PDF olarak al

GMS503 - GASTRONOMİDE GÜNCEL KONU VE SORUNLAR - Turizm Araştırmaları Enstitüsü - Gas

Genel Bilgiler

Dersin Amacı

Bu dersin amacı, gastronomi alanında güncel gelişmeleri, toplumsal, ekonomik ve çevresel sorunları ele ala ve tartışma kültürünü geliştirmek, alanın geleceğine yönelik yenilikçi çözüm önerileri üretebilmelerini sağla alanı olarak değil, aynı zamanda kültürel, sürdürülebilir ve teknolojik boyutlarıyla da değerlendirme beceris

Dersin İçeriği

Ders kapsamında, gastronomide sürdürülebilirlik, gıda güvenliği, iklim değişikliği, teknoloji kullanımı, gıda i sorunlar ve gelecek trendler gibi konular işlenecektir. Öğrenciler, hem teorik bilgi edinme hem de vaka anal göstereceklerdir.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Hülya Kurgun, Gastronomi Trendleri, Detay Yayıncılık. Osman N. Özdoğan, Yiyecek İçecek Endüstrisinde Tre 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 eğilimler

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

Yoktur.

Dersin Verilişi

Ders; teorik anlatımlar, güncel makale incelemeleri, vaka çalışmaları, grup tartışmaları, seminer sunumları ve Öğrencilerin alanla ilgili güncel literatürü takip etmesi, tartışmalara katılması ve dönem sonunda araştırma

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Prof. Dr. Nilüfer Şahin

Program Çıktısı

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

Haftalık İçerikler

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğret Metoc
1	1 Gastronomi Trendleri, Hülya Kurgun, Detay Yayınçılık 2 Yiyecek-içecek		Anlatı

Program tanımları ve çıktılarını PDF e aktarma

Program tanımları ve çıktılarını PDF e aktarma