olaylar ve bu olaylardan farklı toplumların mutfak geleneklerinin niçin ve nasıl etkilendiğine yönelik ilişkileri ortaya koymaktadır. Dersin kapsamı haftalık ders içeriğinde ayrıntıları ile sunulmaktadır.					
TGY 503	GASTRONOMİDE YENİ EĞİMLER	3	0	3	7,50
Derste; gastronomide günümüz trendleri açıklanır, gastronominin geçmişi ele alınarak bugünkü gelişmeler analiz edilir, moleküler gastronomi, nöro-gastronomi, duyu analizi, fonksiyonel gıdalar, yeşil restoranlar, füzyon mutfağı vb. mutfak akımları incelenmektedir.					
TGY 504	BİLİM FELSEFESİ	3	0	3	7,50
Ders şu soruları kapsayacaktır: Bilim nedir? Bilimsel teori nedir? Bilimsel hipotez ve teoriler verilerle nasıl desteklenir? Bilimsel açıklamaların ayırt edici özelliği nedir?					
TGY 505	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MALİYET YÖNETİMİ	3	0	3	7,50
Yiyecek- İçecek işletmelerinde maliyet yönetiminin incelenmesi, maliyet ve verimlilik ilişkilerinin değerlendirilmesi ve uygulanması.					
TGY 506	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE YÖNETİM VE LİDERLİK	3	0	3	7,50
Bu derste ticari yiyecek ve içecek hizmet işletmelerinin organizasyon yapısı, yönetim ve liderlik süreçleri ve operasyonlarının planlaması anlatılacaktır. Ticari yiyecek işletmelerinde yönetim fonksiyonları ve liderlik ayrıntılı incelenerek işletmelerden örneklerle açıklanacaktır.					
TGY 507	GASTRONOMİ VE HUKUK İLİŞKİSİ	3	0	3	7,50
Toplum Düzeni, Hukuk Düzeni Hukuk sistemleri, Hukuk alanındaki yaptırımlar, Kamu ve Özel Hukuk dalları, Hukukun kaynakları, Hukukun uygulanması, Kişilik,Sorumluluk, Yargı yerleri hakkında açıklamalarda bulunmak.					



KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı /
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI TEZLİ
YÜKSEK LİSANS

KGK Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Oran	Öğrenci Sayısı
508	GASTRONOMİDE WEB TASARIMI	3	0	3	7,50
Derste, yazılımın ne olduğu ve yazılım dillerinin neler olduğu açıklanır. Öğrencinin yazılım kavramına hakim olması amaçlanır. Bu ders kapsamında öğrenciler web tasarımının temel ilkeleri, etkileşim tasarımı esasları ve kullanıcı deneyimleri hakkında bilgiler verilir. Öğrenciler, web tasarım programında (Adobe Dreamweaver ya da eşdeğeri) web grafiklerinin formatları ve özellikleri, html etiketleri, çalışma alanı, araçlar, menü ve paneller, web projesi planlama ve diyagram ile oluşturma, sayfalar arası bağlantı kurma, sayfa içi sıralı ve sırasız listeler ile çalışma, web için piksel tabanlı programda görsel hazırlama ve ekleme, navigasyon tasarımı, menüler ve butonlar, web renkleri ve web tipografisi, CSS ile çalışma, stiller ile paragraf ve başlık şekillendirme, zemin ve çerçeve oluşturma, çok sütunlu dinamik sayfalar oluşturma, javascript kullanma, behaviour ekleme (pop-up pencere, buton vb) gibi web sitesi tasarlama yönelik bilgileri kazanırlar.					
509	GASTRONOMİ TARİHİ ARAŞTIRMALARI	3	0	3	7,50
Yiyecek tarihi ve gelişimi, gastronomi tarihi ve gelişimi.					
510	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE İNOVASYON VE YENİLİK YÖNETİMİ	3	0	3	7,50
turizm işletmeleri ile ilgili verilen örneklerde inovasyon yönetimi ile ilgili karşılaşılan zorluklara uygun çözümler getirebilmek ve turizmde inovasyon sürecini geliştirmek için neler yapılması gerektiğini göstermektir.					
511	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE GIDA POLİTİKALARI	3	0	3	7,50
Derste, Hukuk, Kural ve Toplum ilişkisi, Sosyal Kurallar, Hukuk Kuralları, Din Kuralları, Ahlak Kuralları, Örf ve Görgü Kuralları ve Kuralların Genel Özellikleri gibi temel kavramlar açıklanacaktır. Türk Devlet Yapısı, Turizm Mevzuatı, Turizmde tüketici Hakları ve tüketicinin Korunması gibi hususlar hakkında bilgiler verilecektir. Gıda üretimi ve nüfus artışı, yüksek gıda fiyatları politikası, açlık ve açlık politikaları, yeşil devrim tartışmaları, obezite, gıda yardımı ve gücü, tarım sübvansiyonları ve ticareti, organik ve yerel gıda, gıda güvenliği, GDO, dünya yemek sistemi Ulusal ve uluslararası gıda yasaları ve düzenlemeleri. Farklı ülkelerde gıda yasa ve yönetmeliklerinin uygulamaları gibi konular ayrıntılarıyla ele alınacaktır.					
512	GASTRONOMİ TURİZMİNİN SOSYOLOJİK TEMELLERİ	3	0	3	7,50
Sosyolojinin ortaya çıkışı ve klasik döneme kadar oluşumu incelenecek. Sosyolojinin temel, mikro ve makro düzeydeki kavramları üzerinden toplumsal olgu ve olaylar analiz edilecek. Sosyolojinin yöntemi ve alanları örnekler üzerinden ele alınacak.					
513	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE ÇEVRE YÖNETİMİ	3	0	3	7,50
Turizm işletmelerinde çevreye en az zararı verecek şekilde çevreyi kullanmanın yöntemlerini ve turizm yatırımlarının çevreye etkilerini incelemek					
514	YEREL MUTFAKTA ALAN ARAŞTIRMALARI	3	0	3	7,50
Yiyecek, pişirme, mutfak, yemek gibi bazı temel kavramların öğrencilere tanıtmaları ile başlayan ders; yiyeceğin kültürel anlamlarını ve bunların neyin yenileceği/yenilmeyeceğini nasıl etkilediğini, öğünlerdeki değişimleri, yemek zamanlarının ve içme alışkanlıklarının eskiden günümüze nasıl değiştiğini, mutfağın evrimini ve ağırlama geleneğinin gelişimini incelemektedir. Tarihsel olayların insanın neyi, niçin, nasıl yediğini nasıl etkilediğini açıklayarak tarih, kültür ve yiyeceği birbirine bağlayan ders çok-kültürlü bir yaklaşım ile temel tarihsel olaylar ve bu olaylardan farklı toplumların mutfak geleneklerinin niçin ve nasıl etkilendiğine yönelik ilişkileri ortaya koymaktadır. Dersin kapsamı haftalık ders içeriğinde ayrıntıları ile sunulmaktadır.					
501	BİLİMSSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ	3	0	3	7,50
Bilimsel araştırma yöntemleriyle ilgili temel konuların anlatılarak, SPSS uygulamasının verilmesi. Bilimsel araştırma, örnekleme, örnekleme çeşitleri, değişken çeşitleri, ölçek türleri, birincil ve ikincil veri türleri, anket tasarımı, SPSS(Statistical Packages for Social Science) uygulamasına yer verilecektir.					
112	MUTFAK SANATLARINA GİRİŞ	3	0	3	3,00
Mutfakta kullanılan gıdalar, araç-gereçler, ekipmanlar; ticari matematik; pişirme yöntemleri; mutfak yönetimi; gıda güvenliği ve personel hijyeni.					
206	GIDA TEKNOLOJİSİ	2	0	2	3,00
Karbonhidratlar, proteinler, lipidler, su, mineraller, nükleik asitler, enzimler, gıda katkı maddeleri, organik ve genetiği değiştirilmiş gıdalar. Gıda teknolojisinin tanımı ve tarihçesi, gıda maddelerinin dondurulması, işlenmesi ve saklanmasında kullanılan yöntemler.					
208	SOĞUK MUTFAK	2	2	3	5,00
Profesyonel soğuk mutfak ve soğuk mutfak aşçısı hakkında kavramsal bilgiler Salata sosları Sebzelerle hazırlanan salatalar. Salatanın menüdeki yeri ve önemi. Salata yapımında dikkat edilmesi gereken kurallar. Tahıl ve makarnalardan yapılan salatalar. Balıklar. Kabuklu Su ürünleri. Tahıl ve baklagiller ile hazırlanan soğuk mezeler. Ördövrler, Peynirler Sebzeler-Otlar-Aromatik bitkiler					
416	YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİNDE PAZARLAMA	2	0	2	3,00
Maliyet kavramı, yiyecek-içecek maliyet kontrolünün önemi, yiyecek-içecek maliyet kontrolünün sunulduğu alanlar, işletmelerdeki fiyatlama politikaları, yiyecek-içecek maliyet kontrol yöntemleri, satışlarda kullanılacak analiz yöntemleri.					
523	GASTRONOMİ ÜRÜN GELİŞTİRME	3	0	3	7,50
Yeni ürün geliştirmede amacın ortaya konması, ürün geliştirmede izlenecek yöntemleri incelemesi, yeni ürünün duyu analizinin değerlendirilmesi.					
531	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MARKA YÖNETİMİ	3	0	3	7,50
Marka kavramı, markalaşma, kurumsal imaj oluşturma stratejileri, sosyal medyada markalaşma ve imaj; müşteri ilişkileri, destinasyon pazarlaması, kriz yönetimi kavramlarının yiyecek-içecek işletmeleri açısından ilişkilendirilmesi					
533	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE HİZMET PAZARLAMASI	3	0	3	7,50

Ufuk ACI
Şube Müdürü V.



KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı /
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI TEZLİ
YÜKSEK LİSANS

1. HaftaPazarlamanın temel kavramları					
2. HaftaYiyecek-içecek firmaları ve pazarlama analizleri					
3. HaftaYiyecek-içecek firmaları ve pazarlama analizleri					
4. HaftaYiyecek-içecek işletmeleri ve pazar payları					
5. HaftaHedef pazarda yiyecek-içecek işletmeleri, seçim ve yerleştirme					
6. HaftaYiyecek-içecek işletmelerinin ürünleri ve özellikleri					
7. HaftaFiyatlandırma					
8. HaftaAra Sınav					
9. HaftaFiyatlandırma stratejileri					
10. HaftaYiyecek-içecek işletmelerinin dağılımı					
11. HaftaYiyecek-içecek işletmelerinin promosyonları					
12. HaftaYiyecek-içecek işletmelerinde pazarlama karması					
13. HaftaYiyecek-içecek işletmelerinde pazarlama planlaması ve uluslararası yiyecek-içecek pazarlaması					
14. HaftaYiyecek-içecek işletmelerinde pazarlama politikası					
15. HaftaFinal Sınav					
TGY 535	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MENÜ PLANLAMASI	3	0	3	7,50
Menü planlama süreçlerine ait temel kavramsal ve kuramsal bilgileri sentezleyerek özgün menü hazırlayabilmelerini sağlamaktır. Ders kapsamında; menünün tanımı, yapısı, içeriği; menüde süreç, malzeme, sınıflama; menüde gıda güvenliği; menüde güncelleme; menüde uyum ve sofrası; menüde fiyat, maliyet kontrolü, tasarım gibi konular üzerinde durulmaktadır.					
TGY 527	BAHARAT VE KAHVE KÜLTÜRÜ	3	0	3	7,50
Ulusal ve uluslararası baharat çeşitleri ve kahve kültürleri dersin içeriğini oluşturmaktadır.					
TRİ 502	BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ	3	0	3	7,50
Bilimsel araştırma yöntemleriyle ilgili temel konuların anlatılarak, SPSS uygulamasının verilmesi. Bilimsel araştırma, örnekleme, örnekleme çeşitleri, değişken çeşitleri, ölçek türleri, birincil ve ikincil veri türleri, anket tasarımı, SPSS(Statistical Packages for Social Science) uygulamasına yer verilecektir.					
GST 107	GENEL TURİZM	2	0	2	4,00
GST 205	YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİNDE MALİYET KONTROLÜ	2	0	2	3,00
Maliyet, turizm işletmelerinde maliyet unsurları, başa baş noktası, kar zarar durumları					
GST 321	SOSLAR VE ÜRETİM TEKNİKLERİ	2	0	2	3,00
Soğuk büfe ürünlerinin (sosis, salam, peynir, ordövrler, salatalar, sandviçler, soslar, çorbalar vb.) hazırlanması, süslenmesi ve sunumu.					
GST 403	TÜRK MUTFAĞI	2	2	3	4,00
Bu ders; Mutfak Kültürü, Mutfak Tarihi, Mutfak Mimarisi, Mutfak Araçları, Pişirme Teknikleri, Sofra Düzenleri Ve Servisi, Yemek Öğünleri, Yemek Yeme Adabı, Geçiş Dönemleri, Davet Yemekleri Ve ikramları, Kutsal Günler, Neşeli Günler, Yemekler ve Uygulamaları, Gezi: Topkapı Müzesi Mutfak Bölümü; konularını içermektedir.					
TGY 520	YARATICI (YENİLİKÇİ) MUTFAK UYGULAMALARI	3	0	3	7,50
Yenilikçilik ve geleneksellik kavramları Yenilikçiliğin mutfak ekibi içindeki önemi Yenilikçilik için yapılabilecekler Yenilikçi reçete uygulamaları Yenilikçi tabak düzenlemeleri					
TGY 521	GIDA VE KÜLTÜR	3	0	3	7,50
Gıda ve kültürün farklı fonksiyonları, sosyolojik açısı, kitlesel ve coğrafi etkisi dersin içeriğini oluşturmaktadır.					
TGY 524	TEDARİK ZİNCİRİ YÖNETİMİ	3	0	3	7,50
Bu ders kapsamında, tedarik zinciri yönetim sürecinin planlanmasından başlayarak bütün aşamalarını stratejik bir bakış açısıyla ele alınacaktır. Ayrıca öğrencilerin tasarlamak, örgütlemek, yönetmek ve denetlemek için gerekli yönetim becerilerinin kazandırılması hedeflenmektedir. Öğrenciler, tedarik zinciri süreçlerinin diğer işletme fonksiyonları ile arasındaki ilişkilerin öğrenilmesi, tedarik zincirinin tasarlanması; tasarım sırasında uygulanacak stratejilerin belirlenmesi ve saha uygulamalarına adapte edilmesi konularında bilgi sahibi olacaklardır.					
TİN 502	BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ	3	0	3	7,50
Bilimsel araştırma yöntemleriyle ilgili temel konuların anlatılarak, SPSS uygulamasının verilmesi. Bilimsel araştırma, örnekleme, örnekleme çeşitleri, değişken çeşitleri, ölçek türleri, birincil ve ikincil veri türleri, anket tasarımı, SPSS(Statistical Packages for Social Science) uygulamasına yer verilecektir.					
TGY 518	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ VE GASTRODİPLOMASİ	3	0	3	7,50
TGY 528	GASTRONOMİ VE PROJE GELİŞTİRME	3	0	3	7,50
TGY 529	GASTRONOMİ EĞİTİMİ	0	0	3	7,50
TGY 536	GASTRONOMİ VE KADİM TIP	0	0	3	7,50

Ufuk ACI
Şube Müdürü V.



KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı /
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI TEZLİ
YÜKSEK LİSANS

TGY 538	FONSİYONEL GIDALAR	0	0	3	7,50
TGY 539	GASTRONOMİ VE SANAT	0	0	3	7,50
TGY 541	GIDA KATKI MADDELERİ	0	0	3	7,50
GST 203	MUTFAK UYGULAMALARI- I	0	0	4	4,00
GST 410	GIDA FORMÜLASYONU VE DUYUSAL ANALİZ	0	0	2	3,00
TGY 516	SEMİNER	0	0	0	7,50
Dersin içeriği, öğrencinin tez danışmanı ile birlikte belirleyeceği konulardan oluşmaktadır.					
3. Yarıyıl					
DERSİN KODU	DERSİN ADI	T	U	K	AKTS
TGY 517	UZMANLIK ALAN DERSİ	4	0	0	10,00
Yüksek lisans konusunda yapılan araştırmaların ve çalışmaların ilerleyişi takip edilir.					
TGY 519	TEZ	0	0	0	20,00
Danışmanın yönetimindeki tez seviyesinde olan tüm yüksek lisans öğrencilerinin çalışma konularının ve bu konulardaki yeni gelişmelerin değerlendirilmesi, mevcut bilimsel yayınların takip edilmesi. 					
4. Yarıyıl					
DERSİN KODU	DERSİN ADI	T	U	K	AKTS
TGY 517	UZMANLIK ALAN DERSİ	4	0	0	10,00
Yüksek lisans konusunda yapılan araştırmaların ve çalışmaların ilerleyişi takip edilir.					
TGY 519	TEZ	0	0	0	20,00
Danışmanın yönetimindeki tez seviyesinde olan tüm yüksek lisans öğrencilerinin çalışma konularının ve bu konulardaki yeni gelişmelerin değerlendirilmesi, mevcut bilimsel yayınların takip edilmesi. 					