

Objectives of the Course

The aim of this course is to provide students with a critical perspective on current developments and social, economic, and environmental issues in gastronomy, foster a culture of research and discussion, and enable them to develop innovative solutions for the future of the field. Students will gain the ability to evaluate gastronomy not only as a production and consumption field but also within its cultural, sustainability, and technological dimensions.

Course Contents

The course will cover topics such as sustainability in gastronomy, food safety, climate change, technology use, food waste, preservation of local cuisine, the relationship with tourism, ethical issues, and future trends. Students will acquire both theoretical knowledge and actively participate through case studies, article discussions, and project development.

Recommended or Required Reading

Hülya Kurgun, *Gastronomy Trends*, Detay Publishing. Osman N. Özdoğan, *Trends in the Food and Beverage Industry*, Detay Publishing. Atilla Akbaba, *History of Gastronomy and Food*, Detay Publishing.

Planned Learning Activities and Teaching Methods

Lectures, project presentations, discussions, seminars, report preparation, and term project assignments.

Recommended Optional Programme Components

The course will be supported with computer and projection-based materials. Students are encouraged to follow current gastronomy trends.

Instructor's Assistants

None.

Presentation Of Course

The course will utilize theoretical lectures, current article reviews, case studies, group discussions, seminar presentations, and project-based learning. Students are expected to keep up with current literature in the field, participate in discussions, and prepare a research report or presentation at the end of the semester.

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Prof. Dr. Nilüfer Şahin Perçin

Program Outcomes

1. Can monitor and keep abreast of developments and changes in the gastronomy and culinary arts sector.
2. Is able to learn about future gastronomy trends.
3. Is able to explain new approaches and problems in gastronomy.

Order	PreparationInfo	Laboratory TeachingMethods	Theoretical	Practise
1	1 Gastronomi Trendleri, Hülya Kurgun, Detay Yayıncılık. 2 Yiyecek içecek endüstrisinde trendler, Osman N. Özdoğan, Detay Yayıncılık. 3 Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, Atilla Akbaba, Detay Yayıncılık.	Expository Method	Introduction to the course, importance of current issues in gastronomy, basic concepts	
2	1 Gastronomi Trendleri, Hülya Kurgun, Detay Yayıncılık. 2 Yiyecek içecek endüstrisinde trendler, Osman N. Özdoğan, Detay Yayıncılık. 3 Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, Atilla Akbaba, Detay Yayıncılık.	Project Presentation, Discussion	Gastronomy and sustainability – sustainable culinary practices	
3	1 Gastronomi Trendleri, Hülya Kurgun, Detay Yayıncılık. 2 Yiyecek içecek endüstrisinde trendler, Osman N. Özdoğan, Detay Yayıncılık. 3 Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, Atilla Akbaba, Detay Yayıncılık.	Project Presentation, Discussion	Food safety, hygiene and current risks	
4	1 Gastronomi Trendleri, Hülya Kurgun, Detay Yayıncılık. 2 Yiyecek içecek endüstrisinde trendler, Osman N. Özdoğan, Detay Yayıncılık. 3 Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, Atilla Akbaba, Detay Yayıncılık.	Project Presentation, Discussion	Food waste and management strategies	
5	1 Gastronomi Trendleri, Hülya Kurgun, Detay Yayıncılık. 2 Yiyecek içecek endüstrisinde trendler, Osman N. Özdoğan, Detay Yayıncılık. 3 Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, Atilla Akbaba, Detay Yayıncılık.	Project Presentation, Discussion	The effects of climate change on gastronomy	
6	1 Gastronomi Trendleri, Hülya Kurgun, Detay Yayıncılık. 2 Yiyecek içecek endüstrisinde trendler, Osman N. Özdoğan, Detay Yayıncılık. 3 Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, Atilla Akbaba, Detay Yayıncılık.	Project Presentation, Discussion	Preservation of local cuisines and globalization problems	
7	1 Gastronomi Trendleri, Hülya Kurgun, Detay Yayıncılık. 2 Yiyecek içecek endüstrisinde trendler, Osman N. Özdoğan, Detay Yayıncılık. 3 Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, Atilla Akbaba, Detay Yayıncılık.	Project Presentation, Discussion	Gastronomy and ethics – animal products, veganism, fair trade	
8			Mid-term evaluation: Article analysis and discussion session	
9	1 Gastronomi Trendleri, Hülya Kurgun, Detay Yayıncılık. 2 Yiyecek içecek endüstrisinde trendler, Osman N. Özdoğan, Detay Yayıncılık. 3 Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, Atilla Akbaba, Detay Yayıncılık.	Project Presentation, Discussion	Gastronomy tourism and current problems	
10	1 Gastronomi Trendleri, Hülya Kurgun, Detay Yayıncılık. 2 Yiyecek içecek endüstrisinde trendler, Osman N. Özdoğan, Detay Yayıncılık. 3 Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, Atilla Akbaba, Detay Yayıncılık.	Project Presentation, Discussion	Digitalization, artificial intelligence and the use of technology in gastronomy	
11	1 Gastronomi Trendleri, Hülya Kurgun, Detay Yayıncılık. 2 Yiyecek içecek endüstrisinde trendler, Osman N. Özdoğan, Detay Yayıncılık. 3 Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, Atilla Akbaba, Detay Yayıncılık.	Project Presentation, Discussion	New trends: Functional foods, healthy eating, personalized diets	
12	1 Gastronomi Trendleri, Hülya Kurgun, Detay Yayıncılık. 2 Yiyecek içecek endüstrisinde trendler, Osman N. Özdoğan, Detay Yayıncılık. 3 Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, Atilla Akbaba, Detay Yayıncılık.	Project Presentation, Discussion	Gender, labor and working conditions in gastronomy	
13	1 Gastronomi Trendleri, Hülya Kurgun, Detay Yayıncılık. 2 Yiyecek içecek endüstrisinde trendler, Osman N. Özdoğan, Detay Yayıncılık. 3 Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, Atilla Akbaba, Detay Yayıncılık.	Project Presentation, Discussion	Future visions and innovative approaches in gastronomy	
14	1 Gastronomi Trendleri, Hülya Kurgun, Detay Yayıncılık. 2 Yiyecek içecek endüstrisinde trendler, Osman N. Özdoğan, Detay Yayıncılık. 3 Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, Atilla Akbaba, Detay Yayıncılık.	Project Presentation, Discussion	Student presentations and overall evaluation	

Workload

Activities	Number	PLEASE SELECT TWO DISTINCT LANGUAGES
Vize	1	3,00
Final	1	3,00
Derse Katılım	14	3,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	28	3,00
Seminer	9	3,00
Rapor	7	3,00

Assesments

Activities	Weight (%)
Rapor	40,00
Final	60,00

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı / GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (YÜKSEK LİSANS - TEZLİ) 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	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
L.O. 2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
L.O. 3	5	5	5	5	5	5	5	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 alanında Türkiye’de ve dünyada yenilikleri ve gelişmeleri takip eder. Bu gelişmelere ilişkin politika ve planlar oluşturur.
- P.O. 4 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları faaliyetlerine ilişkin profesyonel tekniklere ve uygulamalara sahip olur.
- P.O. 5 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında bilgileri eleştirel bir gözle değerlendirebilme yetkinliğine sahip olur.
- P.O. 6 :** Bilimsel araştırma yöntemlerini kullanarak alanyla ilgili bir araştırmayı planlar, yürütür, değerlendirir ve rapor halinde sunar.
- P.O. 7 :** Alanında uzmanlık gerektiren konularda bir çalışmayı başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde yürütür.
- P.O. 8 :** Edindiği bilgi ve becerileri analiz eder, eleştirel şekilde yorumlar ve değerlendirir.
- P.O. 9 :** Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim ve sunum becerileri gösterir.
- 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 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları sektöründeki gelişme ve değişimleri takip edebilir.
- L.O. 2 :** Gelecekteki gastronomi eğilimlerini öğrenebilir.
- L.O. 3 :** Gastronomide yeni yaklaşımları ve sorunları açıklayabilir.