

Objectives of the Course

Understanding and addressing sustainability-related concepts. Furthermore, acquiring knowledge about sustainable gastronomy, cuisine, restaurants, and destinations. Analyzing all this information through scientific publication and analysis.

Course Contents

Concepts and variables related to sustainability and gastronomy. Gastronomy and sustainable practices and examples from around the world. Article and report reviews on examples of sustainable gastronomy.

Recommended or Required Reading

IUCN. (2008). Biodiversity: My Hotel in Action: a Guide to Sustainable Use of Biological Resources. IUCN. HEALTHY ENVIRONMENT, HEALTHY PEOPLE Thematic report Ministerial policy review session Second session of the United Nations Environment Assembly of the United Nations Environment Programme Nairobi, 23–27 May 2016 SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ, Prof. Dr. Fügen Durlu Özkaya, Prof. Dr. Ferah Özkök, Dr. Öğr. Üyesi Ayşe Sünnetçioğlu, Doç. Dr. Serdar Sünnetçioğlu. Detay yayıncılık

Planned Learning Activities and Teaching Methods

Verbal and visual expression, text and report analysis

Recommended Optional Programme Components

It will be beneficial to read the resources provided before class. Additionally, relevant resources should be scanned and analyzed.

Presentation Of Course

Face-to-face verbal and visual presentation

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Assoc. Prof. Dr. Günay Erol

Program Outcomes

1. Masters the concepts of sustainability and gastronomy
2. Gains knowledge about sustainable practices in gastronomy
3. Learns sustainable gastronomy practices in Türkiye and around the world and gains the ability to follow and apply them.
4. Learns to analyze and conduct scientific studies on gastronomy and sustainability.

Weekly Contents

Order	PreparationInfo	Laboratory	TeachingMethods	Theoretical	Practise
1	Reading the relevant sections in the given sources UNESCO and Sustainable Development Goals. https://www.unesco.org/en/sdgs		Verbal and visual expression	Overview of the Concept and Principles of Sustainability	
2	Reading the relevant sections in the given sources		Verbal and visual expression	The concept and principles of sustainable gastronomy	
3	Reading the relevant sections in the given sources IUCN. (2008). Biodiversity: My Hotel in Action: a Guide to Sustainable Use of Biological Resources. IUCN. Discussion of sustainable gastronomy practices at the source		Verbal and visual expression	Sustainable food, tourism and practices	
4	Reading the sections on local cuisine, globalization, localization and sustainability in the sustainable gastronomy book and reading and discussing related articles		Verbal and visual expression	Sustainable local gastronomy and its practices, discussion of sample topics	
5	Reading relevant chapters in the book on sustainable gastronomy and discussing sample articles		Verbal and visual expression	Sustainable gastronomy, consumer behavior and practices	

Order	PreparationInfo	Laboratory	TeachingMethods	Theoretical	Practise
6	Reading relevant chapters in the sustainable gastronomy book and discussing sample articles		Verbal and visual expression	Sustainable supply chain management and practices in gastronomy	
7	Gössling, S., Garrod, B., Aall, C., Hille, J., & Peeters, P. (2011). Food management in tourism: Reducing tourism's carbon 'foodprint'. <i>Tourism Management</i> , 32(3), 534-543.		Verbal and visual expression	Sustainable practices in gastronomy sample article review	
8				Midterm exam	
9	Reading relevant chapters in the sustainable gastronomy book and discussing sample articles		Verbal and visual expression	Sustainable food movements and examples	
10	Zanella, M. A. (2020). On the challenges of making a sustainable kitchen: experimenting with sustainable food principles for restaurants. <i>Research in Hospitality Management</i> , 10(1), 29-41. FAO, Food and Agriculture Organisation of the United Nations. (2018). Sustainable food systems: concept and framework.		Verbal and visual expression	Sustainable gastronomy practices article review	
11	Zanella, M. A. (2020). On the challenges of making a sustainable kitchen: experimenting with sustainable food principles for restaurants. <i>Research in Hospitality Management</i> , 10(1), 29-41. FAO, Food and Agriculture Organisation of the United Nations. (2018). Sustainable food systems: concept and framework.		Verbal and visual expression	Sustainable gastronomy practices article review	
12	Scarpato, R. (2003). Sustainable gastronomy as a tourist product. In <i>Tourism and gastronomy</i> (pp. 146-166). Routledge. Josef Lochman (2023) The spatial distribution of sustainable gastronomy: a case study of tourism in Prague, <i>Tourism Recreation Research</i> , 48:5, 693-709, DOI: 10.1080/02508281.2021.1949676		Verbal and visual expression	Sustainable gastronomy practices article review	
13	Scarpato, R. (2003). Sustainable gastronomy as a tourist product. In <i>Tourism and gastronomy</i> (pp. 146-166). Routledge. Josef Lochman (2023) The spatial distribution of sustainable gastronomy: a case study of tourism in Prague, <i>Tourism Recreation Research</i> , 48:5, 693-709, DOI: 10.1080/02508281.2021.1949676		Verbal and visual expression	Sustainable gastronomy practices article review	
14	Literature review and general evaluation of innovative approaches in sustainable gastronomy		Discussion	Discussion of sustainable gastronomy practices and innovative approaches	

Workload

Activities	Number	PLEASE SELECT TWO DISTINCT LANGUAGES
Vize	1	3,00
Final	1	3,00
Derse Katılım	14	3,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	2,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	14	2,00
Ara Sınav Hazırlık	7	2,00
Final Sınavı Hazırlık	7	2,00
Araştırma Sunumu	5	2,00
Teorik Ders Anlatım	14	2,00
Tartışmalı Ders	12	1,00

Activities	Weight (%)
Ara Sınav	40,00
Final	60,00

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı / GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (DOKTORA) X Learning Outcome Relation

	P.O. 1	P.O. 2	P.O. 3	P.O. 4	P.O. 5	P.O. 6	P.O. 7	P.O. 8	P.O. 9	P.O. 10
L.O. 1	3	1	4	1	2	1	3	3	2	5
L.O. 2	3	1	3	1	2	2	3	3	3	5
L.O. 3	2	2	4	3	3	2	3	5	5	5
L.O. 4	3	2	5	2	3	2	4	5	5	5

Table :

- P.O. 1 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında ve ilgili disiplinlerde sahip olduğu bilgi ve beceriyi uzmanlık düzeyinde geliştirir ve derinleştirir.
- P.O. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında yer alan işletmelerin sorunlarını analiz edebilme ve problem çözme becerilerine sahip olur.
- P.O. 3 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları faaliyetlerine ilişkin profesyonel tekniklere ve uygulamalara sahip olur.
- P.O. 4 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında ekonomik, hukuksal vb. problemlere çözüm getirebilme becerisine sahip olur.
- P.O. 5 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü için gerekli alanların planlanması, tasarlanması, faaliyetlerinin sürdürülebilmesi ve geliştirilebilmesine yönelik gerekli bilgi ve becerilere sahip olur.
- P.O. 6 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında bilgileri eleştirel bir gözle değerlendirebilme yetkinliğine sahip olur.
- P.O. 7 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile ilgili alanlarda uygulamaların toplumsal, bilimsel ve etik değerleri gözetme yetkinliğine sahip olur.
- P.O. 8 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında Türkiye’de ve dünyada yenilikleri ve gelişmeleri takip eder. Bu gelişmelere ilişkin politika ve planlar oluşturur.
- P.O. 9 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında disiplinlerarası yaklaşımları benimseyerek yaratıcı ve yenilikçi çözümler geliştirir, sektörel gelişmelere yön verebilecek projeler üretir ve uygular.
- P.O. 10 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında sürdürülebilirlik ilkelerini benimseyerek yerel ve küresel ölçekte etik, çevresel ve ekonomik sorumluluk bilinciyle hareket eder.
- L.O. 1 :** Sürdürülebilirlik ve gastronomi ile ilgili kavramlara hakim olur
- L.O. 2 :** Gastronomide sürdürülebilir uygulamalar hakkında bilgi sahibi olur
- L.O. 3 :** Türkiye’de ve dünyadaki sürdürülebilir gastronomi uygulamalarını öğrenir ve takip etme yeteneği kazanarak uygular
- L.O. 4 :** GASTRONOMİ ve sürdürülebilirlik hakkındaki bilimsel çalışmaları çözümlemeyi ve çalışma yürütmeyi öğrenir.