

Genel Bilgiler

Dersin Amacı

Bu dersin amacı, gastronomi alanında güncel gelişmeleri, toplumsal, ekonomik ve çevresel sorunları ele alarak öğrencilere eleştirel bakış açısı kazandırmak, araştırma ve tartışma kültürünü geliştirmek, alanın geleceğine yönelik yenilikçi çözüm önerileri üretebilmelerini sağlamaktır. Öğrenciler, gastronomiyi yalnızca bir üretim-tüketim alanı olarak değil, aynı zamanda kültürel, sürdürülebilir ve teknolojik boyutlarıyla da değerlendirme becerisi kazanır.

Dersin İçeriği

Ders kapsamında, gastronomide sürdürülebilirlik, gıda güvenliği, iklim değişikliği, teknoloji kullanımı, gıda israfı, yerel mutfakların korunması, turizm ilişkisi, etik sorunlar ve gelecek trendler gibi konular işlenecektir. Öğrenciler, hem teorik bilgi edinme hem de vaka analizi, makale tartışması ve proje geliştirme yoluyla aktif katılım göstereceklerdir.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Hülya Kurgun, Gastronomi Trendleri, Detay Yayıncılık. Osman N. Özdoğan, Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler, Detay Yayıncılık. Atilla Akbaba, Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, Detay Yayıncılık.

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Ders anlatımı, proje sunumları, tartışmalar, seminerler, rapor hazırlama ve dönem ödevi/proje çalışmaları.

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Bilgisayar ve projeksiyon destekli ders materyalleri kullanılacaktır. Öğrencilerin güncel gastronomi eğilimlerini takip etmeleri önerilir.

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

Yoktur.

Dersin Verilişi

Ders; teorik anlatımlar, güncel makale incelemeleri, vaka çalışmaları, grup tartışmaları, seminer sunumları ve proje tabanlı öğrenme yöntemleriyle yürütülecektir. Öğrencilerin alanla ilgili güncel literatürü takip etmesi, tartışmalara katılması ve dönem sonunda araştırma raporu ya da sunum hazırlaması beklenir.

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Prof. Dr. Nilüfer Şahin Perçin

Program Çıktısı

1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları sektöründeki gelişme ve değişimleri takip edebilir.
2. Gelecekteki gastronomi eğilimlerini öğrenebilir.
3. Gastronomide yeni yaklaşımları ve sorunları açıklayabilir.

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Öğretim		Uygulama
		Laboratuvar	Metodları Teorik	
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.	Anlatma Yöntemi	Dersin tanıtımı, gastronomide güncel konuların önemi, temel kavramlar	
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.	Proje Sunumu, Tartışma	Gastronomi ve sürdürülebilirlik – sürdürülebilir mutfak uygulamaları	
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.	Proje Sunumu, Tartışma	Gıda güvenliği, hijyen ve güncel riskler	
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.	Proje Sunumu, Tartışma	Gıda israfı ve yönetim stratejileri	
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.	Proje Sunumu, Tartışma	İklim değişikliğinin gastronomiye etkileri	
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.	Proje Sunumu, Tartışma	Yerel mutfakların korunması ve küreselleşme sorunlar	
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.	Proje Sunumu, Tartışma	Gastronomi ve etik – hayvansal ürünler, veganlık, adil ticaret	
8			Yarıyıl değerlendirme: Makale analizi ve tartışma oturumu	
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.	Proje Sunumu, Tartışma	Gastronomi turizmi ve güncel sorunlar	
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.	Proje Sunumu, Tartışma	Dijitalleşme, yapay zekâ ve gastronomide teknoloji kullanımı	
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.	Proje Sunumu, Tartışma	Yeni trendler: Fonksiyonel gıdalar, sağlıklı beslenme, kişiselleştirilmiş diyetler	
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.	Proje Sunumu, Tartışma	Gastronomide toplumsal cinsiyet, emek ve çalışma koşulları	
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.	Proje Sunumu, Tartışma	Gastronomide gelecek vizyonları ve inovatif yaklaşımlar	
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.	Proje Sunumu, Tartışma	Öğrenci sunumları ve genel değerlendirme	

İş Yükleri

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
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

Aktiviteler	Ağırlığı (%)
Rapor	40,00
Final	60,00

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı / GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (YÜKSEK LİSANS - TEZLİ) X Öğrenme Çıktısı İlişkisi

	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	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö.Ç. 2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö.Ç. 3	5	5	5	5	5	5	5	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 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 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları sektöründeki gelişme ve değişimleri takip edebilir.
- Ö.Ç. 2 :** Gelecekteki gastronomi eğilimlerini öğrenebilir.
- Ö.Ç. 3 :** Gastronomide yeni yaklaşımları ve sorunları açıklayabilir.