

Dersin Amacı

Gastronomide yaşanan gelişmeler doğrultusunda ortaya çıkan yeniliklerin saptanması

Dersin İçeriği

Bu ders, gastronomi alanında ortaya çıkan güncel eğilimleri ve sektördeki gelişmeleri ele almaktadır. Öğrenciler, gastronomi turizmindeki yeni trendleri inceleyerek işletmelerin karşılaştığı sorunları analiz eder ve çözüm önerileri geliştirir. Ayrıca, sektörel yeniliklerin planlama, tasarım ve uygulamadaki etkileri tartışılır.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Gastronomi Trendleri, Hülya Kurgun, Detay Yayıncılık. Yiyecek içecek endüstrisinde trendler, Osman N. Özdoğan, Detay Yayıncılık. Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, Atilla Akbaba, Detay Yayıncılık.

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Sözlü ve görsel anlatım, metin ve rapor analizleri

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Ders öncesi verilen kaynakların okunması faydalı olacaktır. Ayrıca konu ile ilgili kaynak taraması yapıp çözümleme yapılması gerekir.

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

Yoktur.

Dersin Verilişi

Yüz yüze sözlü ve görsel anlatım

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Prof. Dr. Nilüfer Şahin Perçin

Program Çıktısı

- Gastronomide yeni eğilimleri açıklayabilir.
- Gastronomi Turizminde temel kavramlarını ve yeni trendleri tartışabilir.
- Gelecekteki gastronomi eğilimlerini açıklayabilir.

Haftalık İçerikler

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
1				Dersin amacı, içeriği ve yönteminin açıklanması	
2			Proje Sunumu, Tartışma ve Beyin Fırtınası	Gastronomi sektöründeki gelişme ve değişimler	
3			Proje Sunumu, Tartışma ve Beyin Fırtınası	Gastronomi sektöründeki gelişme ve değişimler	
4			Proje Sunumu, Tartışma ve Beyin Fırtınası	Gastronomi sektöründeki gelişme ve değişimler	
5			Proje Sunumu, Tartışma ve Beyin Fırtınası	Gastronomi sektöründeki gelişme ve değişimler	
6			Proje Sunumu, Tartışma ve Beyin Fırtınası	Gastronomi sektöründeki gelişme ve değişimler	
7			Proje Sunumu, Tartışma ve Beyin Fırtınası	Gastronomi sektöründeki gelişme ve değişimler	
8				Ara Sınav	
9			Proje Sunumu, Tartışma ve Beyin Fırtınası	Gastronomi sektöründeki gelişme ve değişimler	
10			Proje Sunumu, Tartışma ve Beyin Fırtınası	Gastronomi sektöründeki gelişme ve değişimler	
11			Proje Sunumu, Tartışma ve Beyin Fırtınası	Gastronomi sektöründeki gelişme ve değişimler	
12			Proje Sunumu, Tartışma ve Beyin Fırtınası	Gastronomi sektöründeki gelişme ve değişimler	
13			Proje Sunumu, Tartışma ve Beyin Fırtınası	Gastronomi sektöründeki gelişme ve değişimler	
14			Proje Sunumu, Tartışma ve Beyin Fırtınası	Gastronomi sektöründeki gelişme ve değişimler	
15			Proje Sunumu, Tartışma ve Beyin Fırtınası	Gastronomi sektöründeki gelişme ve değişimler	

İş Yükleri

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Proje	14	3,00
Rapor	14	3,00
Ödev	14	4,00
Tartışmalı Ders	14	3,00

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı / GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (DOKTORA) 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 faaliyetlerine ilişkin profesyonel tekniklere ve uygulamalara sahip olur.
- P.Ç. 4 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında ekonomik, hukuksal vb. problemlere çözüm getirebilme becerisine sahip olur.
- P.Ç. 5 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü için gerekli alanların planlanması, tasarlanması, faaliyetlerinin sürdürülebilmesi ve geliştirilebilmesine yönelik gerekli bilgi ve becerilere sahip olur.
- P.Ç. 6 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında bilgileri eleştirel bir gözle değerlendirebilme yetkinliğine sahip olur.
- P.Ç. 7 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile ilgili alanlarda uygulamaların toplumsal, bilimsel ve etik değerleri gözetme yetkinliğine sahip olur.
- P.Ç. 8 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında Türkiye’de ve dünyada yenilikleri ve gelişmeleri takip eder. Bu gelişmelere ilişkin politika ve planlar oluşturur.
- P.Ç. 9 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında disiplinlerarası yaklaşımları benimseyerek yaratıcı ve yenilikçi çözümler geliştirir, sektörel gelişmelere yön verebilecek projeler üretir ve uygular.
- 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 yeni eğilimleri açıklayabilir.
- Ö.Ç. 2 :** Gastronomi Turizminde temel kavramlarını ve yeni trendleri tartışabilir.
- Ö.Ç. 3 :** Gelecekteki gastronomi eğilimlerini açıklayabilir.