



Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
**Sosyal Bilimler
Enstitüsü**

T.C.

ESKİŞEHİR OSMANGAZİ ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Doktora Programı

Programın amacı: Programın amacı, gastronomi üzerine çalışabilecek, düşünebilecek, özgün ve bağımsız çalışmalar yürütebilecek, eğitim verebilecek, projeler üretebilecek donanımda uzmanlar ve akademisyenler yetiştirmektir. Bu doğrultuda gastronomi ve mutfak sanatları doktora programının amaçlarını şu şekilde sıralanabilir:

Gastronomi ve mutfak sanatları doktora programında, öğrenciye bağımsız araştırma yapma, bilimsel olayları geniş ve derin bir bakış açısı ile irdeleyerek yorum yapma ve yeni sentezlere ulaşmak için gerekli adımları belirleme yeteneği kazandırılmaktadır.

Türkiye’de yiyecek - içecek sektörü ve gastronomi alanında faaliyet gösteren sektörlerin ihtiyaç duyduğu gerekli bilimsel ve kültürel donanımlara sahip uzman kişileri yetiştirmektir.

Kültür, birey, toplum ilişkisinde gastronominin rolünü ekonomi, sosyoloji, tarih, coğrafya gibi farklı disiplinler ile ilişkilendirerek yeni bilimsel bilgilerin ortaya çıkmasını sağlayacak bireyler yetişmektedir. Bununla birlikte Türkiye coğrafyası üzerinde yetişen otlar ve baharatlar, endemik bitkiler, mantarlar vb. gibi ürünler ile ilgili derin bilgi sahibi olarak bu konularda araştırmalar yapılabilir.

Oldukça zengin bir gastronomi varlığına ve potansiyeline sahip olan Türkiye’deki gelişime açık gastronomi kültürünü akademik anlamda zenginleştirebilecek, bilinirliğini arttırabilecek bilim adamlarının istikrarlı şekilde Türk gastronomi dünyasına katılımlarını sağlamaktır.

Programın önemi: Gastronomik ürün çeşitliliği açısından oldukça zengin bir coğrafyaya sahip olan ülkemizde yiyecek-içecek sektörü sürekli gelişim gösteren ekonomik, sosyal ve siyasi bir güç haline gelmiştir. Bu durum zaman içerisinde yapılan araştırmalar ile ortaya konulmuş, gastrodiplomasi, yiyeceklerin sembolik bir güç haline gelmesi, teknolojinin gelişimi ile birlikte

ortaya konulan inovasyonların yeme-içme alanına yansımaları gibi faktörler Türkiye'de gastronomi eğitime verilen önem de ciddi şekilde artmıştır. Gastronomi alanında, mesleki ve akademik anlamda eğitime verilen önemin artması ve geleceğe yönelik tutumlar küresel perspektifte profesyonellerin sayısının da artmasına sebep olmaktadır. Bu kapsamda gastronomi ve mutfak sanatları doktora programı, bilimsel etik kurallarına uyan, problemlere alternatif çözümler üretebilen, alanıyla ilgili özgün ve orijinal katkı sağlayabilecek araştırma yapabilen, akademik ve sektörel paydaşlarla nitelikli iletişim kurabilen, bilimsel araştırmalarını anlaşılır bir kurguyla yazılı ve sözlü olarak ifade edebilen ve çok yönlü bir bakışla savunabilen akademisyen adayları yetiştirmesi açısından önemlidir.

Başvuru şartları: Gastronomi ve mutfak sanatları doktora programına üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları yüksek lisans programından mezun olmuş adaylar başvuru yapabilmektedir. Bununla birlikte ALES puanlarının 55(sözel puan) ve 55 yabancı dil puanına sahip olmaları gerekmektedir. Başvuru sürecinde adayların ALES puanının %50'si, lisans mezuniyet ortalamasının %25'i ve yabancı dil puanının %25'i dikkate alınarak puan hesaplaması yapılır ve puanı yüksek olan adaylar programa kabul edilir.

Programın içeriğindeki dersler: Programda, sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri ve etiği, gastronominin sosyolojik temelleri, gastronomi ve kültürel antropoloji, yiyecek içecek işletmelerinde yeni trendler, pazarlama teorileri ve yiyecek içecek pazarlaması, gıda kimyası, gıda sektöründe biyolojik risk faktörleri, yiyecek içecek işletmelerinde muhasebe denetimi, yiyecek içecek işletmelerinde stratejik insan kaynakları yönetimi, duyu analizi, yiyecek içecek işletmelerinde yatırım projeleri, destinasyon pazarlamasında yerel mutfaklar, gastronomi ve stratejik yönetim, gıda sektöründe finansal politika ve stratejiler, gastronomide teknolojik yenilikler, örgüt kuramları, görsel okuma yöntemleri ve tasarım, gastronomi ve medya, et bilimi ve teknolojisi gibi dersler yer almaktadır.

Kazanılan beceriler ve akademik birikim: Programı başarıyla tamamlayan öğrenciler;

- Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yüksek lisans yeterliliklerine dayalı olarak alanındaki güncel ve ileri düzeydeki bilgileri özgün düşünce ve/veya araştırma ile uzmanlık düzeyinde geliştirebilir, derinleştirebilir ve alanına yenilik getirecek özgün tanımlara ulaşabilir,
- Gastronomi ve mutfak sanatları alanının ilişkili olduğu disiplinler arası etkileşimi kavrayabilir
- Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yeni bilgileri sistematik bir yaklaşımla değerlendirebilme ve kullanabilme,

- Gastronomi ve mutfak sanatları alanı ile ilgili en az bir bilimsel makaleyi ulusal ve/veya uluslararası hakemli dergilerde yayınlayarak ve/veya özgün bir yapıt üreterek ya da yorumlayarak alanındaki bilginin sınırlarını genişletebilir
- Ekonomik göstergeleri iyi okuyarak pazardaki iş fırsatlarını tespit ederek bu fırsatlardan yararlanabilme yolları tasarlayabilecek,
- Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki yeni bilgileri sistematik bir yaklaşımla değerlendirebilme ve kullanabilme. Sürekli gelişen bilgi ve iletişim teknolojilerini yakından izleyebilme ve kullanma becerisi kazanacak,
- Özgün ve disiplinlerarası sorunların çözümlenmesini gerektiren ortamlarda liderlik yapabilir.

Mezuniyet şartları: Programın toplam süresi en az 4 yıl (8 yarıyıl) en fazla 6 yıl (12 yarıyıl)'dır. Öğrencinin programdaki tüm derslerini başarmış olması, FF, DZ ya da YZ notunun olmaması gerekir. Bu programda öğrencinin 240 AKTS kredisini sağlaması ve genel not ortalamasının 4,00 üzerinden en az 3,00 olması gerekmektedir. Ders döneminin ardından yapılacak olan Doktora Yeterlilik sınavından başarılı olan öğrenciler tez aşamasına geçer ve tezini başarıyla tamamlayan öğrenciler programdan mezun olmaya hak kazanırlar.

Doktora Programı Amaçları

PA1	Sosyal ve davranış bilimlerinin gerektirdiği araştırmaları yapma, araştırmaların planlanması ve uygulanması becerisine sahiptir.
PA2	Gastronomi ve mutfak sanatları alanı ile ilgili yüksek lisans eğitimi sürecinde aldığı bilgilerin nasıl kullanılacağını kavrar, belirli bir hedef doğrultusunda bir süreci çözümleme ve tasarlama becerisi sağlayabilir.
PA3	Karar alma, kararı uygulama ve davranış haline getirmede alana ilişkin sahip olunan bilgileri kullanabilmek becerisine sahiptir.
PA4	Sosyal ve davranış bilimlerinin gerektirdiği ileri düzeyde veri işleyerek bilgi elde edebilmek için gerekli bilgilere kuramsal ve uygulama düzeyinde sahiptir.
PA5	Gastronomi ve mutfak sanatları alanında ulusal ve/veya uluslararası toplantılarda sözlü ve yazılı özgün sunumlar yapar.
PA6	Gastronomi ve mutfak sanatları alanında edindiği bilgileri farklı disiplin alanlarından gelen bilgilerle bütünleştirerek yorumlar ve yeni bilgiler oluşturur.
PA7	Alanındaki problemleri tanımlar ve bu problemlere çözümler geliştirir ve değerlendirir.
PA8	Gastronomi ve mutfak sanatları alanında araştırma yapar ve proje üretir.

Doktora Programı Eğitim Kazanımları

EK1	Turizm rehberliği alanıyla ilgili temel kavramları ve bilgileri anlamak.
EK2	Edindiği interdisipliner bilgileri mesleğinde aktif olarak kullanabilmek.
EK3	Turizm rehberliği alanıyla ilgili konularda diğer insanları bilgilendirmek.
EK4	Turizm sektöründe faaliyet gösteren bir işletmeyi yönetebilmek.
EK5	Rehberliğinin yerel, ulusal ve uluslararası boyutlarını kavramak.
EK6	Yönettiği turlarda meydana gelen kriz durumlarında sorumluluk alarak çözüm üretebilmek
EK7	Turizm rehberliğinin bir meslek olarak Turizm endüstrisindeki rolünü kavramak.
EK8	Turizm rehberliği alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirmek.
EK9	Turizmin sektörünün gerektirdiği düzeyde bilgi ve iletişim teknolojilerini kullanabilmek.
EK10	Makro ölçekteki turizm plan ve politikalarını kavramak.
EK11	Turizm rehberliği alanında bilimsel araştırma bilgi ve yeteneğine sahip olmak.
EK12	Turizm sektörü ile ilgili eğilimleri anlama ve yorumlama becerisine sahip olmak.
EK13	Turizm sektörünün toplumsal etkileriyle ilgili (doğal ve kültürel çevrenin korunması gibi) yeterli bilgi ve bilince sahip olmak.
EK14	Turizm sektöründeki güncel sorunların kaynağını eleştirel düşünceyle belirleyebilmek.
EK15	En az iki yabancı dilde sözlü ve yazılı iletişim becerilerine sahip olmak.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Programı

Programın amacı: 2019-2020 Eğitim-Öğretim yılı güz yarıyılından itibaren öğretime başlamak üzere Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü bünyesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda Yüksek Lisans Programı açılmıştır. Gastronomi ve mutfak sanatları yüksek lisans programında, bilimsel gelişmeleri, ileri teknolojiyi yakından izleyip deneyimleriyle bütünleştiren, mesleki etik ve değerleri bilen, takım çalışmasına yatkın, alanında yetişmiş nitelikli uzmanlar yetiştirilmesi amaçlanmaktadır.

Programın önemi: Gastronomi ve mutfak sanatları alanı hem programın açıldığı ülkeler, hem bu ülkelerde gerçekleştirilen akademik çalışmalar neticesinde gün geçtikçe gelişen ve ilerleyen bir alandır. Bu durum yeterli ve nitelikli insan kaynağı sorununu da beraberinde getirmektedir. Bu sebeple ihtiyaç duyulan nitelikli insan kaynağının yetiştirilmesi son derece önemlidir.

Gastronomi ve mutfak sanatları tezli yüksek lisans programı hem ihtiyaç duyulan akademik personelin yetiştirilmesi hem de bu kişilerin alana sağlayacağı yeni bilimsel katkı açısından önemlidir.

Başvuru şartları: Tezli yüksek lisans programına üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları lisans mezunu olan lisans öğrencileri başvurabilmektedir. Bununla birlikte ALES puanlarının 55(sözel puan) ve 55 yabancı dil puanına sahip olmaları gerekmektedir. Başvuru sürecinde adayların ales puanının %50'si, lisans mezuniyet ortalamasının %25'i ve yabancı dil puanının %25'i dikkate alınarak puan hesaplaması yapılır ve puanı yüksek olan adaylar programa kabul edilir. Farklı bölümlerden mezun olan öğrenciler programa kabul edilmeleri halinde 1 yıl sürecek bilimsel hazırlık programına katılmak zorundadırlar.

Programın içeriğindeki dersler: Programda, sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri ve etiği, süt teknolojisi, mutfak ürünlerinin karakteristikleri ve tadın fizyolojisi, beslenme ve diyet, gastronomi turizmi, yenilebilir bitkiler ve baharatlar, gıda güvenliği ve politikaları, yiyecek içecek işletmelerinde finansal yönetim, yiyecek içecek işletmelerinde kalite yönetimi, yiyecek içecek sosyolojisi, gastronomide endüstriyel üretim, gastronomi sektöründe proje geliştirme, içecek teknolojisi ve alkol kimyası, gastronomi sektöründe pazarlama stratejileri, yiyecek içecek işletmelerinde örgüt geliştirme ve yeniden yapılanma, moleküler gastronomi, uluslararası gastronomi, gastronomide ürün geliştirme gibi dersler yer almaktadır.

Kazanılan beceriler ve akademik birikim: Programı başarıyla tamamlayan öğrenciler;

- Alanının ilişkili olduğu disiplinler arası etkileşimi kavrayabilecek
- Alanında edindiği uzmanlık düzeyindeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilecek,
- Alanında edindiği bilgileri farklı disiplin alanlarından gelen bilgilerle bütünleştirerek yorumlayabilme ve yeni bilgiler oluşturabilecek,
- Yabancı dile hâkim olup iş hayatına uygulayabilecek
- Gastronomi ve mutfak sanatları alanında karşılaşılan sorunları araştırma yöntemlerini kullanarak çözümlenebilecek
- Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini ileri düzeyde kullanabilecek
- Takım çalışmasına yatkın, mesleki ve sosyal açıdan etkin iletişim becerisine sahip olacaktır.

Mezuniyet şartları: Programın toplam süresi en az 2 yıl (4 yarıyıl) en fazla 3 yıl (6 yarıyıl)'dır. Öğrencinin programdaki tüm derslerini başarmış olması, FF, DZ ya da YZ notunun olmaması gerekir. Bu programda öğrencinin asgari 120 AKTS kredisini sağlaması ve genel not

ortalamasının 4,00 üzerinden en az 3,00 olması gerekmektedir. Derslerini başarıyla geçen öğrenciler tez aşamasına geçer ve tezini başarıyla tamamlayan öğrenciler mezun olmaya hak kazanır.

Mezuniyet sonrası çalışma olanaklar: Sanat ve Tasarım Tezli Yüksek Lisans programı öncelikle; yenilikçi, kuramsal altyapısını uygulama becerisiyle sentezleyebilen akademisyenlerin yetişmesine katkı sağlamayı hedeflemektedir. Yüksek Lisans derecesine sahip mezunlar Sanatta Yeterlik veya ilgili Doktora programlarıyla akademik eğitimlerini sürdürerek yükseköğretim kurumlarında çalışabilecekleri gibi, sanat ve tasarım alanıyla ilişkili pek çok kurum ve kuruluşta farklı disiplinlerde uzmanlaşarak profesyonel yaşama atılabilirler.

Yüksek Lisans Programı Amaçları

PA1	Alanı ile ilgili gelişmeleri ve uygulamaları takip eder; en uygun üretim/hizmet yöntemlerini araştırır ve uygular.
PA2	Kişisel gelişimine katkı sağlayacak ve bulunduğu ortamlarda kendini ifade edebilecek seviyede sosyoloji, tarih, genel kültür ve sanat bilgisine sahip olur.
PA3	Yerel, ulusal ve uluslararası düzeyde turizm plan ve politikalarını tartışır.
PA4	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olur.
PA5	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilir.
PA6	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilme, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilir ve proje yürütebilir.
PA7	Alanındaki konularda stratejik yaklaşım gösterebilir, hizmet sürecini etkileyecek sorunlara analitik yaklaşır ve çözüm üretebilir.
PA8	Edinmiş olduğu kültür ve güzel sanatlar konularında bilgilerini mesleğini icra ederken değerlendirebilir.
PA9	Düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşabilir.
PA10	Gastronominin kültür ve sanat ile etkileşimlerini tanır.
PA11	Lisans yeterliliklerine dayalı olarak, gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki bilgilerini uzmanlık düzeyinde geliştirir.
PA12	Ülke ve dünya mutfak sanatlarının inceliklerini bilir ve uygular.

Yüksek Lisans Programı Eğitim Kazanımları

EK1	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanıyla ilgili temel kavramları ve bilgileri anlamak.
EK2	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanıyla edindiği disiplinlerarası bilgileri mesleğinde aktif olarak kullanabilmek.
EK3	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanıyla ilgili konularda diğer insanları bilgilendirmek.
EK4	Yiyecek ve İçecek sektöründe faaliyet gösteren bir işletmeyi yönetebilmek.
EK5	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarının yerel, ulusal ve uluslararası boyutlarını kavramak.
EK6	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarının bir meslek olarak Turizm endüstrisindeki rolünü kavramak.
EK7	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirmek.
EK8	Yiyecek ve İçecek sektörünün gerektirdiği düzeyde bilgi ve iletişim teknolojilerini kullanabilmek.
EK9	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanıyla ilgili eğilimleri anlama ve yorumlama becerisine sahip olmak.
EK10	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanının toplumsal etkileriyle ilgili (doğal ve kültürel çevrenin korunması gibi) yeterli bilgi ve bilince sahip olmak.
EK11	Yiyecek ve İçecek Sektöründeki güncel sorunların kaynağını eleştirel düşünceyle belirleyebilmek.
EK1	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanıyla ilgili temel kavramları ve bilgileri anlamak.