Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**GMS525 - Nörogastronomi**
Ders Türü	I.Yarıyıl
Teori + Uygulama	3+0
AKTS	**6.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Seçmeli Dersler
Öğretim Elemanları	DOÇ. DR. SEMA EKİNCEK

Dersin Veriliş Biçimi	Yüz Yüze
Dersin Verildiği Yer	Okulda
Kullanılan Eğitim Platformları	Yüz Yüze
Önkoşullar	Bu dersin önkoşulu ya da eş koşulu bulunmamaktadır.
Önerilen Dersler	Birey ve Lezzet
Önerilen Kaynaklar	Gordon M. Shepherd (2012). Neurogastronomy: How the Brain Creates Flavor and Why It Matters.Charles Spence & Piqueras-Fiszman, B. (2014). The Perfect Meal: The Multisensory Science of Food and Dining.
Staj & Uygulama	no
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrencilerin nörogastronomi ve gastrofizik kavramlarını, tat ve koku algısının fizyolojik temellerini ve duyular arası etkileşimlerin yeme deneyimine etkilerini kavramalarını sağlamaktır. Öğrencilerin EEG, GSR ve yüz ifadesi analizi gibi nörofizyolojik ölçüm tekniklerini tanımaları ve bu tekniklerin gastronomi araştırmalarındaki kullanımını değerlendirmeleri hedeflenmektedir. Ders kapsamında öğrencilerin nörogastronomi alanındaki bilimsel araştırmaları incelemeleri ve bu alana yönelik deneysel araştırma tasarımı geliştirmeleri amaçlanmaktadır.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta		Nörogastronomiye giriş: Nörogastronomi tanımı, temel kavramlar, nörogastronomi-gastrofizik ilişkisi	
2. hafta		Duyusal algının temelleri: Tat fizyolojisi, koku algısının etkisi ve multisensory etkileşimler	
3. hafta		Nörogastronomide beyin ölçümleri: EEG, beyin dalgaları, frontal asimetri	
4. hafta		Nörofizyolojik ve biyometrik ölçüm teknikleri: GSR, yüz ifadesi analizi (FEA) ve diğer yöntemleri	
5. hafta		Görsel uyaranlar: Renk, şekil ve sunumun tat algısına etkisi	
6. hafta		İşitsel ve dokunsal uyaranlar: Ses, doku ve ağız hissinin (mouthfeel) yeme deneyimine etkisi	
7. hafta		Tat-koku etkileşimleri	
8. hafta		Çapraz-duyusal (crossmodal) etkileşimler: Duyular arası etkileşimlerin yeme deneyimine etkisi	

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
9. hafta		Literatür inceleme: Multisensory ve çapraz-duyusal etkileşimler üzerine bilimsel makalelerin analizi ve tartışılması	
10. hafta		Deney tasarımına giriş: Hipotez, değişkenler, deney kurgusu	
11. hafta		Laboratuvar uygulaması: Ölçüm cihazları ve deney sürecinin uygulamalı gösterimi	
12. hafta		Nörogastronomi deney tasarımı: Örnek çalışmaların incelenmesi	
13. hafta		Öğrenci proje geliştirme: Deney tasarımı hazırlık süreci	
14. hafta		Öğrenci proje geliştirme: Deney tasarımı geliştirme	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Nörogastronominin temel kavramlarını açıklar.
2	Tat, koku ve diğer duyuların yiyecek algısı üzerindeki etkilerini değerlendirir.
3	Nörobilişsel süreçler ile duyusal algı arasındaki ilişkiyi açıklar.
4	Nörogastronomi çalışmalarında kullanılan ölçüm tekniklerini (EEG, GSR, FEA vb.) karşılaştırır ve yorumlar.
5	Duyusal ve çapraz-duyusal (crossmodal) etkileşimlerin tüketici algısı üzerindeki rolünü analiz eder.
6	Deney tasarımının temel unsurlarını (hipotez, değişkenler, yöntem) açıklar.
7	Nörogastronomi alanında bir deney tasarımı geliştirir.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

✓ Sağlık ve Kaliteli Yaşam ✓ Nitelikli Eğitim ✓ Sanayi, Yenilikçilik ve Altyapı

Dersin Teması

✓ Sağlık Bilimleri ve Medikal Teknolojiler ✓ Tarım, Gıda ve Hayvancılık ✓ Veri Bilimi ✓ Yapay Zekâ ✓ Yenilik Becerileri

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	3.00	12	36
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	2.00	8	16
Ödevler	3.00	9	27
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	3.00	6	18
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	10.00	1	10
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	30.00	1	30

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	3.00	6	18
Staj Uygulaması	0.00	0	0
		Hesaplanan AKTS	**6.0**

Ölçme ve Değerlendirme

✓ Ödev ✓ Sunum