



Ders kategorileri: AT = Alan Temel; ET = Enstitü Temel; FT = Fakülte Temel; AS = Alan Seçmeli; FS = Fakülte Seçmeli.

| Dönem | Ders Kodu | Tam Ders Adı | Ders Kategorisi | Saatler | | | Toplam Kredi | AKTS Kredisi |
|---------------|-----------|--|-----------------|---------|------|----------|--------------|--------------|
| | | | | Ders | Etüt | Lab/Uyg. | | |
| 1 | SOBL601 | SOSYAL BİLİMLERDE İLERİ ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ | AT | 3 | 0 | 0 | 3 | 8 |
| 1 | GAMS601 | GASTRONOMİDE GÜNCEL EĞİLİMLER | AT | 3 | 0 | 0 | 3 | 8 |
| 1 | GAMS6X1 | ALAN SEÇMELİ | AS | X | X | X | 3 | 7 |
| 1 | GAMS6X2 | ALAN SEÇMELİ | AS | X | X | X | 3 | 7 |
| Toplam 4 ders | | | Toplam: | 6 | 0 | 0 | 12 | 30 |
| 2 | GAMS602 | GASTRONOMİDE DÜNYA MUTFAK KÜLTÜRLERİ | AT | 3 | 0 | 0 | 3 | 8 |
| 2 | GAMS6X3 | ALAN SEÇMELİ | AS | X | X | X | 3 | 7 |
| 2 | GAMS6X4 | ALAN SEÇMELİ | AS | X | X | X | 3 | 7 |
| 2 | GAMS690 | SEMİNER | AT | 0 | 1 | 0 | 0 | 8 |
| Toplam 4 ders | | | Toplam: | 3 | 1 | 0 | 9 | 30 |
| 3 | GAMS691 | YETERLİLİK SINAVI | AT | 0 | 0 | 0 | 0 | 30 |
| Toplam 1 ders | | | Toplam: | 0 | 0 | 0 | 0 | 30 |
| 4 | GAMS692 | TEZ ÖNERİSİ | AT | 0 | 0 | 0 | 0 | 30 |
| Toplam 1 ders | | | Toplam: | 0 | 0 | 0 | 0 | 30 |
| 5 | GAMS693 | TEZ: KISIM-I | AT | 0 | 0 | 0 | 0 | 30 |
| Toplam 1 ders | | | Toplam: | 0 | 0 | 0 | 0 | 30 |
| 6 | GAMS694 | TEZ: KISIM-II | AT | 0 | 0 | 0 | 0 | 30 |
| Toplam 1 ders | | | Toplam: | 0 | 0 | 0 | 0 | 30 |
| 7 | GAMS695 | TEZ: KISIM-III | AT | 0 | 0 | 0 | 0 | 30 |
| Toplam 1 ders | | | Toplam: | 0 | 0 | 0 | 0 | 30 |
| 8 | GAMS696 | TEZ: KISIM-IV | AT | 0 | 0 | 0 | 0 | 30 |
| Toplam 1 ders | | | Toplam: | 0 | 0 | 0 | 0 | 30 |
| Genel Toplam: | | | | 9 | 1 | 0 | 21 | 240 |

ALAN VE FAKÜLTE SEÇMELİ DERSLER

| Dönem | Ders Kodu | Tam Ders Adı | Ders Kategorisi | Saatler | | | Toplam Kredi | AKTS Kredisi |
|-------|-----------|---------------------------------------|-----------------|---------|------|----------|--------------|--------------|
| | | | | Ders | Etüt | Lab/Uyg. | | |
| 1 | GAMS621 | SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ | AS | 2 | 0 | 2 | 3 | 7 |
| 2 | GAMS622 | GASTRONOMİ, KÜLTÜR VE TOPLUM | AS | 3 | 0 | 0 | 3 | 7 |
| 3 | GAMS623 | GASTRONOMİ VE ANTROPOLOJİ | AS | 3 | 0 | 0 | 3 | 7 |
| 4 | GAMS624 | GASTRONOMİ VE SOSYOLOJİ | AS | 3 | 0 | 0 | 3 | 7 |
| 5 | GAMS625 | GASTRONOMİDE DESTİNASYON YÖNETİMİ | AS | 2 | 0 | 2 | 3 | 7 |
| 6 | GAMS626 | GASTRONOMİ ALANINDA STRATEJİK YÖNETİM | AS | 3 | 0 | 0 | 3 | 7 |
| 7 | GAMS627 | NÖROGASTRONOMİ | AS | 2 | 0 | 2 | 3 | 7 |
| 8 | GAMS628 | MOLEKÜLER GASTRONOMİ | AS | 2 | 0 | 2 | 3 | 7 |
| 9 | GAMS629 | GASTRONOMİK ÜRÜN TASARIMI | AS | 2 | 0 | 2 | 3 | 7 |

Program Bilgisi

| | |
|------------------------------|--|
| Programın Genel Amacı | <p>Turizm ve Mutfak Sanatları Yüksekokulu'na bağlı Gastronomi Bölümü olarak gastronomi mezunu öğrenciler vermeye başlamış olup, öğrencilerimiz gastronomi yüksek lisans programına kayıt yaptırmıştır. Programın ülkedeki ilk Gastronomi Doktora Programı olacak olması, eğitim ve sektördeki talep ve potansiyeli en önemli açılıma gerekçesidir. Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti Turizm, Çevre ve Kültür Bakanlığı'nın son düzenlenen yönetmeliğine göre, turizmde, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti vatandaşı istihdamı için çeşitli teşvikler sunulmuştur. Dolayısı ile öngörülen doktora programına sahip mezunlar Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde faaliyet gösteren kurumlar ve üniversite kurumları için eleman yetiştirme yetisine sahip olacaktır. Sonuç olarak, Gastronomi Doktora Programı hem KKTC'de bulunan yüksek lisans mezunu gençler ve yerli sektör çalışanları ve son zamanlarda popülerliğini artıran Mutfak Sanatlarına ilgi duyan diğer KKTC vatandaşı yüksek lisans mezunu öğrencileri, hem de TC'den gelip Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde faaliyet gösteren sektör ve eğitim kurumlarında çalışan elemanlar ve Türkiye'den bu eğitimi almak için gelecek insanlar için büyük bir potansiyele sahip ve önem arz eden bir programdır. Bu bağlamda, ülkelerin ihtiyaçları göz önüne alınarak Gastronomi Doktora Programı'nın açılması planlanmıştır.</p> |
| Program Çıktıları | <ol style="list-style-type: none">1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları doktora programı öğrencileri için alanında ve ilgili disiplinlerde sahip olduğu bilgi uzmanlık düzeyine getirmek,2. Gastronomi alanında yer alan işletmelerin sorunlarını analiz ederek, problemlere çözüm üretebilecek seviyeye gelmek,3. Gastronomi alanında uygulanan vizyon, misyon ve gerek kısa vadede gerekse de uzun vadeli stratejilere ilişkin profesyonel tekniklere ve uygulamalara değinmek,4. Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında ekonomik ve sosyo-kültürel değerlerin bilince olmak,5. Gastronomi alanında organizasyon yapısı gibi gerekli alanların planlanması, tasarlanması, faaliyetlerinin sürdürülebilir olması için çalışmak,6. Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında bilgileri eleştirel bir gözle değerlendirebilme, akademik araştırma yapabilme yetkinliğine sahip olmak, |

| | 7. Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile ilgili alanlarda uygulamaların ve araştırmaların hem toplumsal hem de bilimsel araştırmalardaki etik değerlerine uygun olmasını sağlamak, | | | | |
|---|--|----------|---------------|------------------|--------------|
| | 8. Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında geliştirmelere ayak uydurarak vizyoner bir süreç ortaya koymak, gibi kazanımlar elde edeceklerdir. | | | | |
| DERS TANIMLARI | | | | | |
| Ders Tanımları – I: Programı sunan Bölüm tarafından verilen Alan Temel ve Fakülte/Yüksekökol Temel dersler | | | | | |
| Ders Kodu | Ders Adı | Kredi | AKTS Kredi si | Ders Kateg orisi | Öğretim dili |
| GAMS601 | GASTRONOMİDE GÜNCEL EĞİMLER | (3-0-0)3 | 8 | AT | Türkçe |
| Ders İçeriği | Bu ders öğrencilerin gastronomi bölümünde yer alan yeni bilgileri ve güncel eğilimleri, gıda ve gıda ürünlerinin tarihteki yeri ve fonksiyonlarını ve öğrencilerin gıda sektörüyle ilgili vizyonlarını geliştirmeyi hedeflemektedir. Öğrenciler bu ders ile birlikte öğrendikleri bilgileri gelecekteki profesyonel hayatlarında nasıl geliştirebileceklerini ve kullanacaklarını öğreneceklerdir. Bu ders öğrencilere turizm sektöründe yer alan yiyecek ve içecek işletmelerinde ortaya çıkan Füzyon mutfağı, Moleküler gastronomi, siyah ve mor gıdalar, yenilebilir çiçek ve böcekler, sıfır atıksız mutfaklar gibi yeni kavramlar ve trendler hakkında bilgi kazandırmayı amaçlamaktadır. Bu dersi alan öğrenciler sektörde yaşanan gelişmelerin farkında olur. | | | | |
| GAMS602 | GASTRONOMİDE DÜNYA MUTFAK KÜLTÜRLERİ | (3-0-0)3 | 8 | AT | Türkçe |
| Ders İçeriği | Bu ders ile birlikte öğrenciler dünyanın farklı ülkelerine ait mutfak kültürlerini araştırarak bu mutfaklara ait yemeklerin nasıl hazırlandığını öğrenecek ve yeni yemek reçeteleri tasarlayarak, mesleki gelişime ilişkin bilgileri teorik olarak ders verebilecek şekilde öğreneceklerdir. Ders içerik olarak; Avrupa mutfağı, özellikle Fransız, İtalyan ve İspanya mutfağına ait yemekleri, bu ülkelere ait kültürel farklılıkların yemek türlerinin oluşmasındaki etkilerini ve bu yemeklerin pişirme tekniklerini, Uzak Doğu ve Asya mutfak kültürüne ait yemekleri, Meksika mutfağı ve bu mutfağa ait geleneksel tadları ve pişirme tekniklerini, Orta Doğu mutfağı ve bu mutfağa ait geleneksel tadları ve pişirme tekniklerini, Anadolu mutfak kültürünün oluşumunu, içeriğini ve Anadolu mutfağı yemeklerini içermektedir. | | | | |
| GAMS650 | DOKTORA YETERLİLİK SINAVI | (0-0-0)0 | 30 | AT | Türkçe |
| Ders İçeriği | Doktora yeterlik sınavının amacı, öğrencinin alan ve doktora çalışmasındaki temel tema ve kavramlarla ilgili bilimsel araştırma derinliğini, ders ve seminerlerini tamamladıktan sonra değerlendirmektir. Bir öğrenci tez aşamasına başarı ile geçebilmek için doktora yeterlik sınavında başarı sağlamalıdır. Seminer ve zorunlu kredili derslerden sonra öğrenciler yeterlik sınavına girerler. Doktora yeterlik sınavının hem yazılı hem de sözlü bölümleri gereklidir. İzleme komitesi bu sınavların gün ve saatlerini yayınlayacak ve takvimini ayarlayacaktır. Öğrencinin yazılı ve sözlü sınavlardaki performansı, doktora adayı olup olmayacağını da belirlendiği Doktora Yeterlik Sınavı ile değerlendirilir. | | | | |
| GAMS690 | SEMİNER | (0-1-0)0 | 8 | AT | Türkçe |
| Ders İçeriği | Bu ders sosyal bilimlerde araştırma, araştırma etiği ve intihal, literatür taraması, araştırma yöntemleri ve tasarım, rapor yazma ve etkili sunum teknikleri üzerine geniş ve bütünlüklü bir bakış açısı geliştirmeye yardımcı olmak için tasarlanmıştır. Bu amaçla her öğrencinin akademik alanı ve ilgisi ile ilgili bir konuda literatür taraması yapması istenecektir. Literatür incelemeleri sonucunda, öğrenciler ileri araştırmaya ihtiyaç duyulan alanları belirleyeceklerdir. Her öğrenci aynı zamanda konuyla ilgili olarak yapılan çalışmalar hakkında bir rapor hazırlayacak ve bu rapor kullanılan yöntemleri, bulguları, tartışmaları ve sonuçları kapsayacaktır. Her öğrenci, raporunu diğer öğrencilere sunu yaparak paylaşacak ve ardından da tüm öğrencilerin katılımıyla sunu ile ilgili bir tartışma yapılacaktır. | | | | |
| GAMS690 | TEZ ÖNERİSİ | (0-0-0)0 | 30 | AT | Türkçe |
| Ders İçeriği | Bu ders, Turizm Yönetimi alanında doktora adaylarını, tezlerini geliştirme, araştırma yapma ve savunma aşamalarında desteklemektedir. Öğrenciler, çağdaş turizm sorunlarıyla ilgili araştırma soruları oluşturacak, sağlam metodolojiler tasarlayacak ve özgün araştırmalar yürüteceklerdir. Ders, tez bölümlerinin yazılması ve revize edilmesine, akran ve öğretim üyesi geri bildirimlerinin alınmasına ve başarılı bir savunmaya hazırlanılmasına vurgu yapar. Nihayetinde, öğrenciler turizm yönetimi alanına değerli katkılarda bulunacaklardır. Ayrıca, etik araştırma ilkeleri de bu süreçte uygulanmaktadır. | | | | |
| GAMS693 | TEZ: KISIM-I | (0-0-0)0 | 30 | AT | Türkçe |
| Ders İçeriği | Öğrenci, danışman öğretim üyesinin gözetiminde alanında seçilmiş özel bir konuda özgün bir araştırma projesi tasarlar, yürütür, sonuçlandırır ve savunur. Öğrencilerin teorik ve uygulamalı dersleri tamamladıktan sonra bağımsız bir çalışma yapmaları beklenmektedir. Bu nedenle tez çalışması sırasında öğrenciler literatür taraması yapmak, verileri toplamak ve değerlendirmek, sonuçları analiz etmek ve yazılı olarak sunmak için çalışmalar yaparlar. Tez dersi kapsamında öğrencilerden, programın tamamı kapsamında edindikleri bilgileri kullanarak, yorum yapacakları, fikir üretecekleri, alanında güncel, özgün ve akademik araştırmalar yapmaları beklenmektedir. | | | | |
| GAMS694 | TEZ: KISIM-II | (0-0-0)0 | 30 | AT | Türkçe |
| Ders İçeriği | Bir Turizm Yönetimi doktora tezi için literatür taraması, mevcut araştırmaları eleştirel bir şekilde değerlendirmek ve seçilen konuya ilişkin boşlukları belirlemek amacıyla yapılır. Bu süreç, akademik makaleleri, kitapları ve vaka çalışmalarını sentezleyerek mevcut bilgi ve teorik çerçevelerin kapsamlı bir özeti sağlar. Alan içindeki eğilimleri, zorlukları ve metodolojileri inceleyerek, literatür taraması araştırma soruları için bir temel oluşturur ve çalışmanın önemini vurgular. Ayrıca, araştırmayı daha geniş turizm tartışmaları içinde konumlandırarak, tezin hem akademik tartışmaya hem de turizm yönetimindeki pratik uygulamalara katkıda bulunmasını sağlar. Sonuç olarak, iyi yapılandırılmış bir literatür taraması, önerilen araştırmanın özgünlüğünü ve önemini vurgular. Ayrıca, etik araştırma ilkeleri de uygulanmaktadır. | | | | |
| GAMS695 | TEZ: KISIM-III | (0-0-0)0 | 30 | AT | Türkçe |
| Ders İçeriği | Turizm yönetimi alanında bir doktora tezi için metodoloji, genellikle nitel ve nicel yöntemleri birleştirerek sistematik bir araştırma yaklaşımını içerir. Araştırma hedefleri ve sorularının net bir tanımıyla başlar. Veri toplama yöntemleri, araştırma odağına bağlı olarak anketler, görüşmeler, vaka çalışmaları veya etnografik saha çalışmaları gibi çeşitli yöntemleri içerebilir. Eğilimleri veya ilişkileri incelemek için istatistiksel analiz veya ekonometrik modeller gibi nicel yaklaşımlar kullanılabilir. Nitel yöntemler ise genellikle paydaş bakış açılarını veya turist deneyimlerini keşfetmek için tematik analiz içerir. Metodoloji, araştırma soruları, veri toplama ve analiz süreçleri arasında güçlü bir uyum sağlarken, titizlik, geçerlilik ve güvenilirlik sağlamalıdır. Katılımcı etkileşimlerinde etik hususlar özellikle önemlidir. | | | | |
| GAMS696 | TEZ: KISIM-IV | (0-0-0)0 | 30 | AT | Türkçe |
| Ders İçeriği | Turizm yönetimi alanında bir doktora tezinin tartışma ve sonuç bölümü, araştırma bulgularını orijinal hedefler ve mevcut literatür ile ilişkilendirerek yorumlamayı içerir. Tartışma, sonuçların önemini, turizm endüstrisi üzerindeki potansiyel etkileri ve teorik katkıları vurgular. Çalışmanın sınırlamaları ve gelecekteki araştırmalar için öneriler ele alınır. Sonuç kısmı, temel bulguları özetler ve paydaşlar için pratik öneriler sunar. Savunma sırasında adaylar, çalışmayı bir komiteye sunarak metodolojiyi, bulguları ve katkıları açıklar ve eleştirel sorulara yanıt verirler. Bu süreç, adayın konuyu anlama düzeyini ve çalışmanın akademik titizliğini değerlendirerek, turizm yönetimi bilgisine katkısını güvence altına alır. | | | | |

| Ders Kodu | Ders Adı | Kredi | AKTS Kredi si | Ders Kategorisi | Öğretim dili |
|--------------|--|-----------|---------------|-----------------|--------------|
| GAMS621 | SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ | (2-0-2)3 | 7 | AT | Türkçe |
| Ders İçeriği | Sürdürülebilir gastronomi dersi ile birlikte öğrenciler, yemeğin hazırlanma aşamasında kaynakların boşa harcanmamasını ve üretimin gelecekte de çevreye ya da sağlığa zararlı olmayacak şekilde devam ettirilmesini uygulayarak öğreneceklerdir. Sürdürülebilirlik son zamanlarda her alanda adını duyduğumuz bir terimdir bu alanlardan biri de gastronomi alanıdır. Sürdürülebilirlik ile ülke kaynaklarını tehlikeye atmadan mutfak ve yiyecek ve içecek sektörün ihtiyaçlarını karşılamayı öğrenirken; sürdürülebilirlik nedir, sürdürülebilir gastronomi nedir, sürdürülebilirlik için neler yapılabilir ve sürdürülebilir gastronomiye uygun olarak hazırlanmış yiyecekler, içecekler ve gereçler nelerdir gibi başlıklar incelenecektir. | | | | |
| GAMS622 | GASTRONOMİ, KÜLTÜR VE TOPLUM | (3-0-0)3 | 7 | AS | Türkçe |
| Ders İçeriği | Gastronomi, kültür ve toplum dersi ile birlikte öğrenciler, her bir kavramın birbiri ile ilişkisini öğrenirken, Antik Çağ'dan günümüze yemek kültürünü, ilkel pişirim yöntemlerini, yemeğin tarihsel süreci ve günümüze etkilerinin yanında geleneksel, sosyo-kültürel ve ekonomik gelişmelerin mutfak üzerinde yarattığı etkileri öğrenecek ve bu konular ele alınacaktır. Ders içeriği olarak, insanlığın yemekle olan ilişkisinin tarihsel değişimini ortaya koymak, üretim ve tüketim süreçleri, gıda, besin, yemek, beslenme sistemine ait kültürel ve toplumsal boyutları vurgulayarak gündelik yemek yeme eylemine dair düşünmenin yeni yollarını çözümlenemeyen konularını içerir. | | | | |
| GAMS623 | GASTRONOMİ VE ANTROPOLOJİ | (3-0-0)3 | 7 | AS | Türkçe |
| Ders İçeriği | Gastronomi ve antropoloji dersi ile birlikte öğrenciler ilk olarak, antropolojinin kültür, doğa, etnografi, sosyal tabakalar, akrabalık sistemler, ırk, toplumsal farklılıklar, toplumsal cinsiyet, evlilik, cinsiyet, din gibi temel kavram ve fikirlerini tanımlarken, gastronomi ile antropoloji arasındaki ilişkiyi inceleyeceklerdir. Gastronomi ve antropoloji dersinde, düşünce ve konuların kavranmasını geliştirmek için dünyadaki birçok insan grubundan örnekler kullanılır. Derste ayrıca, öğrencilere toplumun bilinçli bir analizini yapabilmek için bu kavram ve perspektifleri ilişkilendirerek teorik olarak geliştirdikleri bilgilere ek olarak araştırma görevleri verilir. | | | | |
| GAMS624 | GASTRONOMİ VE SOSYOLOJİ | (3-0-0)3 | 7 | AS | Türkçe |
| Ders İçeriği | Gastronomi ve sosyoloji dersi, gastronomi doktora eğitimi alan öğrenciler tarafından gastronomi ve mutfak sanatları alanlarında eleştirel düşünebilen, alternatif çözümler oluşturabilen, değerlendirmelerin ve araştırmalara, sorunlara yaklaşım yollarını gastronomi sosyolojisi altında incelenmesini sağlayan derstir. Bu ders konu olarak; gastronominin sosyoloji kuramları ve yerel toplumlar üzerinde oynadığı rol, sosyal ve kültürel değerler ve mirasların farklı sosyolojik perspektiflere tanımlanması, gastronominin yerel topluluklar üzerindeki ekonomik, sosyal ve kültürel etkileşimini içerir. Gastronomi ve sosyoloji dersi, mutfak sanatlarında, sosyal, ekonomik ve kültürel değerleri tanımsal olarak inceleyerek öğrencileri teorik olarak geliştirmeyi hedeflemektedir. | | | | |
| GAMS625 | GASTRONOMİDE DESTİNASYON YÖNETİMİ | (2-0-2)3 | 7 | AS | Türkçe |
| Ders İçeriği | Gastronomi Destinasyon Yönetimi dersi, gastronomi turizmini canlandırmayı ve yiyecek-içecek kültürünün imajını güçlendirmeyi amaçlar. Mutfak kültürü, turistlerin destinasyon tercihleri üzerinde önemli bir çekim unsuru haline gelir. Bu derste, farklı destinasyonlara ait özgün lezzetler, geleneksel yemekler ve coğrafi işaretli ürünlerin turizmdeki rolü detaylı bir şekilde incelenir. Ayrıca, gastronomi turizmini geliştirmek amacıyla yapılması gereken çalışmalar ve bu çalışmaların destinasyon yönetimi üzerindeki etkileri kapsamlı bir şekilde ele alınır. Öğrenciler, gastronomi ile turizmin nasıl bir araya geldiğini öğrenirler ve uygulamalı projelerde yer alırlar. | | | | |
| GAMS626 | GASTRONOMİ ALANINDA STRATEJİK YÖNETİM | (3-0-0)3 | 7 | AS | Türkçe |
| Ders İçeriği | Dersin amacı, doktora adaylarına stratejik yönetim konularını belirli yöntemlerle tanıtmaktır. Gastronomi ile ilgili yöntemler ve analizler, uluslararası gastronomi trendleri ışığında ülke ihtiyaçlarını belirlemek için irdelenecektir. Ayrıca, stratejik yönetimin kontrolü ve uygulanması konuları tartışılacaktır. Misyon ve vizyon hedeflerini tanımlamak için bilgilendirme yönetim tabanı önemlidir. Öğrencilere, stratejinin rolü, karar verme süreçlerinde tahminler ve planlama, başarılı iş çevresi analizi gibi konular öğretilmektedir. Böylece, öğrenciler genel ve kısmi gastronomi stratejileri arasındaki geri bildirim sürecini anlamış olacaklardır. | | | | |
| GAMS627 | NÖROGASTRONOMİ | (2-0-02)3 | 7 | AS | Türkçe |
| Ders İçeriği | Nörogastromi, lezzet algısının bilinç ve hafızayı nasıl etkilediğini inceleyen disiplinler arası bir alandır. Bu alan, duyum, öğrenme, tokluk, karar verme psikolojisi ve sinirbiliminden etkilenen önemli konuları tartışır. Nörogastromi, 2006 yılında Yale Tıp Fakültesi'nden Gordon M. Shepherd tarafından tasarlanmış ve bu terim icat edilmiştir. Aynı yıl, koku alma reseptörleri ve gıda biyokimyası üzerine bir makale yayınlanmıştır. Derste, nörogastromi ile ilgili işbirlikçi araştırmalar yapılacak ve mutfak sanatları, biyokimya ve davranış psikolojisi gibi konular kapsamlı bir şekilde incelenecektir. | | | | |
| GAMS628 | MOLEKÜLER GASTRONOMİ | (2-0-2)3 | 7 | AS | Türkçe |
| Ders İçeriği | Moleküler gastronomi bir bilim dalıdır; moleküler mutfak ise uygulama alanıdır. Moleküler gastronomi kapsamında uygulanan teknikler; kapsülleştirme, tozlaştırma, jelleştirme, tat-koku aktarımı, sous-vide pişirme, soğuk pişirme (sıvı azot), tütsüleme ve köpükleştirme gibi alanlar kapsamında irdelenip tartışılacaktır. Modernist mutfak ve mutfak fizikliği, bu alanı tanımlamak için kullanılan diğer etiketlerdir. Geleneksel Gıda Biliminden farklı olarak, moleküler gastronomi, moleküler düzeyde süreç (pişirme) anlayışını geliştirmek için bilimsel ilkeleri uygulamaya odaklanır. Ayrıca dersin amacı, doktora adaylarının inovasyon ve yaratıcı yeni moleküler gastronomi kazanımlarını Kıbrıs Türk mutfağına kazandırmaktır. | | | | |
| GAMS629 | GASTRONOMİK ÜRÜN TASARIMI | (2-0-2)3 | 7 | AS | Türkçe |
| Ders İçeriği | Gastronomide Ürün Tasarımı; gastronomi alanında estetik, duyu uyum, sürdürülebilirlik ve kullanıcı odaklı tasarım ilkelerini birleştirerek yenilikçi ve işlevsel ürünler oluşturmayı amaçlayan disiplinlerarası bir yaklaşımdır. Bu ders yaratıcı düşünme, ürün geliştirme ve estetik değerlendirme süreçlerini tasarım odaklı düşünme, gıda bilimi, psikoloji, pazarlama ve mutfak sanatları gibi farklı alanlardan yararlanarak ele alır. Gastronomik ürünlerin hem işlevselliğini hem de tüketici deneyimini geliştirmeyi hedefler. Ders kapsamında, öğrenciler sürdürülebilir malzeme kullanımı, duyu uyumunu, marka hikayesi oluşturma ve kullanıcı deneyimi analizi gibi yöntemler üzerinde çalışır. Elde edilen bilgi ve beceriler, gastronomi sektöründe yenilikçi ürünlerin tasarlanmasını sağlayarak sektörün gelişimine katkıda bulunur ve bireylerin sağlıklı, estetik ve kültürel değerlerle uyumlu gıda deneyimleri yaşamasına olanak tanır. | | | | |