

GMS603 - GASTRONOMİDE GÜNCEL EĞİLİMLER - Turizm Araştırmaları Enstitüsü - Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı

Genel Bilgiler

Dersin Amacı

Bu dersin amacı, gastronomi ve mutfak sanatları alanında güncel gelişmeleri, yenilikleri ve trendleri derinlemesine inceleyerek öğrencilere eleştirel bir bakış kazandırmaktır. Öğrenciler, gastronomide ortaya çıkan yeni yaklaşımları, teknolojik dönüşümleri, tüketici eğilimlerini ve sürdürülebilirlik esaslarını tanımayı, analiz etmeyi ve kendi araştırma bağlamlarında değerlendirebilecek kuramsal ve uygulamalı bir bakış açısı geliştirmeyi amaçlar.

Dersin İçeriği

Bu dersin içeriği, gastronomi alanındaki güncel eğilimlerin kuramsal ve uygulamalı boyutlarını ele almaktadır. Teknolojik gelişmeler, sürdürülebilir mutfak uygulamaları, sağlıklı beslenme trendleri, kültürel dönüşümler, gastronomi turizmi ve tüketici davranışları gibi konular tartışılır. Ayrıca geleceğin mutfak senaryoları, alternatif gıdalar ve disiplinlerarası yaklaşımlar üzerinde durularak öğrencilerin eleştirel bakış açısı geliştirmeleri ve kendi araştırma alanlarına katkı sağlayacak analizler yapmaları hedeflenir.

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

Ders kapsamında öğrencilere etkileşimli ders anlatımı, seminer sunumları, literatür incelemeleri, makale tartışmaları ve vaka analizleri gibi yöntemlerle eleştirel düşünme becerileri kazandırılır. Grup tartışmaları, öğrenci sunumları ve proje temelli çalışmalar aracılığıyla öğrencilerin aktif katılımı desteklenir. Ayrıca güncel gastronomi trendlerine yönelik saha araştırmaları, örnek olay incelemeleri ve dijital kaynak kullanımıyla öğrenme süreci zenginleştirilir.

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

Ders, etkileşimli anlatım, seminer sunumları, literatür taramaları ve güncel makale tartışmaları yoluyla yürütülmektedir. Öğrencilerin aktif katılımı teşvik edilerek, vaka analizleri, proje çalışmaları ve eleştirel tartışmalarla derinlemesine öğrenme sağlanır. Güncel gastronomi trendlerine ilişkin bireysel ve grup araştırmaları desteklenerek, ders süreci öğrenci merkezli ve araştırma odaklı bir şekilde ilerletilmektedir.

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Prof. Dr. Nilüfer Şahin

Program Çıktısı

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

Haftalık İçerikler

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
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.			Dersin amacı, içeriği ve yönteminin açıklanması	
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 ve Beyin Fırtınası	Küresel ve Yerel Gastronomi Trendleri	
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.		Karşılaştırmalı literatür inceleme, grup tartışması	Teknoloji ve Gastronomi: Moleküler Gastronomi, Dijital Mutfaklar	

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
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. İlgili makaleler ve Öğretim üyesinin vaka analizi rubriği		Proje Sunumu, Tartışma ve Beyin Fırtınası Örnek olay incelemesi, proje temelli öğrenme, Vaka analizi, öğrenci sunumu	Sürdürülebilirlik ve Atıksız Mutfak Yaklaşımları	Gastronomide Güncel Eğilimler: Sürdürülebilirlik Çerçevesinde Vaka Analizi Ödevi
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 ve Beyin Fırtınası	Sağlık, Beslenme ve Fonksiyonel Gıdalar	
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 ve Beyin Fırtınası	Vegan, Vejetaryen ve Bitki Tabanlı Mutfak Eğilimleri	
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 ve Beyin Fırtınası	Kültürel Dönüşümler: Füzyon Mutfaklar ve Göçün Etkisi	
8				Ara Sınav	
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 ve Beyin Fırtınası	Gastronomi Turizmi ve UNESCO Gastronomi Şehirleri	
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 ve Beyin Fırtınası	Sanat, Tasarım ve Gastronomi ilişkisi	
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 ve Beyin Fırtınası	İçecek Kültürü ve Güncel Eğilimler	
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 ve Beyin Fırtınası	2050 Mutfağı: Alternatif Proteinler, Laboratuvar Ürünleri	
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 ve Beyin Fırtınası	Etik Tartışmalar: Gastronomi, Çevre ve Toplum	
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 ve Beyin Fırtınası	Gastronomide Deneyim ve Tüketici Davranışları	
15			Proje Sunumu, Tartışma ve Beyin Fırtınası	Genel Değerlendirme ve Araştırma Projelerinin Sunumu	

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

Değerlendirme

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı / Gastronomi ve Mutfak Sanatları (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.