

Dersin Amacı

Sürdürülebilirlik ile ilgili kavramların anlaşılması ve ele alınması. Ayrıca sürdürülebilir gastronomi, mutfak, restoran ve destinasyon ile ilgili bilgi edinilmesi. Bütün bu bilgileri bilimsel yayın ve çözümleme sürecinde analiz ederek öğrenmektir.

Dersin İçeriği

Sürdürülebilirlik ve Gastronomi ile ilişkili kavramlar ve değişkenler. Gastronomi ve sürdürülebilir uygulamalar ve dünyadan örnekler. Sürdürülebilir gastronomi örneklerine yönelik makale ve rapor incelemeleri.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

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

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretim Yöntemleri

Sözlü ve görsel anlatım, metin ve rapor analizleri

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Ders öncesi verilen kaynakların okunması faydalı olacaktır. Ayrıca konu ile ilgili kaynak taraması yapıp çözümleme yapılması gerekir.

Dersin Verilişi

Yüz yüze sözlü ve görsel anlatım

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Doç. Dr. Günay Erol

Program Çıktısı

1. Sürdürülebilirlik ve gastronomi ile ilgili kavramlara hakim olur
2. Gastronomide sürdürülebilir uygulamalar hakkında bilgi sahibi olur
3. Türkiye'de ve dünyadaki sürdürülebilir gastronomi uygulamalarını öğrenir ve takip etme yeteneği kazanarak uygular
4. Gasteronomi ve sürdürülebilirlik hakkındaki bilimsel çalışmaları çözümlemeyi ve çalışma yürütmeyi öğrenir.

Haftalık İçerikler

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Öğretim		Uygulama
		Laboratuvar	Metodları Teorik	
1	Verilen kaynaklarda ilgili kısımların okunması UNESCO and Sustainable Development Goals. https://www.unesco.org/en/sdgs		Sözlü ve görsel anlatım	Sürdürülebilirlik Kavramı ve ilkelerine genel bakış
2	Verilen kaynaklarda ilgili kısımların okunması		Sözlü ve görsel anlatım	Sürdürülebilir gastronomi kavramı ve ilkeleri
3	Verilen kaynaklarda ilgili kısımların okunması IUCN. (2008). Biodiversity: My Hotel in Action: a Guide to Sustainable Use of Biological Resources. IUCN. kaynakta sürdürülebiir gastronomi uygulamalarının tartışılması		Sözlü ve görsel anlatım	Sürdürülebilir gıda, turizm ve uygulamalar
4	Sürdürülebilir gastronomi kitabındaki yerel mutfak, küreselleşme, yerelleşme ve sürdürülebilirlik ile ilgili kısımların okunması ve ilgili makalelerin okunması ve tartışılması		Sözlü ve görsel anlatım	Sürdürülebilir yerel gastronomi ve uygulamaları, örnek konuların tartışılması
5	Sürdürülebilir gastronomi kitabındaki ilgili bölümlerin okunması ve örnek makale tartışması		Sözlü ve görsel anlatım	Sürdürülebilir gastronomi, tüketici davranışları ve uygulamalar
6	Sürdürülebilir gastronomi kitabındaki ilgili bölümlerin okunması ve örnek makale tartışması		Sözlü ve görsel anlatım	Gastronomide sürdürülebilir tedarik zinciri yönetimi ve uygulamalar

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Öğretim		Uygulama
		Laboratuvar	Metodları Teorik	
7	Gössling, S., Garrod, B., Aall, C., Hille, J., & Peeters, P. (2011). Food management in tourism: Reducing tourism's carbon 'foodprint'. Tourism Management, 32(3), 534-543.		Sözlü ve görsel anlatım	gastronomide sürdürülebilir uygulamalar örnek makale incelemesi
8				Ara sınav
9	Sürdürülebilir gastronomi kitabındaki ilgili bölümlerin okunması ve örnek makale tartışması		Sözlü ve görsel anlatım	Sürdürülebilir gıda hareketleri ve örnekler
10	Zanella, M. A. (2020). On the challenges of making a sustainable kitchen: experimenting with sustainable food principles for restaurants. Research in Hospitality Management, 10(1), 29-41. FAO, Food and Agriculture Organisation of the United Nations. (2018). Sustainable food systems: concept and framework.		Sözlü ve görsel anlatım	Sürdürülebilir gastronomi uygulamaları makale incelemesi
11	Zanella, M. A. (2020). On the challenges of making a sustainable kitchen: experimenting with sustainable food principles for restaurants. Research in Hospitality Management, 10(1), 29-41. FAO, Food and Agriculture Organisation of the United Nations. (2018). Sustainable food systems: concept and framework.		Sözlü ve görsel anlatım	Sürdürülebilir gastronomi uygulamaları makale incelemesi
12	Scarpato, R. (2003). Sustainable gastronomy as a tourist product. In Tourism and gastronomy (pp. 146-166). Routledge. Josef Lochman (2023) The spatial distribution of sustainable gastronomy: a case study of tourism in Prague, Tourism Recreation Research, 48:5, 693-709, DOI: 10.1080/02508281.2021.1949676		Sözlü ve görsel anlatım	Sürdürülebilir gastronomi uygulamaları makale incelemesi
13	Scarpato, R. (2003). Sustainable gastronomy as a tourist product. In Tourism and gastronomy (pp. 146-166). Routledge. Josef Lochman (2023) The spatial distribution of sustainable gastronomy: a case study of tourism in Prague, Tourism Recreation Research, 48:5, 693-709, DOI: 10.1080/02508281.2021.1949676		Sözlü ve görsel anlatım	Sürdürülebilir gastronomi uygulamaları makale incelemesi
14	Sürdürülebilir gastronomide yenilikçi yaklaşımlara yönelik kaynak taraması ve genel değerlendirme		Tartışma	Sürdürülebilir gastronomi uygulamaları tartışma ve yenilikçi yaklaşımlar

İş Yükleri

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
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

Değerlendirme

Aktiviteler	Ağırlığı (%)
Ara Sınav	40,00
Final	60,00

	P.Ç. 1	P.Ç. 2	P.Ç. 3	P.Ç. 4	P.Ç. 5	P.Ç. 6	P.Ç. 7	P.Ç. 8	P.Ç. 9	P.Ç. 10
Ö.Ç. 1	3	1	4	1	2	1	3	3	2	5
Ö.Ç. 2	3	1	3	1	2	2	3	3	3	5
Ö.Ç. 3	2	2	4	3	3	2	3	5	5	5
Ö.Ç. 4	3	2	5	2	3	2	4	5	5	5

Tablo :

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