

İndirilme Tarihi

02.02.2026 12:40:00

GMS530 - YARATICI MUTFAK UYGULAMALARI - Turizm Araştırmaları Enstitüsü - Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı

Genel Bilgiler

Dersin Amacı

Bu dersin amacı, yaratıcı mutfak kavramını gastronominin bütünsel yapısı içinde ele almak; gastronomide yaratıcılığı besleyen kültürel, sanatsal, bilimsel, teknolojik ve sosyolojik dinamikleri analiz etmektir. Öğrencilerin yalnızca mutfak uygulamalarında değil; gastronomi tarihi, yemek kültürü, duyuşsal deneyim tasarımı, gastrodiplomasi, gastronomi trend analizi, inovasyon yönetimi, sürdürülebilirlik ve gastronomide iletişim gibi alanlarda da yaratıcılık geliştirmeleri hedeflenmektedir. Ayrıca öğrencilerin özgün gastronomik konseptler tasarlayabilmesi, yaratıcı projeler üretebilmesi ve gastronomik düşünme biçimini disiplinler arası bakış açısıyla derinleştirmesi amaçlanır.

Dersin İçeriği

Bu ders; Gastronomide yaratıcılık kavramı Yaratıcı düşünme ve yenilikçilik teorileri Dünya mutfaklarının kültürel ve yaratıcı analizi Yemek, sanat ve tasarım ilişkisi Duyusal ve deneyimsel gastronomi Gastrodiplomasi ve kültürel temsil Sürdürülebilirlik, ekogastronomi ve yaratıcı çözüm üretimi Gastronomide teknoloji, yapay zekâ ve dijitalleşme Menü tasarımı, konsept geliştirme ve hikâyeleştirme Yaratıcı mutfak teknikleri ve uygulamaları Gastronomi trendleri, marka yaratımı ve gastronomi iletişimi Yenilikçi ürün geliştirme süreçleri Moleküler gastronomi ve bilimsel yaratıcılık konularını kapsar. Ders içeriği hem teorik analiz hem de proje temelli uygulama bölümlerinden oluşur.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Modernist Cuisine – Nathan Myhrvold Molecular Gastronomy – Hervé This The Omnivore’s Dilemma – Michael Pollan Kitchen Confidential – Anthony Bourdain (yaratıcılığın mutfak kültürü bağlamında incelenmesi) The Art of Fermentation – Sandor Katz Food and Culture – Counihan & Van Esterik Gastronomi ve Yaratıcılık Üzerine Akademik Makaleler Trend raporları (WGSN Food & Drink, Mintel vb.) Ders sırasında kullanılacak dijital araçlar, duyuşsal test materyalleri ve yaratıcı mutfak ekipmanları

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Ders anlatımı ve teorik tartışmalar Vaka analizleri (yaratıcı restoranlar, şefler, gastronomik akımlar) Deneyim tasarlama çalıştayları Proje ve konsept geliştirme oturumları Uygulamalı yaratıcı mutfak atölyeleri Alan gezileri (restoran, atölye, üretim tesisi) Duyusal analiz laboratuvarı uygulamaları Dijital gastronomi araçlarının kullanımı Sunumlar, yaratıcı kritik oturumları ve değerlendirme toplantıları

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Öğrencilerin derslere aktif katılım göstermesi ve yaratıcı süreçlere açık olması beklenir. Proje sunumları ve uygulama çalışmalarında bireysel özgünlük teşvik edilir. Kültürel farklılıklara ve sürdürülebilir ilkelere duyarlılık önemlidir. Öğrencilerin gastronomi dünyasındaki güncel gelişmeleri takip etmeleri önerilir.

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

yoktur.

Dersin Verilişi

Ders; teorik anlatımlar, uygulama oturumları, deneyimsel aktiviteler, disiplinler arası analizler ve proje sunumlarının bütünlüştüğü karma (hibrit) bir öğretim modeli ile verilecektir.

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Dr. Öğr. Üyesi Firdevs Yönet Eren

Program Çıktısı

- Gastronomide yaratıcılık kavramını ve yaratıcılığı etkileyen kültürel, sosyolojik, sanatsal ve bilimsel unsurları analiz edebilir.
- Yenilikçi gastronomi yaklaşımlarını (moleküler gastronomi, deneyim tasarımı, sürdürülebilir mutfak uygulamaları, gastronomide dijitalleşme vb.) eleştirel bir bakışla yorumlayabilir.
- Gastronomiye dair disiplinler arası yaklaşımları (sanat, tasarım, kültürel çalışmalar, iletişim, marka yönetimi) yaratıcı projelerde kullanabilir.
- Araştırma yöntemlerini kullanarak gastronomi alanında yaratıcı konulara yönelik bilimsel analiz yapabilir ve akademik çıktı üretebilir.

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
1			Anlatma Yöntemi	Dersin amacı, içeriği ve yönteminin açıklanması	
2	İlgili makaleler, Öğretim Elemanının Ders Notları		Anlatım, Tartışma, Soru-Cevap	Yaratıcılık ve Yaratıcı Düşünme	
3	İlgili Makaleler, Öğretim Elemanının Ders Notları		Anlatım, Tartışma, Soru-Cevap	İnovasyon ve Yenilik	
4	İlgili Makaleler		Anlatım, Tartışma, Soru-Cevap, Görüşme, Sunum	Makale İncelemeleri	
5	İlgili Makaleler		Anlatım, Tartışma, Soru-Cevap, Görüşme, Sunum	Makale İncelemeleri	
6	İlgili Makaleler		Anlatım, Tartışma, Soru-Cevap, Görüşme, Sunum	Makale İncelemeleri	
7	İlgili Makaleler		Anlatım, Tartışma, Soru-Cevap, Görüşme, Sunum	Makale İncelemeleri	
8				Ara Sınav	
9	İlgili Makaleler		Görüşme, Tartışma, Soru-Cevap	Öğrenci Konu Sunumları	
10	İlgili Makaleler		Görüşme, Tartışma, Soru-Cevap	Öğrenci Konu Sunumları	
11	İlgili Makaleler		Görüşme, Tartışma, Soru-Cevap	Öğrenci Konu Sunumları	
12	İlgili Makaleler		Görüşme, Tartışma, Soru-Cevap	Öğrenci Konu Sunumları	
13	İlgili Makaleler		Görüşme, Tartışma, Soru-Cevap	Öğrenci Konu Sunumları	
14	İlgili Makaleler		Görüşme, Tartışma, Soru-Cevap	Öğrenci Konu Sunumları	
15	İlgili Makaleler		Görüşme, Tartışma, Soru-Cevap	Öğrenci Konu Sunumları	

İş Yükleri

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Vize	1	1,00
Final	1	1,00
Araştırma Sunumu	2	3,00
Teorik Ders Anlatım	3	9,00
Tartışmalı Ders	14	3,00
Derse Katılım	14	3,00
Rapor	1	3,00
Küçük Grup Çalışması	4	3,00
Seminer	2	6,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	1,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	14	1,00

Değerlendirme

Aktiviteler	Ağırlığı (%)
Vize	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	2		3				3	3	4
Ö.Ç. 2	2		5	2	4		4	2	3	3
Ö.Ç. 3	3			4				3	3	4
Ö.Ç. 4	3			1		5	4	3	3	3

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 alanında Türkiye’de ve dünyada yenilikleri ve gelişmeleri takip eder. Bu gelişmelere ilişkin politika ve planlar oluşturur.
- P.Ç. 4 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları faaliyetlerine ilişkin profesyonel tekniklere ve uygulamalara sahip olur.
- P.Ç. 5 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında bilgileri eleştirel bir gözle değerlendirebilme yetkinliğine sahip olur.
- P.Ç. 6 :** Bilimsel araştırma yöntemlerini kullanarak alanıyla ilgili bir araştırmayı planlar, yürütür, değerlendirir ve rapor halinde sunar.
- P.Ç. 7 :** Alanında uzmanlık gerektiren konularda bir çalışmayı başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde yürütür.
- P.Ç. 8 :** Edindiği bilgi ve becerileri analiz eder, eleştirel şekilde yorumlar ve değerlendirir.
- P.Ç. 9 :** Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim ve sunum becerileri gösterir.
- 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 :** Gastronomide yaratıcılık kavramını ve yaratıcılığı etkileyen kültürel, sosyolojik, sanatsal ve bilimsel unsurları analiz edebilir.
- Ö.Ç. 2 :** Yenilikçi gastronomi yaklaşımlarını (moleküler gastronomi, deneyim tasarımı, sürdürülebilir mutfak uygulamaları, gastronomide dijitalleşme vb.) eleştirel bir bakışla yorumlayabilir.
- Ö.Ç. 3 :** Gastronomiye dair disiplinler arası yaklaşımları (sanat, tasarım, kültürel çalışmalar, iletişim, marka yönetimi) yaratıcı projelerde kullanabilir.
- Ö.Ç. 4 :** Araştırma yöntemlerini kullanarak gastronomi alanında yaratıcı konulara yönelik bilimsel analiz yapabilir ve akademik çıktı üretebilir.