



Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Sosyal Bilimler
Enstitüsü

T.C.

ESKİŞEHİR OSMANGAZI 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 yansması 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 yayınlamak 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	Lisans düzeyi yeterliliklerine dayalı olarak işletme kuramları, araştırma yöntemleri ve uygulamalarına dair bilgilerini uzmanlık düzeyinde geliştirebilme ve derinleştirebilme
------------	--

PA2	Gastronomi ve mutfak sanatları alanında edindiği bilgileri farklı disiplin alanlarından gelen bilgilerle bütünleştirerek yorumlayabilme, disiplinler arası etkileşimi kavrayabilme, edindiği becerileri disiplinler arası çalışmalarda kullanabilme ve yeni bilgiler üretebilme.
PA3	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunların çözümü için yeni stratejik yaklaşımlar geliştirebilme ve sorumluluk alarak çözüm üretebilecek
PA4	Gastronomi ve mutfak sanatları alanında edindiği uzmanlık düzeyindeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilme ve mevcut bilgi ve uygulamalara katkıda bulunabilecek bağımsız çalışmalar yürütebilecek

Doktora Programı Eğitim Kazanımları

EK1	Gastronomi ve mutfak sanatları doktora derecesine sahip olan öğrenciler, Dünyada ve Türkiye’de turizm işletmeciliği yönetiminin gerektirdiği yeterliliklere sahip olacaktır.
EK2	Gastronomi ve mutfak sanatları alanında bilimsel literatürü yorumlayabilecek ve sonuçlarına yönelik önerilerde bulunabilme yeteneği kazanabilecektir.
EK3	Edindiği bilgi ve becerileri eleştirel olarak değerlendirir.

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 ortalamasınının 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	Lisans düzeyi yeterliliklerine dayalı olarak işletme kuramları, araştırma yöntemleri ve uygulamalarına dair bilgilerini uzmanlık düzeyinde geliştirebilme ve derinleştirebilme
PA2	Gastronomi ve mutfak sanatları alanında edindiği bilgileri farklı disiplin alanlarından gelen bilgilerle bütünleştirerek yorumlayabilme, disiplinler arası etkileşimi kavrayabilme, edindiği becerileri disiplinler arası çalışmalarda kullanabilme ve yeni bilgiler üretebilme.
PA3	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunların çözümü için yeni stratejik yaklaşımlar geliştirebilme ve sorumluluk alarak çözüm üretebilecek
PA4	Gastronomi ve mutfak sanatları alanında edindiği uzmanlık düzeyindeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilme ve mevcut bilgi ve uygulamalara katkıda bulunabilecek bağımsız çalışmalar yürütebilecek

Yüksek Lisans Programı Eğitim Kazanımları

EK1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanında edindiği bilgileri farklı disiplin alanlarından gelen bilgilerle bütünleştirerek yorumlayabilmek.
EK2	Alana ilişkin bilgileri analitik ve sistematik olarak analiz etme, yorumlama ve değerlendirme becerisine sahiptir.
EK3	Alanında edindiği uzmanlık düzeyindeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilecek