

Objectives of the Course

To follow different approaches and trends in gastronomy and learn how, why, and when these trends emerged; to understand the dynamics that guide or will guide culinary arts by distinguishing between different culinary trends.

Course Contents

Gastronomy trends, culture, eating habits, and technology trends are addressed.

Recommended or Required Reading

Kurgun, H. (Ed.) (2017). Gastronomi Trendler Milenyum ve ötesi. Detay Publishing
Aldemir, T. (Ed) (2023). Güncel Gastronomi Trendleri. Nobel Academic Publishing Eren, S. ve Gençer, K. (2024). Gastronomide Güncel Trendler. Hiper Publishing

Planned Learning Activities and Teaching Methods

Lecture, Question & Answer

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Dr. Öğr. Üyesi Gamze Çoban Yıldız

Program Outcomes

- 1. Can interpret global food trends and adapt them to our country
- 2. Can follow new developments in gastronomy.
- 3. Can interpret new trends in gastronomy.

Weekly Contents

Order	PreparationInfo	Laboratory TeachingMethods	Theoretical	Practise
1	Course book 1 Pages 3-22	Lecture, Answer & Question	General assessment of gastronomy trends	
2	Course book 1 Pages 33-48	Lecture, Answer & Question	Neurogastronomy	
3	Course book 1 pages 59-71 course book 2 pages 87-94	Lecture, Question & Answer	organic farming	
4	Course book 1 pages83-98 Course book 2 pages 82-86	Lecture, Answer & Question	urban agriculture and vertical farming	
5	Course book 1 pages 105-120	Lecture, Answer & Question	Molecular gastronomy	
6	Course book 1 pages 129-144	Lecture,Answer & Question	Fusion cuisine	
7	Course book 1 pages 153-172Course book 2 pages 44-54	Lecture, Answer & Question	Functional foods	
8		sinav	middertm exam	
9	Course book 1 pages 181-197 Course book 2 pages 189-205	Lecture, Answer & Question	green restaurants	
10	Course book 1 pages 203-219 course book 2 pages 103-112	Lecture, Answer & Question	Themed restaurants	
11	Course book 1 pages 227-247	Lecture, Answer & Question	Beverage trends	
12	Course book 1 pages 255-266Course book 2 pages 151-163	Lectur, Answer & Question	Edible insects and	
13	Course book 2 pages 2-22	Lecture, Answer & Question	Healthy diet trends, plant-based alternatives, streed foods	
14	Course book 2 pages 116-127 and related articles	Lecture, Answer & Question	Fast food and fast causal 2.0, new service models	
15	Free topic on the subject	Lecture, Answer & Questin, Discussion	Discussion Topic: Food Shortages and Alternative Solutions	

Workload

Activities	Number	PLEASE SELECT TWO DISTINCT LANGUAGES
Vize	1	1,00
Final	1	1,00
Derse Katılım	14	2,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	10	2,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	10	2,00
Ara Sınav Hazırlık	6	1,00
Final Sınavı Hazırlık	7	2,00

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	P.O. 11	P.O. 12	P.O. 13	P.O. 14	P.O. 15	P.O. 16	P.O. 17	P.O. 18	P.O. 19	P.O. 20	P.O. 21	P.O. 22	P.O. 23	P.O. 24	P.O. 25
L.O. 1	5	5	5				5																		
L.O. 2	5	5	5				5																		
L.O. 3	5	5	5				5																		

Table :

- P.O. 1 :** Ağırlama ve turizm endüstrisi alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur; gastronomi ve mutfak sanatları alanının ağırlama ve turizm endüstrisindeki yerini kavrar
- P.O. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- P.O. 3 :** Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.
- P.O. 4 :** Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartlarını bilir ve uygular.
- P.O. 5 :** Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
- P.O. 6 :** Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.
- P.O. 7 :** Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.
- P.O. 8 :** Menü planlama ilkeleri doğrultusunda çeşitli menüler geliştirir.
- P.O. 9 :** Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar.
- P.O. 10 :** İçecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olur, yiyecek üretiminde çeşitli içecekleri kullanır.
- P.O. 11 :** Yiyecek büfesi dekorasyonu ve yiyeceklerin görsel sunum tekniklerini bilir ve uygular.
- P.O. 12 :** Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.
- P.O. 13 :** Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir ve uygular.
- P.O. 14 :** Mesleki etik standartları bilir ve uygular.
- P.O. 15 :** Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.
- P.O. 16 :** İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.O. 17 :** İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.O. 18 :** İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.
- P.O. 19 :** Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.
- P.O. 20 :** Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır.
- P.O. 21 :** Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- P.O. 22 :** Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.
- P.O. 23 :** Atatürk ilkeleri ve inkılapları konusunda bilgi sahibi olur ve Cumhuriyet'in temel değerlerini benimser.
- P.O. 24 :** Sanatsal konulara ilişkin bireysel yeteneklerini geliştirir.
- P.O. 25 :** Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birini açıklar. BM SKA şunlardır: 1) yoksulluk, 2) açlık, 3) sağlıklı ve kaliteli yaşam, 4) nitelikli eğitim, 5) cinsiyet eşitliği, 6) temiz su ve sanitasyon, 7) erişilebilir temiz enerji, 8) insana yakışır iş ve ekonomik büyüme, 9) sanayi, yenilikçilik ve alt yapı, 10) eşitsizliklerin azaltımı, 11) sürdürülebilir şehirler ve topluluklar, 12) sorumlu tüketim ve üretim, 13) iklim eylemi, 14) sudaki yaşam, 15) karasal yaşam, 16) barış, adalet ve güçlü kurumlar, 17) amaçlar için ortak çaba.
- L.O. 1 :** Dünyadaki yemek akımlarını yorumlayabilir ve ülkemize uyarlayabilir
- L.O. 2 :** Gastronomideki yeni gelişmeleri takip edebilir.
- L.O. 3 :** Gastronomideki yeni trendleri yorumlayabilir.