

Program tanımları ve çıktıları PDF e aktarma		PDF olarak al
		
		GMS603 - GASTRONOMİDE GÜNCEL EĞİLİMLER - Turizm Araştırmaları Enstitüsü - Gastronomi ve Genel Bilgiler
		Dersin Amacı
		Bu dersin amacı, gastronomi ve mutfak sanatları alanında güncel gelişmeleri, yenilikleri ve trendleri derinleştirmek ve kazandırmaktır. Öğrenciler, gastronomide ortaya çıkan yeni yaklaşımları, teknolojik dönüşümleri, tüketici eğilimlerini ve kendi araştırma bağlamlarında değerlendirebilecek kuramsal ve uygulamalı bir bakış açısı geliştirir.
		Dersin İçeriği
		Bu dersin içeriği, gastronomi alanındaki güncel eğilimlerin kuramsal ve uygulamalı boyutlarını ele almaktadır. Sağlıklı beslenme trendleri, kültürel dönüşümler, gastronomi turizmi ve tüketici davranışları gibi konular tarafsız ve disiplinlerarası yaklaşımlar üzerinde durularak öğrencilerin eleştirel bakış açısı geliştirmeleri ve kendi araştırmaları için hedeflenir.
		Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar
		Gastronomi Trendleri, Hülya Kurgun, Detay Yayıncılık. Yiyecek içecek endüstrisinde trendler, Osman N. Özdemir, Akbaba, Detay Yayıncılık.
		Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri
		Ders kapsamında öğrencilere etkileşimli ders anlatımı, seminer sunumları, literatür incelemeleri, makale tartışmaları, proje çalışmaları ve grup tartışmaları yapılır. Grup tartışmaları, öğrenci sunumları ve proje temelli çalışmalar aracılığıyla öğrencilerin gastronomi trendlerine yönelik saha araştırmaları, örnek olay incelemeleri ve dijital kaynak kullanımıyla öğrenme süreçleri desteklenmektedir.
		Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar
		Ders öncesi verilen kaynakların okunması faydalı olacaktır. Ayrıca konu ile ilgili kaynak taraması yapıp çözümler bulunması önerilir.
		Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları
		Yoktur.
		Dersin Verilişi
		Ders, etkileşimli anlatım, seminer sunumları, literatür taramaları ve güncel makale tartışmaları yoluyla yürütülür. Analizler, proje çalışmaları ve eleştirel tartışmalarla derinlemesine öğrenme sağlanır. Güncel gastronomi trendleri ders süreci öğrenci merkezli ve araştırma odaklı bir şekilde iletilemektedir.
		Dersi Veren Öğretim Elemanları
		Prof. Dr. Nilüfer Şahin
		Program Çıktısı
		1. Gastronomide yeni eğilimleri açıklayabilir. 2. Gastronomi Turizminde temel kavramlarını ve yeni trendleri tartışabilir. 3. Gelecekteki gastronomi eğilimlerini açıklayabilir.
		Haftalık İçerikler