DERS PROGRAMI

I.Yarıyıl

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	AKTS
LEE510	Bilim Etiği ve Araştırma Teknikleri	Zorunlu Dersler	7.5
	Seçmeli Dersler		24.0
		Toplam	**31.5**

II.Yarıyıl

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	AKTS
SMR500	Seminer	Zorunlu Dersler	7.5
	Seçmeli Dersler		24.0
		Toplam	**31.5**

III.Yarıyıl

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	AKTS
TEZ700	Tez	Zorunlu Dersler	30.0
		Toplam	**30**

IV.Yarıyıl

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	AKTS
TEZ700	Tez	Zorunlu Dersler	30.0
		Toplam	**30**

Seçmeli Dersler

Ders Kodu	Ders Adı	Teori + Uygulama	AKTS
GMS507	Yemek, Restoran Tasarımı ve Postmodernizm (TR)	3 + 0	6.0
GMS509	Modern Gıda Mikrobiyolojisi Uygulamaları (TR)	3 + 0	6.0
GMS511	Coğrafi İşaret Projeleri (TR)	3 + 0	6.0
GMS513	Gastronomi ve Popüler Kültür (TR)	3 + 0	6.0
GMS515	Gastronomi Araştırmacılığı ve Yazarlığı (TR)	3 + 0	6.0
GMS517	Gastronomi ve Dijitalleşme (TR)	3 + 0	6.0
GMS519	Gıda Pazarlaması (TR)	3 + 0	6.0
GMS521	Gastronomide İnovasyon ve Ürün Geliştirme (TR)	2 + 1	6.0
GMS523	Karşılaştırmalı Mutfak Kültürü Çalışmaları (TR)	3 + 0	6.0
GMS524	Tarihsel Dönemlerde Restoran Tasarımı (TR)	3 + 0	6.0
GMS525	Nörogastronomi (TR)	3 + 0	6.0

Seçmeli Dersler

Ders Kodu	Ders Adı	Teori + Uygulama	AKTS
GMS527	Fonksiyonel Gıda Tasarımı ve Araştırmaları (TR)	3 + 0	6.0
TRZ558	Gastronomi Turizmi Geliştirme Projeleri (TR)	3 + 0	6.0
TRZ568	Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi (TR)	3 + 0	6.0
GMS506	Yaratıcı Turizm Ve Gastronomi (TR)	3 + 0	6.0
GMS508	Menü Araştırmaları (TR)	3 + 0	6.0
GMS510	Gastronomide Sanat ve Yaratıcılık (TR)	3 + 0	6.0
GMS512	İçecek Endüstrisinde Güncel Konular (TR)	3 + 0	6.0
GMS514	Osmanlı Mutfağı Araştırmaları (TR)	3 + 0	6.0
GMS516	Türk Mutfağı Araştırmaları (TR)	3 + 0	6.0
GMS518	Gastronomi ve Medya Uygulamaları (TR)	3 + 0	6.0
GMS520	Gastronomide Güncel Konular (TR)	3 + 0	6.0
GMS522	Mutfak Sosyolojisi (TR)	3 + 0	6.0
GMS526	Yerel Ürün Deneyimi ve Destinasyon İmajı (TR)	3 + 0	6.0
GMS528	Gastronomide Etkileşimli Öğrenme ve Öğretme (TR)	3 + 0	6.0

Enstitü Uzmanlık Alan Dersi

Ders Kodu	Ders Adı	Teori + Uygulama	AKTS
UZM700	Uzmanlık Alan Dersi (TR)	5 + 0	4.5

DERS İÇERİKLERİ

GMS506 Yaratıcı Turizm Ve Gastronomi AKTS: 6,0

Yaratıcılık ve İlişkili Kavramlar: Yaratıcı ekonomi, Yaratıcı endüstri, Yaratıcı sınıf, Yaratıcı şehir, UNESCO Yaratıcı şehirler ağı; Yaratıcı Turizm: Yaratıcı turizm amaçlı kullanılabilecek kültürel kaynaklar, Yaratıcı turist, Yaratıcı turizm modeli, Yaratıcı turizm ödülleri, Yaratıcı turizm platformları; Yaratıcı Turizm Uygulamaları: Dünyada yaratıcı turizm uygulamaları, Türkiye'de yaratıcı turizm uygulamaları; Gastronomi temalı yaratıcı şehirler

GMS506 Creative Touris and Gastronomy ECTS: 6,0

Creativity and Related Concepts: Creative economy, Creative industry, Creative class, Creative city, UNESCO Creative cities network; Creative Tourism: Cultural resources used for creative tourism, Creative tourist, Creative tourism model, Creative tourism awards, Creative tourism platforms; Creative Tourism Practices: Creative tourism applications in the world, Creative tourism practices in Turkey; UNESCO Creative Cities of Gastronomy.

GMS507 Yemek, Restoran Tasarımı ve Postmodernizm AKTS: 6,0

Modernizm ve Modernleşme; Endüstriyel Tasarımlar; Hızlı Yemek Akımı; Hızlı Yemek Sunan Restoranlar ve Tasarımları; Hızlı Yemeye İlişkin Sağlık Sorunları; Postmodernizm; Postmodernizm ve Kimlik Kavramı, Postmodern Tasarımlar; Organik Beslenme; Sağlıklı ve Az Yeme Eğilimi; Yavaş ve Geleneksel Yeme Eğilimi; Rustik Restoran Tasarımları; Vintage Restoran Tasarımları; Neoklasik Restoran Tasarımları; Yöresel Restoranlar ve Tasarımları; Minimalizm, Küreselleşme; Küreselleşme ve Marka; Eklektisizm ve Eklektik Restoran Tasarımları; Maksimalizm ve Maksimalist Restoran Tasarımları; Füzyon Mutfak; Teknolojik Gelişmeler ve Deneyimsel Pazarlama; Moleküler Mutfak; Deneyimsel Yemek

GMS507 Food, Restaurant Design and Postmodernism ECTS: 6,0

Modernism and Modernization; Industrial Design; Fast Food; Fast Food Restaurants and Their Designs; Health Problems Related to Fast Eating; Postmodernism; Postmodernism and the Concept of Identity, Postmodern Design; Organic Nutrition; Healthy and Less Eating Tendency; Slow and Traditional Eating Tendency; Rustic Restaurant Design; Vintage Restaurant Design; Neoclassical Restaurant Design; Local Restaurants; Minimalism; Globalization; Globalization and Brand; Eclecticism and Eclectic Restaurant Design; Maximalism and Maximalist Restaurant Design; Fusion Kitchen; Technological Developments and Experiential Marketing; Molecular Cuisine; Experiential Dining

---

GMS508 Menü Araştırmaları AKTS: 6,0

Menü Kavramı; Menü Yönetimi; Menü Planlama; Menü Analizi; Menü Analizinde Geleneksel Yöntemler: Sezgisel analiz, Satış analizi, Üretim raporu analizi, Maliyet yüzde analizi, Beğenirlik indeksi yöntemi, Kar ve zarar analizi; Menü Analizinde Analitik Yöntemler: Menü mühendisliği, Amaç değer analizi, Maliyet/katkı payı analizi, Çok boyutlu menü analizi; Yiyecek Üretim Kontrol, Yiyecek ve İçecek Fiyatlama; Satış Tahmini; Katkı Payı Hesaplama.

GMS508 Menu Research ECTS: 6,0

Concept of Menu; Menu Management; Menu Planning; Menu Analysis; Traditional Methods in Menu Analysis: Heuristic analysis, Sales analysis, Production report analysis, Cost percentage analysis, Appreciation index method, Profit and loss analysis; Analytical Methods in Menu Analysis: Menu engineering, Purpose value analysis, Cost / contribution share analysis, Multidimensional menu analysis; Food Production Control, Food and Beverage Pricing; Sales Forecast; Contribution Calculation.

GMS509 Modern Gıda Mikrobiyolojisi Uygulamaları AKTS: 6,0

Gıda Mikrobiyolojisi Tarihçesi; Temel Kavramlar; Gıdalarda Bulunan Mikroorganizmaların Rolü; Gıdaların Taksonomik Özellikleri ve Önemi; Kırmızı Et ve Beyaz Et; İşlenmiş Et ve Deniz Ürünleri; Fermantasyon ve Fermantasyon Ürünleri; Süt Fermantasyonu ve Fermente Olmayan Süt Ürünleri; Kültür, Mikroskobik ve Örneklem Yöntemleri; Kimyasal, Biyolojik ve Fiziksel Yöntemler; Modifiye Atmosferle Gıda Korunması; Farklı Koşullarda Yaşayan Mikroorganizmalar ve Gıdalara Olan Etkileri; Gıda Kaynaklı Hastalıklar; Modern Mikrobiyoloji Tekniklerinin Mutfaklarda Kullanımı.

GMS509 Modern Food Microbiology Applications ECTS: 6,0

History of Food Microbiology; Basic concepts; Role of Microorganisms in Food; Taxonomic Characteristics and Importance of Foods; Red Meat and White Meat; Processed Meat and Seafood; Fermentation and Fermentation Products; Milk Fermentation and Unfermented Dairy Products; Culture, Microscopic and Sampling Methods; Chemical, Biological and Physical Methods; Food Preservation by Modified Atmosphere; Microorganisms Living in Different Conditions and Their Effects on Food; Foodborne Diseases; Use of Modern Microbiology Techniques in Kitchens.

GMS510 Gastronomide Sanat ve Yaratıcılık AKTS: 6,0

Sanat Kavramı, Sanat Türleri ve Estetik Yaklaşımlar; Sanat Akımları ve Gastronomiye Yansımaları; Gastronominin Sanattaki Yeri ve Mutfak Sanatları; Mutfakta Sunum, Estetik ve Duyusal Deneyim; Mutfak Sanatçıları ve Yemeğin Sanat Eseri Olarak Değerlendirilmesi; Yaratıcılık Kavramı, Bileşenleri ve Kuramları; Yaratıcılık Süreci; Yaratıcı Birey Özellikleri; Gastronomi ve Yaratıcılık İlişkisi: Gastronomide Sanat ve Yaratıcılık Literatürünün İncelenmesi; Akademik Kaynak Tarama, Veri Tabanı Kullanımı ve Literatür Yazımı; Araştırma Amaç, Önem ve Yöntem Yazımı, Yöntem ve Veri Analizi; Bulguların, Tartışma ve Sonuç Bölümlerinin Yazımı, Akademik Formatta Raporlanması ve Sunumu.

GMS510 Art and Creativity in Gastronomy ECTS: 6,0

The Concept of Art, Types of Art and Aesthetic Approaches; Art Movements and Their Reflections in Gastronomy; The Place of Gastronomy within Art and Culinary Arts; Presentation, Aesthetics and Sensory Experience; Culinary Artists and Food as a Work of Art; The Concept of Creativity, Its Components and Theories; The Creative Process and Characteristics of Creative Individuals; The Relationship between Gastronomy and Creativity; Review of Art and Creativity Literature in Gastronomy; Literature Search and Academic Writing; Research Aim, Significance and Methodology; Data Analysis; Writing Findings, Discussion and Conclusion, Reporting and Presentation Academic Format.

GMS511 Coğrafi İşaret Projeleri AKTS: 6,0

Coğrafi işaret: Tanımı ve önemi; Dünyada ve Türkiye'de coğrafi işaret almış ürünler ve özellikleri; Coğrafi işaret başvurusu yapılacak ürünün tespit edilmesi: İhtiyaç analizi, Swot analizi; Coğrafi bölgenin sınırlarının belirlenmesi; Paydaşların belirlenmesi; Denetim komisyonunun oluşturulması; Ürünün tanımı ve ayırt edici özellikleri, Üretim yöntemi; Ürünle ilgili yayınların derlenmesi; Tarihi kaynakların derlenmesi; Ürünün hangi özellik veya özelliklerinin üretim alanı içinde gerçekleştirildiğinin belirlenmesi; Başvuru raporunun doldurulması.

GMS511 Geographical Indications Projects ECTS: 6,0

Geographical indications: Definition and importance; Geographical indication products and their features in the World and Turkey; Deciding to product that application to be submitted to geographical indication: Needs analysis, SWOT analysis; Determining the geographic territory; Identifying stakeholders; Establishment of Audit Committee; Definition and distinctive characteristics of the product, The production method; Compilation of publications related to the product; Compilation of historical sources; Determining the property or properties of product carried out in the production area; Completing the application report

---

GMS512 İçecek Endüstrisinde Güncel Konular AKTS: 6,0

İçecek Kültürü: İçeceklerin tarihi, kültürel gelişimleri; Medeniyetler ve içecekler: din ve içecekler, coğrafya ve içecekler, toplumlar ve içecekler, toplumlar için anlamları, İçecek Endüstrisi: Boyutları, paydaşalar; İçecek Türleri, Alkolsüz içecekler, alkollü içecekler; İçecek Üretim Yöntemleri: Fermente içecekler, distile içecekler, gazlı içecekler, meyve suları; Müşteri Beklentileri; Modern çağda içecekler, post modern dünyada içecekler;

GMS512 New Issiues on Beverage Industry ECTS: 6,0

Beverage Culture: History and cultural development of beverages; Civilizations and drinks: religion and drinks, geography and drinks, societies and drinks, their meanings for societies, Beverage Industry: Dimensions, stakeholders; Types of Beverages, Soft Drinks, Alcoholic Beverages; Beverage Production Methods: Fermented beverages, distilled beverages, carbonated drinks, fruit juices; Customer Expectations; Drinks in the modern age, drinks in the post-modern world;

GMS513 Gastronomi ve Popüler Kültür AKTS: 6,0

Kültür Kavramı: Kitle kültürü ve Kitle iletişimi; Popüler Kültür Kavramının Gelişimi; Gastronomi ve Popüler Kültür; Popüler Kültür ile İlgili Eleştirel Yaklaşımlar; Küreselleşme ve Popüler Kültür; Gastronomide Post modernizm ve Popüler Kültür; Gastronomide Popüler İkonlar ve Şöhret kavramı; Gastronomide Moda ve Kimlik; Popüler Kültür ve Tanınmış Şefler; Popüler Kültür ve Televizyon; Popüler Kültür ve Sinema; Popüler Kültür ve Dünya Mutfakları.

GMS513 Gastrnomy and Popular Culture ECTS: 6,0

Concept of Culture: Mass culture and Mass communication; The development of popular culture concept; Gastronomy and Popular Culture; Critical Approaches Related to Popular Culture; Globalization and Popular Culture; Postmodernism and Popular Culture in Gastronomy; Icons and Celebrity in Gastronomy; Fashion and Identity in Gastronomy; Popular Culture and Famous Chefs; Popular Culture and Television, Popular Culture and Cinema, Popular Culture and World Cuisines.

GMS514 Osmanlı Mutfağı Araştırmaları AKTS: 6,0

Osmanlı mutfak kültürüne dair yazma eserler; Osmanlı mutfak kültürü basma eserler; Osmanlı mutfağı odaklı makaleler; Osmanlı mutfağı odaklı bildiriler; Osmanlı mutfak kültürü çalışmalarında konular; Osmanlı mutfak kültürü çalışmalarında yöntem; Osmanlı mutfak kültürü çalışmalarında dil ve üslup; Osmanlı mutfak kültürü çalışmalarında raporlaştırma; Osmanlı mutfak kültürü çalışma örnekleri; Osmanlı mutfağı odaklı çalışma sunumu

GMS514 Research On Ottoman Cuisine ECTS: 6,0

Ottoman cuisine manuscripts; Ottoman cuisine printed books; Articles that include Ottoman cuisine; Papers that include Ottoman cuisine; Subjects on Ottoman cuisine studies; Method on Ottoman cuisine studies; Language and writing style on Ottoman cuisine studies; Reporting on Ottoman cuisine studies; Examples for Ottoman cuisine studies; Presenting the study on Ottoman cuisine

---

GMS515 Gastronomi Araştırmacılığı ve Yazarlığı AKTS: 6,0

Bilimde Gastronominin Yeri: Sosyal bilimler, Fen bilimleri; Gastronomi Araştırmalarının Alt Alanları: Tarih araştırmaları, Kültür araştırmaları, Ürün araştırmaları, İşletme araştırmaları; Araştırma Kaynakları: Veri tabanları, Taranan dergiler, Hakemli dergiler; Referans Kaynak Seçimi; Gastronomi Araştırmalarında Kuramsal/Kavramsal Yapı Oluşturulması: Araştırma amacının belirlenmesi, Araştırma öneminin belirlenmesi, Araştırma kapsamı; Gastronomi Araştırmalarında Kullanılan Araştırma Yöntemleri; Gastronomi Yazarlığı: Literatür yazımı, Araştırma bulgularının yazımı, Sonuç ve önerilerin yazımı; Son Okuma ve Düzeltmeler

GMS515 Gastronomy Research and Authorship ECTS: 6,0

Gastronomy in Science: Social sciences, Natural sciences; Sub-Fields of Gastronomy Studies: History research, Cultural studies, Product research, Research on business firms; Research Resources: Databases, İndexed journals; Source Selection; Establishing Theoretical / Conceptual Structure in Gastronomy Research: Determining the research purpose, Determining the research importance, Research scope; Research Methods Used in Gastronomy Studies; Gastronomy authorship: Literature writing, Writing research findings, Writing conclusion and suggestions; Proofreading; Reviewing Gastronomy Articles.

GMS516 Türk Mutfağı Araştırmaları AKTS: 6,0

Geleneksel Türk Mutfağı, Yöresel lezzetlerin ortaya çıkartılmasına yönelik reçetelerin oluşturulması, Türk mutfağının tanıtım ve pazarlanmasına ilişkin araştırma konularının belirlenmesi, Bölgelere göre Türk mutfak kültürü, Yemek Hazırlama-Sunum ve Ekipmanların araştırılması, Saklamaya Yönelik Mekan ve Ekipmanların araştırılması, Türk mutfak kültüründe kışlık hazırlıklara yönelik araştırmaların yapılması.

GMS516 Research on Turkish Cuisine ECTS: 6,0

Traditional Turkish Cuisine, Creation of recipes for the discovery of local flavors, Determination of research topics related to the promotion and marketing of Turkish cuisine, Turkish cuisine culture according to regions, Researching of Food and Preservation and Equipment, Researching and prescribing dishes according to certain times, Turkish Cuisine researches in winter culture.

GMS517 Gastronomi ve Dijitalleşme AKTS: 6,0

Bilgi ve İletişim Teknolojilerinin Gelişimi; Gastronomi ve Dijital Dönüşüm; Gastronomi ve Sosyal Medya Pazarlaması; Gastronomi ve Kullanıcı Deneyimi; Gastronomide E-Ticaret Uygulamaları; Gastronomide Endüstri 4.0 Uygulamaları: Artırılmış gerçeklik, Eklemeli üretim (3 D yazıcı) teknolojileri, Yapay zeka; Gastronomide Dijital Uygulamalar: Dijital tabelalar, Dijital menüler, İnteraktif masalar, Mobil ödeme sistemleri.

GMS517 Gastronomy and Digitalization ECTS: 6,0

Development of Information and Communication Technologies; Gastronomy and Digital Transformation; Gastronomy and Social Media Marketing; Gastronomy and User Experience; E-Commerce Applications in Gastronomy; Industry 4.0 Applications in Gastronomy: Augmented reality, Additive manufacturing (3D printer) technologies, Artificial intelligence; Digital Applications in Gastronomy: Digital signs, Digital menus, Interactive tables, Mobile payment systems.

GMS518 Gastronomi ve Medya Uygulamaları AKTS: 6,0

Temel Kavramlar: Gastronomide Medya Uygulamalarının Önemi ve Rolü; Kitle İletişim ve Gastronomi: Kitle iletişim araçları, Kitle iletişimin temel özellikleri; Gastronomi ve Sinema: Sinemanın kitle toplumu üzerindeki etkileri, Sinemada gastronomi konulu filmler; Yazılı Medyada Gastronomi Uygulamaları: Gastronomi temalı dergiler ve Gastronomi kültürü; Yemek ve Medya; Medyanın Gastronomi Trendlerinin Yayılması ve Kabul Edilmesi Üzerindeki Rolü.

GMS518 Gastronomy and Media Practices ECTS: 6,0

Basic Concepts: The Role and Importance of Media on Gastronomy Practices; Mass Communication and Gastronomy: Mass communication tools, Fundamentals of mass communication; Gastronomy and Cinema: Effects of cinema on mass society, Gastronomy themed movies; Gastronomy Practices in Printed Media: Gastronomy themed journals and Gastronomy cultures; Food and Media. Role of Media on Diffusions and Absorptions of New Gastronomic Trends.

GMS519 Gıda Pazarlaması AKTS: 6,0

Gıda Pazarlaması, Tüketimi ve Üretimi, Gıda pazarlaması, Demografi ve gıda pazarlaması, Gıda pazarlaması ve tüketici tercihleri, Uluslararası karşılaştırmalar, Gıda pazarlama sorunları, Gıda pazarı: özellikleri, Gıda ürünlerinin özellikleri ve üretimi, Gıda ve tarımsal pazarlamadaki eğilimler, Gıda pazarlarında fiyat ve rekabet, Dağıtım: Gıda ürünlerinin toptan ve perakende satışı, Uluslararası gıda pazarları, Gıda piyasasının yapısı, Gıda piyasasının gelişimi, Üretim maliyetleri, talep ve rekabet, Yiyecek tutundurma çalışmaları.

GMS519 Food Marketing ECTS: 6,0

Food Marketing, Consumption and Production, Food marketing, Demography, and food marketing, Food marketing and consumer preferences, International comparisons, Food marketing problems, Food market: characteristics, Characteristics, and production of food products, Trends in food and agricultural marketing, Price and competition in food markets Distribution: Wholesale and retail of food products, International food markets, Structure of the food market, Development of the food market, Production costs, demand and competition, Food promotion studies.

GMS520 Gastronomide Güncel Konular AKTS: 6,0

Sürdürülebilir Gastronomi: Çevresel sürdürülebilirlik, ekonomik sürdürülebilirlik, sosyal sürdürülebilirlik, Sürdürülebilirlik örgütleri ve sertifikaları; Gastronomik Kimlik: Destinasyon ve gastronomi ilişkisi, Kent mutfağı; Gastronomi ve Yerelleşme: Coğrafi işaret, Geleneksel ürün araştırmaları, Yerel mutfak kültürleri ve araştırmaları; Gastronomi Turizmi; Beslenme ve Sağlık Trendleri; Gastronomi Trendleri: Sokak lezzetleri, Yenebilir böcekler, Yenilebilir çiçekler, Neofobi; Sosyal Medya Araştırmaları; Duyusal Analiz Çalışmaları; Gastronomide Yeni Akımlar.

GMS520 Current Issues in Gastronomy ECTS: 6,0

Sustainable Gastronomy: Environmental sustainability, economic sustainability, social sustainability, Sustainability organizations and certificates; Gastronomic Identity: Destination and gastronomy relationship, Urban cuisine; Gastronomy and Localization: Geographical indication, Traditional product research, Local cuisine cultures and research; Gastronomy Tourism; Nutrition and Health Trends; Gastronomy Trends: Street flavors, Edible insects, Edible flowers, Neophobia; Social Media Research; Sensory Analysis Studies; New Trends in Gastronomy.

GMS521 Gastronomide İnovasyon ve Ürün Geliştirme AKTS: 6,0

İnovasyon Kavramı ve Önemi; Yaratıcılık ve İnovasyon İlişkisi; Ar-Ge ve İnovasyon; İnovasyon Yönetimi, Kavramı ve Modelleri; Gastronomide İnovasyon: Yiyecek-İçecek İşletmeleri, Mutfaklar ve Şefler; Gastronomide İnovasyon Örnekleri ve Analizi; Gastronomide İnovasyon ve Ürün Geliştirme Literatürünün İncelenmesi ve Raporlanması; Ürün Geliştirme Süreci: Aşamalar, Yönetim ve Uygulama; Pazar Araştırması ve Trend Analizi: Tüketici İhtiyaç ve Beklentilerinin Belirlenmesi; Yaratıcı Fikir ve Ürün Konsepti Oluşturma; Ürün Tasarımı, Duyusal Değerlendirme; Ürün Geliştirme Uygulaması, Veri Toplama ve Analiz; Veri Analizi ve Bulguların Yorumlanması, Bilimsel Rapor Yazımı ve Sunumu.

GMS521 Innovation and Product Development in Gastronomy ECTS: 6,0

The Concept and Importance of Innovation; The Relationship Between Creativity and Innovation; R&D and Innovation; Innovation Management, Concepts and Models; Innovation in Gastronomy: Food and Beverage Establishments, Kitchens, and Chefs; Innovation Cases in Gastronomy and Analysis; Review and Reporting of Innovation and Product Development Literature; Product Development Process: Stages, Management, and Application; Market Research and Trend Analysis; Creative Idea and Product Concept Development; Product Design and Sensory Evaluation; Product Development Practice, Data Collection and Analysis; Data Analysis, Interpretation, and Scientific Reporting.

GMS522 Mutfak Sosyolojisi AKTS: 6,0

Temel Kavramlar: Toplumsal Değişme ve Sosyoloji; Kültür ve Mekanlar; Mutfak Kültürü ve CoğrafyaGeleneksel ve Modern Mutfak; Mutfak Akımları: Slow Food, Fast Food; Sosyoloji Teorilerinde Yemek Kültürü; Yemek Tariflerinin Simgesel Analizi; Mutfağı Yapılandıran Toplumsal Faktörler: Din, Törenler ve Eğlenceler, Beslenme Alışkanlıkları, Eğitim, Alışkanlık, Gelir Durumu, Aşçılar, Teknoloji; Geleneksel Pişirme Yöntemleri; Modern Pişirme Yöntemleri; Sosyal Yapı ve Menü; Saklama ve Depolama Yöntemleri.

GMS522 Culinary Sociology ECTS: 6,0

Basic Concepts: Social Change and Sociology; Culture and Places; Culinary Culture and Geography; Traditional and Modern Kitchen; Kitchen Flows: Slow Food, Fast Food; Food Culture in Sociological Theories; Symbolic Analysis of Recipes; Social Factors that Build Cuisine: Religion, Ceremonies and Entertainment, Nutrition Habits, Education, Habits, Income Status, Cooks, Technology; Traditional Cooking Methods; Modern Cooking Methods; Social Structure and Menu; Storage and Storage Methods.

GMS523 Karşılaştırmalı Mutfak Kültürü Çalışmaları AKTS: 6,0

Gıda mirası ile kültürel kimlikler arasındaki bağlantılar; Yemek alışkanlıkları; Sokakta yemek; Evde yemek; Yemek yapma davranışları; Yemek hazırlama ve sunma yöntemleri; Gıda grupları tüketimleri; Mutfakta cinsiyet; Mevsimsel çeşitlilikler; Geçiş dönemlerinde yemek ile ilişkili ritüeller; Yemek ve sosyalleşme; Mutfak ve tabular; Tek boyutlu ve çok boyutu mutfak kültürü karşılaştırmaları; Coğrafi farklılıklar ve mutfak kültürleri

GMS523 Comparative Culinary Culture Studies ECTS: 6,0

Links between food heritage and cultural identities; Eating habits; Eating on the Street; Eating at home; Cooking behaviors; Food preparation and presentation methods; Consumption of food groups; Gender in the kitchen; Seasonal variations; Rituals associated with food during transition periods; Food and socializing; Culinary culture and taboos; Geography and culinary cultures; One-dimensional and multi-dimensional culinary culture comparisons

---

GMS524 Tarihsel Dönemlerde Restoran Tasarımı AKTS: 6,0

Neolitik dönem: Neolitik dönemde mutfak ve konut tasarımı; Antik dönem: Antik medeniyetlerde mutfak ekipman ve tasarımları, Antik medeniyetlerde ziyafet tasarımı; Endüstri devrimi: Hızlı restoran tasarımları; Kitch restoran tasarımları, Pop-art restoran tasarımları; Postmodern dönem: Etnik restoran tasarımı, otantik restoran tasarımı, postmodern restoran tasarımı; Sürdürülebilirlik yaklaşımı: Sürdürülebilir restoran tasarımı, Yeşil restoran tasarımı, Eko etiketli restoran tasarımı; Minimalizm: Minimal tabak tasarımı, Minimal restoran tasarımı, Eklektisizm: Eklektik restoran tasarımı; Hümanizm akımı: Deneyimsel restoran tasarımı, Temalı restoran tasarımı

GMS524 Restaurant Design in Historical Periods ECTS: 6,0

Neolithic period: Kitchen and house design in the Neolithic period; Ancient period: Kitchen equipment and designs in ancient civilizations, Banquet design in ancient civilizations; Industrial revolution: Fast-casual restaurant design, Kitch restaurant design, Pop-art restaurant design; Postmodern period: Ethnic restaurant design, authentic restaurant design, postmodern restaurant design; Sustainability approach: Sustainable restaurant design, Green restaurant design, Eco-labeled restaurant design; Minimalism: Minimal plate design, Minimal restaurant design, Eclecticism: Eclectic restaurant design; Humanism movement: Experiential restaurant design, Themed

---

GMS525 Nörogastronomi AKTS: 6,0

Nörogastronomiye Giriş; Nörogastronomi Tanımı, Temel kavramlar; Nörogastronomi-Gastrofizik İlişkisi; Duyusal Algının Temelleri; Nörogastronomide Beyin Ölçümleri; Nörofizyolojik ve Biyometrik Ölçüm Teknikleri; Görsel Uyaranlar, Renk, Şekil ve sunumun tat algısına etkisi; İşitsel ve Dokunsal Uyaranlar: Ses, Doku ve ağız hissinin yeme deneyimine etkisi; Tat-Koku Etkileşimleri; Çapraz-Duyusal (Crossmodal) Etkileşimler, Duyular arası etkileşimlerin yeme deneyimine etkisi; Literatür İnceleme; Deney Tasarımına Giriş; Laboratuvar Uygulaması; Örnek Deneysel Çalışmaların İncelenmesi; Öğrenci Proje Geliştirme, Deney tasarımı hazırlık süreci; Öğrenci Proje Geliştirme, Deney tasa

GMS525 Neurogastronomy ECTS: 6,0

Neurogastronomy Introduction; Definition of Neurogastronomy, Key concepts; The Relationship Between Neurogastronomy and Gastrophysics; Fundamentals of Sensory Perception; Brain Measurements in Neurogastronomy; Neurophysiological and Biometric Measurement Techniques; Visual Stimuli; The Effects of Color, Shape and presentation on taste perception; Auditory and Tactile Stimuli, The effects of sound, Texture and mouthfeel on the eating experience; Taste–Smell Interactions; Crossmodal Interactions: The effects of multisensory integration on the eating experience; Literature Review; Introduction to Experimental Design; Laboratory Application.

GMS526 Yerel Ürün Deneyimi ve Destinasyon İmajı AKTS: 6,0

Yerel Ürün Kavramı; Yerel Ürün Tanımı ve Gastronomik Kimlik; Terroir ve Otantiklik; Coğrafi İşaretler ve Yerel Aidiyet; Yerel Ürünlerde Ürün Geliştirme, Gastronomik inovasyon ve ürün geliştirme stratejileri; Menü Konumlandırma, Yerel ürünlerin menüdeki rolü; Turizm ve Yerel Ürün İlişkisi, Yerel ürünlerin turistik ürüne dönüşümü; Destinasyon Markalaşması, Place branding ve şehir gastronomisi; Uluslararası Gastronomi Sistemleri, Michelin rehberi ve yerel ürün stratejileri; Gastronomik Anlatı, Hikâyeleştirme ve marka kimliği oluşturma; Deneyim Tasarımı, Yerel ürün temelli gastronomik deneyim; Dijital Markalaşma, Dijital medya ve gastronomik marka iletişimi; Kriz ve Otan

GMS526 Local Product Experience and Destination Image ECTS: 6,0

Concept of Local Products; Definition of Local Products and Gastronomic Identity; Terroir and Authenticity; Geographical Indications and Local Belonging; Product Development in Local Products; Gastronomic Innovation and Product Development Strategies; Menu Positioning, The role of local products in menu design; Tourism and Local Products, Transformation of local products into tourism products; Destination Branding, Place branding and urban gastronomy; International Gastronomic Systems; The Michelin Guide and Local Product Strategies; Gastronomic Narrative, Storytelling and brand identity construction; Experience Design, Local product–based gastronomic experience; Dig

---

GMS527 Fonksiyonel Gıda Tasarımı ve Araştırmaları AKTS: 6,0

Fonksiyonel Gıdaların Tarihi ve Önemi; Fonksiyonel Gıda Bileşenleri ve Sağlık Üzerine Etkileri; Fonksiyonel Gıda Bileşenlerinin Biyoyararlılıkları; Genetiği Değiştirilmiş Fonksiyonel Gıdalar; Fonksiyonel Gıda Güvenliği ve Toksikolojisi Açısından Değerlendirmeler; Fonksiyonel Gıda Pazarı ve Rekabet; Fonksiyonel Gıdalar Açısından Gıda Endüstrisinin Rolü ve Fonksiyonel Gıdalar Hakkındaki Yasal Durum; Fonksiyonel Gıdalar İçinÖzel Üretim Teknikleri; Yeni Ürün Tasarımları; Fonksiyonel Gıdaların Geleceği.

GMS527 Functional Food Design And Research ECTS: 6,0

History and Importance of Functional Foods; Functional Food Components and Their Effects on Health; Bioavailability of Functional Food Components; Genetically Modified Functional Foods; Evaluations of Functional Foods in Terms of Food Safety and Toxicology; The Functional Food Market and Competition; The Role of the Food Industry Regarding Functional Foods and the Legal Status of Functional Foods; Special Production Techniques for Functional Foods; New Product Designs; The Future of Functional Foods.

GMS528 Gastronomide Etkileşimli Öğrenme ve Öğretme AKTS: 6,0

Temel Kavramlar; Etkileşimli Öğrenme, Aktif öğrenme, Öğrenci merkezli eğitim; Öğrenme Kuramları, Yapılandırmacılık, Deneyimsel öğrenme; Gastronomi Eğitiminde Etkileşim Türleri, Öğrenci-öğretim elemanı, Öğrenci-öğrenci, Öğrenci-içerik etkileşimi; Uygulamalı Derslerde Etkileşim Tasarımı; Ters Yüz Öğrenme (Flipped Learning); Oyunlaştırma ve Katılım Artırma Stratejileri; Dijital ve Yüz Yüze Ortamların Entegrasyonu; Mikro Öğrenme ve Modüler İçerik Tasarımı; Öğrenci Deneyimi ve Katılım Analizi; Etkileşim Temelli Ölçme-Değerlendirme; Gastronomi Eğitiminde Senaryo ve Uygulama Tabanlı Öğrenme; Akademik ve Pedagojik Model Geliştirme.

GMS528 Interactive Learning and Teaching in Gastronomy ECTS: 6,0

Core Concepts; Interactive Learning, Active learning, Student-centered education; Learning Theories, Constructivism, Experiential learning; Types of Interaction in Gastronomy Education: Student–instructor, Student–student, Student–content interaction; Interaction Design in Practical Courses; Flipped Learning; Gamification and Engagement-Enhancing Strategies; Integration of Digital and Face-to-face Environments; Microlearning and Modular Content Design; Student Experience and Engagement Analysis; Interaction-based Assessment and Evaluation; Scenario and Practice Based Learning in Gastronomy Education; Development of Academic and Pedagogical Models.

LEE510 Bilim Etiği ve Araştırma Teknikleri AKTS: 7,5

Bilim ve Bilimsel Araştırma: Bilim, Bilimsel bilgi, Bilimsel yöntem, Bilimsel araştırmalarda paradigmalar; Bilimsel Araştırma Süreci; Nicel Araştırma Yaklaşımı: Nicel araştırma süreci; Nicel Araştırma Teknikleri, Örnekleme teknikleri, Ölçüm düzeyleri, Nicel analiz teknikleri; Nitel Araştırma Yaklaşımı: Nitel araştırma süreci, Nitel araştırma desenleri, Nitel araştırma teknikleri, Nitel araştırmalarda analiz; Geçerlik ve Güvenirlik; Bilimsel Araştırmalarda Raporlama; Bilimsel Araştırma Etiği.

LEE510 Ethics of Science and Research Techniques ECTS: 7,5

Science and Scientific Research: Science, Scientific knowledge, Scientific method, Paradigms in scientific research; The Scientific Research Process; Quantitative Research Approach: The quantitative research process; Quantitative research techniques, Sampling techniques, Levels of measurement, Quantitative analysis techniques; Qualitative Research Approach: The qualitative research process, Qualitative research designs, Qualitative research techniques, Analysis in qualitative research; Validity and Reliability; Reporting in Scientific Research; Research Ethics.

SMR500 Seminer AKTS: 7,5

Ölçme ve Değerlendirmede Güncel Yönelimler; Alanla İlgili Güncel Araştırma ve Uygulamalardan Hareketle Sorunların Analiz Edilmesi; Saptanan Sorunlara Yönelik Özgün Bir Araştırma Konusunun Belirlenmesi; Araştırma Konusuna İlişkin Literatür Taramasının Yapılması; Problemin Tanımlanması, Araştırma Gerekçesinin Yazılması ve Amaçların Belirlenmesi; Yöntemin Geliştirilmesi: Araştırma modelinin belirlenmesi, Katılımcıların tanımlanması, Veri toplama araçlarının geliştirilmesi; Araştırma Önerisinin Hazırlanması ve Raporlaştırılması; Araştırma Önerisinin Sunulması, Tartışılması ve Revize Edilmesi.

SMR500 Seminar ECTS: 7,5

Current Trends in Measurement and Evaluation; Analyzing Problems Based on Current Research and Practices in the Field; Determining an Original Research Topic Aimed at Addressing the Identified Problems; Conducting a Literature Review Related to the Research Topic; Defining the Problem, Writing the Research Rationale, and Determining the Objectives; Developing the Method: Determining the research model, Identifying the participants, and Developing data collection instruments; Preparing and Reporting the Research Proposal; Presenting, Discussing, and Revising the Research Proposal.

TEZ700 Tez AKTS: 30,0

Araştırma ve Uygulama Projesinin Belirlenmesi ve Tartışılması; Literatür Taramasının Yapılması, Araştırma Sorununun Belirlenmesi ve Geliştirilmesi; Araştırmanın Amacının ve Yönteminin Belirlenmesi; Verilerin Toplanması; Verilerin Analiz Yöntemlerinin Belirlenmesi, Verilerin Analizi ile İlişki Kurularak Tartışılması; Sonuçların Yorumlanması; Uygulama Projesinin Sunumu; Yüksek Lisans Tezinin Yazım Kurallarına Göre Yazılması.

TEZ700 Thesis ECTS: 30,0

Identification and Discussion of the Research and Practice Project; Conducting the Literature Review, Identification and Refinement of the Research Problem; Determination of the Purpose and Method of the Study; Data Collection; Determination of Data Analysis Methods and Discussion in Relation to the Data Analysis; Interpretation of the Findings; Presentation of the Practice Project; Preparation of the Master’s Thesis in accordance with the Thesis Writing Guidelines.

TEZ700 Tez AKTS: 30,0

Araştırma ve Uygulama Projesinin Belirlenmesi ve Tartışılması; Literatür Taramasının Yapılması, Araştırma Sorununun Belirlenmesi ve Geliştirilmesi; Araştırmanın Amacının ve Yönteminin Belirlenmesi; Verilerin Toplanması; Verilerin Analiz Yöntemlerinin Belirlenmesi, Verilerin Analizi ile İlişki Kurularak Tartışılması; Sonuçların Yorumlanması; Uygulama Projesinin Sunumu; Yüksek Lisans Tezinin Yazım Kurallarına Göre Yazılması.

TEZ700 Thesis ECTS: 30,0

Identification and Discussion of the Research and Practice Project; Conducting the Literature Review, Identification and Refinement of the Research Problem; Determination of the Purpose and Method of the Study; Data Collection; Determination of Data Analysis Methods and Discussion in Relation to the Data Analysis; Interpretation of the Findings; Presentation of the Practice Project; Preparation of the Master’s Thesis in accordance with the Thesis Writing Guidelines.

TRZ558 Gastronomi Turizmi Geliştirme Projeleri AKTS: 6,0

Gastronomi Kavramı; Gastronomi ve Turizm İlişkisi; Gastronomi Turizmi; Dünya'da gastronomi turizmi: Güney ve doğu Avrupa'da gastronomi turizmi, Batı ve kuzey Avrupa'da gastronomi turizmi, Ortadoğu'da gastronomi turizmi, Güney ve güneyoğu Asya'da gastronomi turizmi, Batı ve doğu Asya'da gastronomi turizmi, Amerika'da gastronomi turizmi; Türkiye'de Gastronomi Turizmi; Eskişehir'de Gastronomi Turizmi Potansiyeli; Proje Hazırlama.

TRZ558 Gastronomy Tourism Development Projects ECTS: 6,0

Concept of Gastronomy; Gastronomy and Tourism Relations; Gastronomy Tourism; Gastronomy Tourism in the world: Gastronomy Tourism in southern and eastern Europe, Gastronomy Tourism in west and nort Europe, Gastronomy Tourism in Middle East, Gastronomy Tourism in South and southeast Asia, Gastronomy Tourism in West and east Asia, Gastronomy Tourism in American; Gastronomy Tourism in Turkey; Gastronomy Tourism Potential in Eskişehir; Project Designing.

TRZ568 Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi AKTS: 6,0

Sürdürülebilir Gastronomi Turizmine Giriş; Sürdürülebilirlik ve Sürdürülebilir Gelişme Kavramları; Turizm ve Sürdürülebilir Turizm Kavramları; Turizmde Sürdürülebilirliğin Önemi, Doğal çevre ilişkisi; Turizmde Gastronominin Yeri, Destinasyonlar; Turistik Ürün Olarak Gastronomi; Gastronomik Miras, Kültürel unsur olarak gastronomi; Sürdürülebilir Gastronomi Turizminde Yerellik, Otantizm; Sürdürülebilir Gastronomi Turizminde Trendler; Organik Tarım, Yenilebilir böcekler (entomophagy), Nörogastronomi; Dikey Tarım (Topraksız Tarım), Hydroponic sistemler, Aquaponic sistemler.

TRZ568 Sustainable Gastronomy Tourism ECTS: 6,0

Introduction To Sustainable Gastronomic Tourism; Concepts Of Sustainability And Sustainable Development; Tourism And Sustainable Tourism Concepts; The Importance Of Sustainability In Tourism, The relationship between natural environment; Gastronomy In Tourism, Destinations; Gastronomy As Tourist Product; Gastronomic Heritage And Gastronomy As Cultural Element; Localism, Autism in sustainable gastronomic tourism; Trends In Sustainable Gastronomic Tourism; Organic Farming, Edible insects (entomophagy), Neurogastronomy; Vertical Agriculture (Hydroponics), Hydroponic systems, Aquaponic systems.

UZM700 Uzmanlık Alan Dersi AKTS: 4,5

Tez Çalışması Kapsamında Olası Çalışma Konularının Belirlenmesi; Araştırılan Konulara İlişkin Çalışmaların İncelenmesi; Araştırılan Konulara İlişkin Çalışmaların Tartışılması; Tez Çalışması Kapsamında Araştırılan Konuya İlişkin Önerilerin Geliştirilmesi; Seçilen Araştırma Konusuna İlişkin İlgili Alan Yazın Taramasının Gerçekleştirilmesi; Araştırma Önerisinin Hazırlanması; Araştırma Önerisinin Sunulması.

UZM700 Research in Area of Specialization ECTS: 4,5

Identification of Potential Research Topics within the Scope of the Thesis; Review of Studies Related to the Investigated Topics; Discussion of Studies Related to the Investigated Topics; Development of Recommendations Concerning the Research Topic within the Scope of the Thesis; Conducting a Relevant Literature Review on the Selected Research Topic; Preparation of the Research Proposal; Presentation of the Research Proposal.