

Dersin Amacı

Gastronomi alanında gerçekleşen farklı yaklaşım ve akımları takip etmek ve bu akımların nasıl, neden ve ne zaman oluştuğunu öğrenmek; farklı mutfak akımlarını ayırt ederek mutfak sanatlarına yön veren ya da verecek olan dinamikleri anlamak.

Dersin İçeriği

Gastronomi trendleri, kültür, beslenme alışkanlıkları ve teknoloji trendleri ele alınmaktadır.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Kurgun, H. (Ed.) (2017). Gastronomi Trendler Milenyum ve ötesi. Detay Yayıncılık
Aldemir, T. (Ed) (2023). Güncel Gastronomi Trendleri. Nobel Akademik Yayıncılık

Eren, S. ve Gençler, K. (2024). Gastronomide Güncel Trendler. Hiper Yayın

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretim Yöntemleri

sözlü anlatım, Soru & Cevap

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Dr. Öğr. Üyesi Gamze Çoban Yıldız

Program Çıktısı

- 1. Dünyadaki yemek akımlarını yorumlayabilir ve ülkemize uyarlayabilir
- 2. Gastronomideki yeni gelişmeleri takip edebilir.
- 3. Gastronomideki yeni trendleri yorumlayabilir.

Haftalık İçerikler

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
1	Ders kitabı 1 Sayfa 3-22		Sözlü anlatım, Soru-Cevap	Gastronomi trendlerinin genel değerlendirmesi	
2	Ders kitabı 1 Sayfa 33-48		Sözlü anlatım, Soru-Cevap	Nörogastronomi	
3	Ders kitabı 1 sayfa 59-71 ders kitabı 2 sayfa 87-94		Sözlü anlatım, Soru-Cevap	Organik Tarım	
4	Ders kitabı 1 sayfa 83-98 ders kitabı 2 sayfa 82-86		Sözlü anlatım, Soru-Cevap	Şehir tarımı ve dikey tarım	
5	Ders kitabı 1 sayfa 105-120		Sözlü anlatım, Soru-Cevap	Moleküler gastronomi	
6	Ders kitabı 1 sayfa 129-144		Sözlü anlatım, Soru & Cevap	Füzyon mutfağı	
7	Ders kitabı 1 sayfa 153-172 ders kitabı 2 sayfa 44-54		Sözlü anlatım, Soru - Cevap	Fonksiyonel gıdalar	
8			sınav	Arasınav	
9	Ders kitabı1 sayfa 181-197 ders kitabı 2 sayfa 189-205		Sözlü anlatım, Soru-Cevap	Yeşil restoranlar	
10	Ders kitabı 1 sayfa 203-219 ders kitabı 2 sayfa 103-112		Sözlü anlatım, Soru - Cevap	Tematik restoranlar	
11	Ders kitabı 1 227-247		Sözlü anlatım, Soru-Cevap	İçecek trendleri	
12	Ders kitabı 1 sayfa 255-266 ders kitabı 2 sayfa 151-163		Sözlü anlatım, Soru-Cevap	Yenebilir böcekler ve gıda teknolojileri	
13	Ders kitabı 2 sayfa 2-22		Sözlü anlatım, Soru - Cevap	Sağlıklı beslenme trendleri, bitki bazlı alternatifler ve sokak lezzetleri	
14	Ders kitabı 2 sayfa 116-127 ve ilgili makaleler		Sözlü anlatın, Soru-Cevap	Fast food ve fast causal 2.0, yeni servis modelleri	
15	Konu ile ilgili serbest okuma		Sözlü anlatım, Soru - Cevap, Tartışma	Tartışma Konusu: Gıda Kıtlığı ve Alternatif Çözümler	

İş Yükleri

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
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

Değerlendirme

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

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

Tablo :

- P.Ç. 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.Ç. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- P.Ç. 3 :** Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.
- P.Ç. 4 :** Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartlarını bilir ve uygular.
- P.Ç. 5 :** Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
- P.Ç. 6 :** Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 7 :** Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.
- P.Ç. 8 :** Menü planlama ilkeleri doğrultusunda çeşitli menüler geliştirir.
- P.Ç. 9 :** Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar.
- P.Ç. 10 :** İçecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olur, yiyecek üretiminde çeşitli içecekleri kullanır.
- P.Ç. 11 :** Yiyecek büfesi dekorasyonu ve yiyeceklerin görsel sunum tekniklerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 12 :** Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.
- P.Ç. 13 :** Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir ve uygular.
- P.Ç. 14 :** Mesleki etik standartları bilir ve uygular.
- P.Ç. 15 :** Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.
- P.Ç. 16 :** İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.Ç. 17 :** İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.Ç. 18 :** İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.
- P.Ç. 19 :** Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.
- P.Ç. 20 :** Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır.
- P.Ç. 21 :** Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- P.Ç. 22 :** Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.
- P.Ç. 23 :** Atatürk ilkeleri ve inkılapları konusunda bilgi sahibi olur ve Cumhuriyet'in temel değerlerini benimser.
- P.Ç. 24 :** Sanatsal konulara ilişkin bireysel yeteneklerini geliştirir.
- P.Ç. 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.
- Ö.Ç. 1 :** Dünyadaki yemek akımlarını yorumlayabilir ve ülkemize uyarlayabilir
- Ö.Ç. 2 :** Gastronomideki yeni gelişmeleri takip edebilir.
- Ö.Ç. 3 :** Gastronomideki yeni trendleri yorumlayabilir.