

Objectives of the Course

Determination of innovations in line with the developments in gastronomy

Course Contents

This course focuses on current trends and developments in gastronomy. Students explore new directions in gastronomy tourism, analyze challenges faced by businesses, and develop solutions. The course also discusses the impact of innovations on planning, design, and practice within the sector.

Recommended or Required Reading

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

Planned Learning Activities and Teaching Methods

Verbal and visual expression, text and report analysis

Recommended Optional Programme Components

It will be beneficial to read the resources provided before class. Additionally, relevant resources should be scanned and analyzed.

Instructor's Assistants

None.

Presentation Of Course

Face-to-face verbal and visual presentation

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Prof. Dr. Nilüfer Şahin Perçin

Program Outcomes

1. Explain new trends in gastronomy.
2. Discuss the basic concepts and new trends in Gastronomy Tourism.
3. It can explain future gastronomy trends.

Order	Preparation	Info Laboratory	Teaching Methods	Theoretical	Practise
1				Explanation of the purpose, content and method of the course	
2			Project Presentation, Discussion and Brainstorming	Developments and changes in the gastronomy sector	
3			Project Presentation, Discussion and Brainstorming	Developments and changes in the gastronomy sector	
4			Project Presentation, Discussion and Brainstorming	Developments and changes in the gastronomy sector	
5			Project Presentation, Discussion and Brainstorming	Developments and changes in the gastronomy sector	
6			Project Presentation, Discussion and Brainstorming	Developments and changes in the gastronomy sector	
7			Project Presentation, Discussion and Brainstorming	Developments and changes in the gastronomy sector	
8				Mid-term	
9			Project Presentation, Discussion and Brainstorming	Developments and changes in the gastronomy sector	
10			Project Presentation, Discussion and Brainstorming	Developments and changes in the gastronomy sector	
11			Project Presentation, Discussion and Brainstorming	Developments and changes in the gastronomy sector	
12			Project Presentation, Discussion and Brainstorming	Developments and changes in the gastronomy sector	
13			Project Presentation, Discussion and Brainstorming	Developments and changes in the gastronomy sector	
14			Project Presentation, Discussion and Brainstorming	Developments and changes in the gastronomy sector	
15			Project Presentation, Discussion and Brainstorming	Developments and changes in the gastronomy sector	

Workload

Activities	Number	PLEASE SELECT TWO DISTINCT LANGUAGES
Proje	14	3,00
Rapor	14	3,00
Ödev	14	4,00
Tartışmalı Ders	14	3,00

Assesments

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

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