**GST 501 Gastronomi Bilimi**

* Gıda Bileşenleri
* Uygulanan Teknikler
* Tekniklerin Gıda Bileşenlerine Olan Etkileri
* Uygulama Esnasında Meydana Gelen Fiziksel, Kimyasal Değişiklikler ve yapısal değişiklikler

**GST 502 Gastronomide Duyusal Analiz**

Yemeğin duyusal özelliklerini (tad, doku, aroma, görünüm) ölçmek amacıyla uygulanan analiz metotları, duyusal panel yöntemleri, tad, lezzet aroma gelişim çalışmaları, sonuçların istatistiksel değerlendirlmesi öğretilecektir.

**GST 503 Gastronomi Tarihi Araştırmaları**

Genel gastronomi tarihi bilgisinin üzerine yapılanır şekilde, Türk Mutfağı Tarihi ve Dünya Mutfakları Tarihi’nden spesifik konular üzerine derinlemesine araştırma yapma metodolojisinin öğretilmesi hedeflenmektedir.

**GST 504 Kültür ve Sanatta Gastronomi**

Yeme içme kültürünün gerek resim, heykel, mimari, iç mimari, seramik sanatı, maden sanatı, cam sanatı vb. görsel sanat dallarıyla, gerekse edebiyat, sinema vb. diğer sanat dallarıyla olan karşılıklı ilişkisinin tarihsel süreçte ve günümüzde ne şekilde karşılıklı bir etkileşim içinde olduğunu irdelemeyi ve öğretmeyi hedeflemektedir.

**GST 505 Yiyecek İçecek İşletmelerinde Bilişim Sistemleri**

Günümüzde yiyecek-içecek işletmelerinde, depo-stok sistemleri, maliyet analizi, maliyet kontrolü gibi konular tümüyle otomasyon sistemleri üzerinden yürütülmektedir. Özellikle büyük boyutlu turizm işletmeleri, oteller, hastaneler, toplu yemek fabrikaları, zincir gıda işletmeleri gibi kuruluşlar tüm işlemlerini bir otomasyon ağına bağlı bilişim sistemleri üzerinden oluşturmaktadırlar. Bu ders kapsamında yukarıda sözü edilen finansal konular ele alınacak olup aynı zamanda bu çalışmaların bilişim sistemleri üzerine adapte edilmesi ve ilgili programların eğitiminin verilmesi hedeflenmektedir.

**GST 521 Ekmek ve Pasta Yapımında Bilim**

Ekmek ve pasta yapımında kullanılan hammaddelerin yapısal özellikleri ve kaliteye olan etkileri incelenecektir. En iyi kalitede ekmek ve pasta elde etmek, farklı formülasyonlarda yeni ürünler gerçekleştirebilmek için pişirme parametrelerinin hammaddeler üzerindeki bilimsel etkileri anlatılacaktır. Un, şekerler, yumurta, yağ, kabartma tozları, mayalama teknikleri, karıştırma, yoğurma ve pişirme tekniklerinin ürünün kalitesine olan etkileri öğrencilere aktarılacaktır.

**GST 522 Gastronomi ve İletişim**

* İletişim biliminin temel kavramları
* Teorik olarak iletişim tanımları, sınıflandırması, önemi, amaçları
* iletişim çatışmaları ve temel iletişim kuramları
* iletişim kuramlarının toplumsal yapı açısından önemi ve ilişkisi
* İletişim kuramlarının gastronomi üzerine etkileri
* Gastronomiye kültürün etkileri; bireycilik-toplulukçuluk, feminenlik-maskülenlik, belirsizlikten kaçınma ve güç aralığı boyutlar
* Temel Davranış Modeli, davranışların temel nedeni olan ihtiyaçlar
* Davranış düzlemi, statü ve rol davranışları
* Sosyal kurumların insan davranışındaki yeri ve önemi
* İnsanlar arası iletişim, grupla, kültür, algılama ve öğrenme kuramları
* Davranışsal kuramları ve uygulanması
* Kişilik ve Benlik ve Tutumlar ve Gastronomiye etkileri

**GST 523 Yemek ve Şarap Seçimi**

Yemeğin türüne uygun şarap seçimi ile ilgili bilgiler aktarılacaktır. Türk ve Dünya mutfakları yemeklerine uygun şarapların seçim kriterleri öğretilecektir.

**GST 524 Gıda Politikaları**

Küresel dünyanın gelişmiş, gelişmekte olan ve az gelişmiş bölgeleriyle ilgili gıda ve tarım politikaları dersin konusunu oluşturmaktadır. Dünyada şu anda en tartışmalı olan konulardan biri olan gıda politikaları konusuna, üreticiler, tüketiciler, bilim insanları, hukuk sistemleri, ekonomik sistemler, sivil toplum örgütleri, çevreciler vb. gibi taraflar birbirinden çok farklı açılardan bakmaktadırlar. Ders kapsamında tüm bu farklı disiplinler açısından konuya bakış, küresel gıda politikalarının tarihsel süreci ve günümüzdeki fikir ayrılıkları doğrultusundaki tartışma alanlarının ele alınması hedeflenmektedir.

**GST 525 Gıda ve Pazarlama**

Bu derste öğrencilerin, gıda pazarlamasının gastronomi alanındaki önemini anlaması ve gıda pazarlama bilgilerini gastronomi alanında uygulama yeterliliği kazanması amaçlanır. Pazarlama yönetimi, tüketici davranışları, pazar bölümleme, hedef pazar seçimi, ürün pozisyonlama, pazarlama stratejisi, ürün stratejisi, fiyat stratejisi gibi konuların anlatılacağı derste, öğrencilerin, gastronomi alanında pazarlama stratejisi oluşturabilme, ürün-fiyat-dağıtım ve promosyon stratejilerini uygulayabilme ve bunların performansını değerlendirebilme yeteneklerini kazanması hedeflenir.

**GST 526 İstatistiksel Analiz**

Bu derste değişkenler ve grafikler, frekans dağılımları, ortalama, mod, medyan ve diğer merkezi eğilim ölçüleri, standart sapma ve diğer değişkenlik ölçüleri momentler, çarpıklık ve basıklık istatistiksel kestirim teorisi, indeksler, eğri uydurma ve en küçük kareler testi, korelasyon teorisi, istatistiksel karar teorisi, hipotez testleri ve anlamlılık gibi konular ele alınmaktadır.

**GST 527 Gastronomi Turizmi**

Gastronomi, turizimi canlandırmanın en önemli faktörlerinden biri haline gelmiştir. Turizm açısından, yiyecek ve içecek kültürü olarak tanımlanabilecek olan gastronomi, gerek iç ve gerekse dış turizm için vazgeçilmez bir unsurdur. Mutfak ve mutfak kültürü, turist için destinasyon tercihinde en çok ilgi duyulan çekicilik unsuru olmaktadır. Bir ülkedeki bir bölgenin hatta bir yörenin özgün yemeği, özgün lezzeti turizm gastronomisi için önem taşımaktadır. Gastronomi turizmini geliştirmek için yapılması gereken çalışmalar, turizm sektörünün yöresel olarak incelenmesi ela alınacaktır.

**GST 528 Gıda Katkı Maddeleri**

Gıdaların raf ömürlerini uzatmak, lezzetini arttırmak ve görüntüsünü güzelleştirmek, besin değerini arttırmak gibi pek çok amaçla kullanılan gıda katkı maddeleri hakkında bilgiler aktarılacaktır. Kullanılan katkı maddelerinin sağlığa olan etkileri, yasal kullanım miktarları, kimyasal yapıları ve gıda maddeleri ile olan etkileşimleri anlatılacaktır.

**GST 529 Uluslararası Gıda Mevzuatı**

Gıda mevzuatı, kapsamı ve gıda mevzuatında esaslar, gıda kanunu, gıda üretim ve satış yerlerine ilişkin mevzuat, atıklarla ilgili hükümler, Türk Gıda Kodeksi, gıdaların işlenmesi, taşınması ve depolanmasına ilişkin yönetmelikler, farklı gıdalara ait tebliğler anlatılacaktır.

**GST 530 Medya ve Halkla İlişkiler**

Bu derste medya, halkla ilişkiler kavramları ve bu kavramların birbirleri ile olan etkileşimleri incelenecektir. Kavramların tarihsel gelişimlerinden başlayarak, genişleyen işlevleri, etkileri ve önemi üzerinde durulacaktır. Bu derste ayrıca, yiyecek-içecek sektöründe yaygın olarak kullanılan halkla ilişkiler uygulamaları, süreçleri ve medya kanallarının öğrencilere aktarılması amaçlanır.

**GST 531 Beslenme Antropolojisi**

Öğrencileri, tarihsel süreçte beslenme alışkanlıklarının değişimi-gelişimi, farklı dinlerde beslenme alışkanlıkları, beslenmeyi etkileyen sosyal, ekonomik, kültürel, politik, coğrafik nedenler/faktörler, ülkemiz ve ülkeler arası beslenme alışkanlıklarındaki farklılıklar konularında bilgilendirmektir.

**GST 532** **Yerel Mutfakta Alan Araştırma Yöntemleri**

Yöresel mutfakların oluşumlarının araştırılması amacıyla araştırma teknikleri öğretilecektir.

**GST 533 Diyet, Beslenme ve Sağlık**

Beslenme; sağlığı korumak, geliştirmek ve yaşam kalitesini yükseltmek için vücudun gereksinimi olan besin öğelerini yeterli miktarlarda ve uygun zamanlarda almak için bilinçli yapılması gereken bir davranıştır.

Bebeklikten başlayarak her yaş grubunda görülebilen çeşitli hastalıklar nedeniyle ortaya çıkan beslenme ve metabolizma ile ilgili bozuklukları azaltmasına destek vermek, ilerlemesini önlemek ve iyileşmeye yardımcı olmak amacıyla normal beslenme şeklinde yapılan değişikliklere "Diyet Tedavisi" denir. Diyet: bireyin yaşına, cinsine, vücut yapısına, beslenme alışkanlıklarına, fiziksel aktivitesine, sosyo-ekonomik koşullarına göre ve uygun besin hazırlama ve pişirme yöntemleri kullanarak düzenlenmelidir. Zira özellikle çocukluk çağında veya daha ileriki yaşlarda tanısı konulan ve tedavisine başlanan kronik, endokrin, metabolik ve malabsorpsiyon hastalıklarından pekçoğu ilaç tedavisinin yanısıra ve hatta bazen tek başına yaşam boyu diyet tedavisi ile düzeltilebilmektedir. Bu nedenlerle insanların sağlıklı bir yaşam sürmesinde diyetetik ürünlerinin üretimine yönelik teknolojik gelişmelerin sürdürülmesi gerekmektedir.

**GST 534 Sektörel Seminerler**

Bu ders çerçevesinde gastronomi profesyonellerinin kendi iş tecrübelerini öğrencilere aktarabilmesi amaçlanır. Gastronominin farklı alanlarında (yöresel mutfaklar, şarap, gastronomi yazarlığı, vb.) uzmanlaşmış konukların bilgi birikimlerini ve deneyimlerini öğrencilerle paylaştığı seminerler aracılığıyla, öğrenciler gastronomi sektörünü daha yakından tanıma ve bu bilgileri kariyer gelişimlerinde kullanma imkanı bulur.