|  |  |
| --- | --- |
| **Dönem** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Dersin Kodu** | 515011002 | **Dersin Adı** | Gastronominin Sosyolojik Temelleri |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Yarıyıl** | **Haftalık Ders Saati** | | | | | | **Dersin** | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **Türü** | **Dili** |
| I | 3 | | 0 | 0 | | | 3 | 10 | | Zorunlu ( ) Seçmeli (X) | Türkçe |
| **Dersin Kategorisi** | | | | | | | | | | | |
| **Temel Bilim** | | **Temel Mühendislik** | | | | **[Önemli Düzeyde Tasarım İçeriyorsa (√) Koyunuz.]** | | | | | **Sosyal Bilim** |
|  | |  | | | |  | | | | | **√** |
| **Değerlendirme Ölçütleri** | | | | | | | | | | | |
| **Yarıyıl içi** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | |  | |  |
| II. Ara Sınav | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | |  |
| Ödev | | | | 1 | | 50 |
| Proje | | | |  | |  |
| Rapor | | | |  | |  |
| Araştırma modeli | | | |  | |  |
| **Yarıyıl sonu sınavı** | | | | |  | | | | 1 | | 50 |
| **Varsa önerilen önkoşullar** | | | | |  | | | | | | |
| **Dersin kısa içeriği** | | | | | Bu ders, gastronomiyi sosyolojik perspektiften ele alarak gıdanın kültürel, ekonomik ve politik boyutlarını inceler. Klasik ve çağdaş sosyoloji kuramları ışığında kültür, kimlik, sınıf, küreselleşme, medya, turizm, göç, gıda egemenliği ve etik tüketim gibi temalar tartışılır. Haftalık okumalar ve tartışmalarla birlikte bireysel olarak bir araştırma projesi de yürütecek olan öğrenciler, gastronomiyi toplumsal bağlam içinde eleştirel ve analitik olarak değerlendirme becerisi kazanır. | | | | | | |
| **Dersin amaçları** | | | | | Bu dersin amacı, gastronomiyi sosyolojik kuramlar ve kavramlar ışığında inceleyerek gıdanın kültürel, toplumsal ve ekonomik boyutlarını anlamaktır. Öğrencilerin, gastronomi olgusunu eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirip, akademik araştırmalara aktarabilecek analitik beceriler geliştirmesi hedeflenir. | | | | | | |
| **Dersin meslek eğitimini sağlamaya yönelik katkısı** | | | | |  | | | | | | |
| **Dersin öğrenim çıktıları** | | | | | 1-Gastronomiyi sosyolojik perspektiften analiz edebilir ve gıdanın toplumsal yapı, kültür, kimlik ve güç ilişkileri içindeki rolünü açıklayabilir.  2-Klasik ve çağdaş sosyoloji kuramlarını gastronomi alanına uyarlayarak yorumlayabilir.  3-Küreselleşme, modernite, postmodernite gibi sosyolojik süreçlerin gastronomi üzerindeki etkilerini değerlendirebilir.  4-Gıda egemenliği, sürdürülebilirlik, etik tüketim gibi güncel kavramların sosyolojik boyutlarını tartışabilir.  5-Sosyal sınıf, cinsiyet, mekân ve göç gibi sosyolojik değişkenlerin gastronomi deneyimine etkilerini karşılaştırabilir.  6-Eleştirel ve analitik düşünme becerilerini kullanarak gastronomi alanında özgün sosyolojik araştırma soruları geliştirebilir.  7-Akademik kaynakları etkin biçimde kullanarak bilimsel yazım ve sözlü sunum becerilerini geliştirebilir. | | | | | | |
| **Temel ders kitabı** | | | | |  | | | | | | |
| **Yardımcı kaynaklar** | | | | | 1. Germov, J., & Williams, L. (2008). “Exploring the social appetite: A sociology of food and nutrition.” Journal of Sociology, 44(4), 347-355. 2. <https://ir.canterbury.ac.nz/server/api/core/bitstreams/76497e7e-daf7-4c80-aeb7-3f891cd25007/content> 3. Bessière, J. (1998). “Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas.” Sociologia Ruralis, 38(1), 21–34. 4. Johnston, J., Szabo, M., & Rodney, A. (2011). “Good food, good people: Understanding the cultural repertoire of ethical eating.” Journal of Consumer Culture, 11(3), 293–318. 5. Rousseau, S. (2012). Food Media: Celebrity Chefs and the Politics of Everyday Interference. Bloomsbury. 6. Everett, S., & Aitchison, C. (2008). “The role of food tourism in sustaining regional identity: A case study of Cornwall, South West England.” Journal of Sustainable Tourism, 16(2), 150–167. | | | | | | |
| **Derste gerekli araç ve gereçler** | | | | |  | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Haftalık Planı** | |
| **Hafta** | **Konular** |
| 1 | Sosyolojinin Tanımı, konusu, amaçları, diğer bilimlerle olan ilişkileri |
| 2 | Sosyolojinin Kurucuları ve Temel Kuramlar ile Gıda İlişkisi |
| 3 | Türkiye’de Sosyolojinin Kurucuları ve Sosyoloji Araştırmalarında Gastronominin Yeri |
| 4 | Sosyoloji araştırmalarında kullanılan yöntem ve teknikler |
| 5 | Temel Sosyolojik Kavramlar 1 ve Gastronomi ile etkileşimleri |
| 6 | Temel Sosyolojik Kavramlar 2 ve Gastronomi ile etkileşimleri |
| **7** | **Ara Sınav (Ödev Teslimi)** |
| 8 | Temel Sosyolojik Kavramlar 3 ve Gastronomi ile etkileşimleri |
| 9 | Modernite ve Postmodernite ile Gastronomi İlişkisi |
| 10 | Toplumlaşma, Bireyselleşme ve Küreselleşme Ekseninde Gastronomi ve Gıda |
| 11 | Otantiklik Arayışı: Hedonizm ve Eudaimonizm Ekseninde Gastronomi ve Gıda |
| 12 | Gıda Egemenliği ve Sürdürülebilirlik |
| 13 | Göç, Diaspora ve Mutfak |
| 14 | Gıda Etiği ve Tüketici Davranışları ile Genel Tartışma |
| **15,16** | **Final sınavı (Ödevlerin son halinin teslimi)** |

*Aşağıdaki program çıktısı bölüm/programın yeterliliklerine göre belirlenmiş program kazanımlarıdır. Ulusal ve alan yeterliliklerine göre bu kazanımlar belirlenim çıktı ifadeleri hazırlanacaktır. Program çıktısı sayısı olarak daha az veya fazla ifade yer alabilir.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Program Çıktısı** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Sosyal ve davranış bilimlerinin gerektirdiği araştırmaları yapma, araştırmaların planlanması ve uygulanması becerisine sahiptir. |  | X |  |
| 2 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanı ile ilgili yüksek lisans eğitimi sürecinde aldığı bilgilerin nasıl kullanılacağını kavrar, belirli bir hedef doğrultusunda bir süreci çözümleme ve tasarlama becerisi sağlayabilir. | X |  |  |
| 3 | Karar alma, kararı uygulama ve davranış haline getirmede alana ilişkin sahip olunan bilgileri kullanabilmek becerisine sahiptir. |  |  | X |
| 4 | Sosyal ve davranış bilimlerinin gerektirdiği ileri düzeyde veri işleyerek bilgi elde edebilmek için gerekli bilgilere kuramsal ve uygulama düzeyinde sahiptir. |  | X |  |
| 5 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında ulusal ve/veya uluslararası toplantılarda sözlü ve yazılı özgün sunumlar yapar. |  | X |  |
| 6 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında edindiği bilgileri farklı disiplin alanlarından gelen bilgilerle bütünleştirerek yorumlar ve yeni bilgiler oluşturur. | X |  |  |
| 7 | Alanındaki problemleri tanımlar ve bu problemlere çözümler geliştirir ve değerlendirir. |  | X |  |
| 8 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında araştırma yapar ve proje üretir. | X |  |  |
| 1:Hiç katkısı yok. 2:Kısmen katkısı var. 3:Tam katkısı var. | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Dönem** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Dersin Kodu** | 515011004 | **Dersin Adı** | Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Yeni Trendler |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Yarıyıl** | **Haftalık Ders Saati** | | | | | | **Dersin** | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **Türü** | **Dili** |
| I | 3 | | 0 | 0 | | | 3 | 10 | | Zorunlu ( ) Seçmeli (X) | Türkçe |
| **Dersin Kategorisi** | | | | | | | | | | | |
| **Temel Bilim** | | **Temel Mühendislik** | | | | **[Önemli Düzeyde Tasarım İçeriyorsa (√) Koyunuz.]** | | | | | **Sosyal Bilim** |
|  | |  | | | |  | | | | | **√** |
| **Değerlendirme Ölçütleri** | | | | | | | | | | | |
| **Yarıyıl içi** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | |  | |  |
| II. Ara Sınav | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | |  |
| Ödev | | | | 2 | | 100 |
| Proje | | | |  | |  |
| Rapor | | | |  | |  |
| Araştırma modeli | | | |  | |  |
| **Yarıyıl sonu sınavı** | | | | |  | | | |  | |  |
| **Varsa önerilen önkoşullar** | | | | |  | | | | | | |
| **Dersin kısa içeriği** | | | | | Fast food Akımı, Slow food akımı, Franchising, temalı restoranlar, hızlı-rahat restoranlar, başarı hikayeleri, gıda güvenliği, kent mutfağı ve mutfak kültürü değerlendirilmesi, gastronomik kültürel mirasın yeniden icadı, Yiyecek stilistliği ve fotoğrafçılığı, yenilebilir çiçekler, moleküler gastronomi, gastronomi ile ilgili filmler konularını içermektedir. Ayrıca öğrenciler ders kapsamında bir araştırma projesi yürüteceklerdir. | | | | | | |
| **Dersin amaçları** | | | | | Yiyecek İçecek Endüstrisi ile ilgili temel kavramların ve yaklaşımların, yiyecek içecek endüstrisinde meydana gelen değişiklikler ve yeniliklerin öğrenilmesini amaçlamaktadır. | | | | | | |
| **Dersin meslek eğitimini sağlamaya yönelik katkısı** | | | | |  | | | | | | |
| **Dersin öğrenim çıktıları** | | | | | Yiyecek içecek sektöründe ortaya çıkan yeni gelişmeler hakkında bilgi sahibi olmasını sağlar. Yeni sistem ve bilgiler sayesinde sektörde daha verimli olmasını sağlar. Yiyecek içecek akımları hakkında bilgi sahibi olur. | | | | | | |
| **Temel ders kitabı** | | | | | Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler , Osman N. Özdoğan | | | | | | |
| **Yardımcı kaynaklar** | | | | |  | | | | | | |
| **Derste gerekli araç ve gereçler** | | | | |  | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Haftalık Planı** | |
| **Hafta** | **Konular** |
| 1 | Fast Food Akımı |
| 2 | Slow Food Akımı |
| 3 | Franchising |
| 4 | Temalı Restoranlar, |
| 5 | Hızlı-Rahat Restoranlar, |
| 6 | Dünyanın En İyi Restoranları ve Başarı Hikayeleri |
| 7 | Ara Sınav (Ödev Teslimi) |
| 8 | Gıda Güvenliği ve Yeni Yaklaşımlar |
| 9 | Kent Mutfağı ve Mutfak Kültürü Değerlendirilmesi, |
| 10 | Gastronomik Kültürel Mirasın Yeniden İcadı |
| 11 | Yiyecek Stilistliği ve Fotoğrafçılığı |
| 12 | Yenilebilir Çiçekler |
| 13 | Moleküler Gastronomi |
| 14 | Gastronomiyi Konu Alan Filmler |
| 15,16 | Final Sınavı (Ödev Teslimi) |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Program Çıktısı** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Sosyal ve davranış bilimlerinin gerektirdiği araştırmaları yapma, araştırmaların planlanması ve uygulanması becerisine sahiptir. |  | **X** |  |
| 2 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanı ile ilgili yüksek lisans eğitimi sürecinde aldığı bilgilerin nasıl kullanılacağını kavrar, belirli bir hedef doğrultusunda bir süreci çözümleme ve tasarlama becerisi sağlayabilir. | **X** |  |  |
| 3 | Karar alma, kararı uygulama ve davranış haline getirmede alana ilişkin sahip olunan bilgileri kullanabilmek becerisine sahiptir. |  |  | **X** |
| 4 | Sosyal ve davranış bilimlerinin gerektirdiği ileri düzeyde veri işleyerek bilgi elde edebilmek için gerekli bilgilere kuramsal ve uygulama düzeyinde sahiptir. |  |  | **X** |
| 5 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında ulusal ve/veya uluslararası toplantılarda sözlü ve yazılı özgün sunumlar yapar. |  | **X** |  |
| 6 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında edindiği bilgileri farklı disiplin alanlarından gelen bilgilerle bütünleştirerek yorumlar ve yeni bilgiler oluşturur. | **X** |  |  |
| 7 | Alanındaki problemleri tanımlar ve bu problemlere çözümler geliştirir ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 8 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında araştırma yapar ve proje üretir. | **X** |  |  |
| **1**:Hiç katkısı yok. **2**:Kısmen katkısı var. **3**:Tam katkısı var. | | | | |

*Aşağıdaki program çıktısı bölüm/programın yeterliliklerine göre belirlenmiş program kazanımlarıdır. Ulusal ve alan yeterliliklerine göre bu kazanımlar belirlenim çıktı ifadeleri hazırlanacaktır. Program çıktısı sayısı olarak daha az veya fazla ifade yer alabilir.*

|  |  |
| --- | --- |
| **Dönem** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Dersin Kodu** | 515011005 | **Dersin Adı** | Pazarlama teorileri ve yiyecek içecek pazarlaması |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Yarıyıl** | **Haftalık Ders Saati** | | | | | | **Dersin** | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **Türü** | **Dili** |
| 1 | 3 | | 0 | 0 | | | 3 | 10 | | Zorunlu ( ) Seçmeli (x) | Türkçe |
| **Dersin Kategorisi** | | | | | | | | | | | |
| **Temel Bilim** | | **Temel Mühendislik** | | | | **[Önemli Düzeyde Tasarım İçeriyorsa (√) Koyunuz.]** | | | | | **Sosyal Bilim** |
|  | |  | | | |  | | | | | **√** |
| **Değerlendirme Ölçütleri** | | | | | | | | | | | |
| **Yarıyıl içi** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | |  | |  |
| II. Ara Sınav | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | |  |
| Ödev | | | |  | | 50 |
| Proje | | | |  | |  |
| Rapor | | | |  | |  |
| Araştırma modeli | | | |  | |  |
| **Yarıyıl sonu sınavı** | | | | |  | | | |  | | 50 |
| **Varsa önerilen önkoşullar** | | | | |  | | | | | | |
| **Dersin kısa içeriği** | | | | | Bilimsel araştırmanın temelini teşkil eden teori konusu incelendikten sonra pazarlama teorisi bağlamında literatürde yer alan tartışmalar incelenmekte ve eleştirel olarak değerlendirilmektedir. | | | | | | |
| **Dersin amaçları** | | | | | Bu dersin amacı pazarlama alanındaki doktora öğrencilerinin pazarlamanın temellerini teşkil eden teorileri tanıtmak ve yiyecek içecek pazarlaması alanında yapılan çalışmaları tartışmaktır. | | | | | | |
| **Dersin meslek eğitimini sağlamaya yönelik katkısı** | | | | |  | | | | | | |
| **Dersin öğrenim çıktıları** | | | | | Pazarlama bilgisi ve teorisi geliştirilmenin bilimsel temellerini açıklayabileceklerdir. | | | | | | |
| **Temel ders kitabı** | | | | | Mehmet İsmail Yağcı ve Serap Çabuk, Pazarlama Teorileri, MediCat | | | | | | |
| **Yardımcı kaynaklar** | | | | | Belirlenen Kitaplar ve Makaleler | | | | | | |
| **Derste gerekli araç ve gereçler** | | | | |  | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Haftalık Planı** | |
| **Hafta** | **Konular** |
| 1 | Derse GİRİŞ |
| 2 | Pazarlamanın Tanımı ve Pazarlamada Teori Gereksinimi |
| 3 | Pazarlama Bir Bilim midir? |
| 4 | Pazarlamanın Genel Kavramı ve Değişim Olarak Pazarlama |
| 5 | Pazarlamanın Tarihi |
| 6 | Pazarlama Karmasından İlişkisel Pazarlamaya Geçiş |
| 7 | İlişkisel Pazarlamanın Teorik Temelleri |
| 8 | Ara sınav |
| 9 | Pazarlama biliminin gelişimine yön veren teoriler |
| 10 | Pazarlama biliminin gelişimine yön veren teoriler |
| 11 | Pazarlama biliminin gelişimine yön veren teoriler |
| 12 | Yiyecek içecek pazarlaması alanında yapılan çalışmalar |
| 13 | Yiyecek içecek pazarlaması alanında yapılan çalışmalar |
| 14 | Yiyecek içecek pazarlaması alanında yapılan çalışmalar |
| 15,16 | Final sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Program Çıktısı** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Sosyal ve davranış bilimlerinin gerektirdiği araştırmaları yapma, araştırmaların planlanması ve uygulanması becerisine sahiptir. |  | **x** |  |
| 2 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanı ile ilgili yüksek lisans eğitimi sürecinde aldığı bilgilerin nasıl kullanılacağını kavrar, belirli bir hedef doğrultusunda bir süreci çözümleme ve tasarlama becerisi sağlayabilir. |  | **x** |  |
| 3 | Karar alma, kararı uygulama ve davranış haline getirmede alana ilişkin sahip olunan bilgileri kullanabilmek becerisine sahiptir. |  | **x** |  |
| 4 | Sosyal ve davranış bilimlerinin gerektirdiği ileri düzeyde veri işleyerek bilgi elde edebilmek için gerekli bilgilere kuramsal ve uygulama düzeyinde sahiptir. |  | **x** |  |
| 5 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında ulusal ve/veya uluslararası toplantılarda sözlü ve yazılı özgün sunumlar yapar. |  | **x** |  |
| 6 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında edindiği bilgileri farklı disiplin alanlarından gelen bilgilerle bütünleştirerek yorumlar ve yeni bilgiler oluşturur. | **x** |  |  |
| 7 | Alanındaki problemleri tanımlar ve bu problemlere çözümler geliştirir ve değerlendirir. |  | **x** |  |
| 8 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında araştırma yapar ve proje üretir. |  |  | **x** |
| **1**:Hiç katkısı yok. **2**:Kısmen katkısı var. **3**:Tam katkısı var. | | | | |

*Aşağıdaki program çıktısı bölüm/programın yeterliliklerine göre belirlenmiş program kazanımlarıdır. Ulusal ve alan yeterliliklerine göre bu kazanımlar belirlenim çıktı ifadeleri hazırlanacaktır. Program çıktısı sayısı olarak daha az veya fazla ifade yer alabilir.*

|  |  |
| --- | --- |
| **Dönem** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Dersin Kodu** | 515011007 | **Dersin Adı** | Gıda Sektöründe Biyolojik Risk Faktörleri |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Yarıyıl** | **Haftalık Ders Saati** | | | | | | **Dersin** | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **Türü** | **Dili** |
| I | 3 | | 0 | 0 | | | 3 | 10 | | Zorunlu ( ) Seçmeli (X ) | Türkçe |
| **Dersin Kategorisi** | | | | | | | | | | | |
| **Temel Bilim** | | **Temel Mühendislik** | | | | **[Önemli Düzeyde Tasarım İçeriyorsa (√) Koyunuz.]** | | | | | **Sosyal Bilim** |
|  | |  | | | |  | | | | | **√** |
| **Değerlendirme Ölçütleri** | | | | | | | | | | | |
| **Yarıyıl içi** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | |  | |  |
| II. Ara Sınav | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | |  |
| Ödev | | | |  | | 100 |
| Proje | | | |  | |  |
| Rapor | | | |  | |  |
| Araştırma modeli | | | |  | |  |
| **Yarıyıl sonu sınavı** | | | | |  | | | |  | |  |
| **Varsa önerilen önkoşullar** | | | | |  | | | | | | |
| **Dersin kısa içeriği** | | | | | Bu ders, gastronomi sektöründe karşılaşılan biyolojik risk faktörlerini tanıtmak ve değerlendirmek üzere tasarlanmıştır. Biyogüvenlik, iş sağlığı ve güvenliği, psikososyal risk etmenleri, ergonomi gibi konuların yanı sıra gıda saklama ve taşıma koşulları, havalandırma prensipleri, acil durum planları ve biyolojik risklere dair mevzuat gibi başlıklar ele alınacaktır. Gıda zehirlenmeleri ve bunların önlenmesine yönelik stratejiler de kapsamlı olarak incelenecektir. Ders, hem teorik hem de pratik bilgiler sunarak gastronomide biyolojik risk yönetimine dair farkındalık kazandırmayı hedeflemektedir. | | | | | | |
| **Dersin amaçları** | | | | | Bu dersin amacı, gastronomi sektöründe karşılaşılan biyolojik risk faktörlerini tanımlamak ve değerlendirmektir. Öğrencilere biyogüvenlik, iş sağlığı ve güvenliği konularında kapsamlı bilgi kazandırmayı hedeflemektedir. Ayrıca, psikososyal risk etmenleri ve ergonomi gibi faktörlerin biyolojik risklerle olan ilişkisini açıklamak, gıda saklama ve taşıma koşullarının biyolojik riskler üzerindeki etkisini öğretmek dersin temel amaçlarındandır. Gıda zehirlenmelerinin önlenmesi için gerekli stratejileri geliştirmeyi ve biyolojik risk faktörlerine dair ulusal ve uluslararası mevzuatı incelemeyi de kapsamaktadır. Ders, ayrıca, gastronomi sektöründe acil durum planlarının oluşturulması ve havalandırma prensiplerinin önemini vurgulamayı amaçlamakta; öğrencilere biyolojik risk yönetimi konusunda hem teorik hem de pratik bilgi kazandırmayı hedeflemektedir. | | | | | | |
| **Dersin meslek eğitimini sağlamaya yönelik katkısı** | | | | |  | | | | | | |
| **Dersin öğrenim çıktıları** | | | | | Bu dersin öğrenim çıktıları, gastronomi alanında biyolojik risk faktörlerini tanımlama ve değerlendirme becerisini geliştirmeyi amaçlamaktadır. Öğrenciler, biyogüvenlik uygulamaları ve ilgili mevzuatlar hakkında bilgi sahibi olacak, gıda saklama ve taşıma koşullarını etkin bir şekilde yönetebilecek, havalandırma ve ergonomi prensiplerini uygulayabilecek, acil durum planları oluşturma ve risk yönetimi stratejileri geliştirme yetkinliği kazanacaktır. Ayrıca, gıda zehirlenmelerinin nedenlerini ve önlenmesine yönelik stratejileri kapsamlı bir şekilde öğrenerek, psikososyal risk etmenlerini de tanıma ve değerlendirme becerisi elde edeceklerdir. Bu şekilde, gastronomide biyolojik risk yönetimine dair derinlemesine bir farkındalık kazanmış olacaklardır. | | | | | | |
| **Temel ders kitabı** | | | | | "Food Safety for the 21st Century: Managing HACCP and Food Safety Throughout the Global Supply Chain | | | | | | |
| **Yardımcı kaynaklar** | | | | |  | | | | | | |
| **Derste gerekli araç ve gereçler** | | | | |  | | | | | | |

*SBE-OU-01*

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Haftalık Planı** | |
| **Hafta** | **Konular** |
| 1 | Biyolojik Risk Faktörlerinin Tanımı ve Önemi |
| 2 | Biyogüvenlik |
| 3 | Psikososyal Risk Etmenleri |
| 4 | Ergonomi |
| 5 | Korunma Politikaları |
| 6 | İş sağlığı ve Güvenliği |
| 7 | Ara Sınav |
| 8 | Sağlık ve Güvenlik İşaretleri |
| 9 | Havalandırma ve İklimlendirme Prensipleri |
| 10 | Acil Durum Planları |
| 11 | * Biyolojik Risk Faktörleri İle İlgili Mevzuat |
| 12 | Gastronomi Alanında Biyolojik Risk Faktörlerinin Değerlendirilmesi |
| 13 | Gıda Saklama ve Taşıma Koşullarının Biyolojik Risklerle İlişkisi |
| 14 | Gıda Zehirlenmeleri ve Önlenmesi |
| 15,16 | Final Sınavı (Ödev Teslimi) |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Program Çıktısı** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Sosyal ve davranış bilimlerinin gerektirdiği araştırmaları yapma, araştırmaların planlanması ve uygulanması becerisine sahiptir. |  |  | **X** |
| 2 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanı ile ilgili yüksek lisans eğitimi sürecinde aldığı bilgilerin nasıl kullanılacağını kavrar, belirli bir hedef doğrultusunda bir süreci çözümleme ve tasarlama becerisi sağlayabilir. |  | **X** |  |
| 3 | Karar alma, kararı uygulama ve davranış haline getirmede alana ilişkin sahip olunan bilgileri kullanabilmek becerisine sahiptir. |  | **X** |  |
| 4 | Sosyal ve davranış bilimlerinin gerektirdiği ileri düzeyde veri işleyerek bilgi elde edebilmek için gerekli bilgilere kuramsal ve uygulama düzeyinde sahiptir. |  |  | **X** |
| 5 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında ulusal ve/veya uluslararası toplantılarda sözlü ve yazılı özgün sunumlar yapar. |  |  | **X** |
| 6 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında edindiği bilgileri farklı disiplin alanlarından gelen bilgilerle bütünleştirerek yorumlar ve yeni bilgiler oluşturur. |  | **X** |  |
| 7 | Alanındaki problemleri tanımlar ve bu problemlere çözümler geliştirir ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 8 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında araştırma yapar ve proje üretir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç katkısı yok. **2**:Kısmen katkısı var. **3**:Tam katkısı var. | | | | |

*Aşağıdaki program çıktısı bölüm/programın yeterliliklerine göre belirlenmiş program kazanımlarıdır. Ulusal ve alan yeterliliklerine göre bu kazanımlar belirlenim çıktı ifadeleri hazırlanacaktır. Program çıktısı sayısı olarak daha az veya fazla ifade yer alabilir.*

|  |  |
| --- | --- |
| **Dönem** | GÜZ |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Dersin Kodu** | 515011014 | **Dersin Adı** | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Stratejik İnsan Kaynakları Yönetimi |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Yarıyıl** | **Haftalık Ders Saati** | | | | | | **Dersin** | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **Türü** | **Dili** |
| 1 | 3 | | 0 | 0 | | | 3 | 10 | | Zorunlu ( ) Seçmeli (X) | Türkçe |
| **Dersin Kategorisi** | | | | | | | | | | | |
| **Temel Bilim** | | **Temel Mühendislik** | | | | **[Önemli Düzeyde Tasarım İçeriyorsa (√) Koyunuz.]** | | | | | **Sosyal Bilim** |
|  | |  | | | |  | | | | | **√** |
| **Değerlendirme Ölçütleri** | | | | | | | | | | | |
| **Yarıyıl içi** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | 1 | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | |  |
| Ödev | | | |  | |  |
| Proje | | | |  | |  |
| Rapor | | | |  | |  |
| Araştırma modeli | | | |  | |  |
| **Yarıyıl sonu sınavı** | | | | |  | | | | 1 | | 60 |
| **Varsa önerilen önkoşullar** | | | | |  | | | | | | |
| **Dersin kısa içeriği** | | | | | İşletmenin destek aktiviteleri kapsamında yer alan insan kaynaklarının yönetimi ve ilkeleri, örgütlenmesi, iş analizi, personel planlaması, personel sağlama ve seçme, oryantasyon, eğitim, yetiştirme ve geliştirme, kariyer planlaması, ödül ve ücretlendirme gibi temel fonksiyonları kapsar | | | | | | |
| **Dersin amaçları** | | | | | İnsan kaynakları yönetimi süreçlerinin bilimsel temellerini irdelemek ve öğrencilere İKY işlevleri konusunda bilgi ve beceri kazandırmaktır. Bu kapsamda dersin amacı aşağıdaki üç maddede özetlenebilir: İnsan (Kaynakları) Yönetimi ile ilgili temel kavramları öğretmek, İKY bilgisini kurumsal performansı artırmaya yönelik olarak kullanabilme becerisi kazandırmak, İKY bilgisini çalışan memnuniyetini artırmaya yönelik olarak kullanabilme becerisi kazandırmak. | | | | | | |
| **Dersin meslek eğitimini sağlamaya yönelik katkısı** | | | | | Konular, yiyecek içecek işletmelerinde mutfak ve restoran departmanlarında karşılaşılan insan kaynakları uygulamalarından örneklerle işlendiği için sektör bilgisi de kazandırılmış olmaktadır. | | | | | | |
| **Dersin öğrenim çıktıları** | | | | | 1. İKY ile ilgili temel konularda (eleman seçme, eğitim, performans değerleme, ücretleme vb.) bilgi, 2. İKY faaliyetleri ile örgüt performansı arasındaki ilişkiyi kavrayabilme becerisi, 3. İKY faaliyetleri ile çalışan memnuniyeti arasındaki ilişkiyi kavrayabilme becerisi, 4. İKY faaliyetlerinin örgütler içindeki stratejik rolünü anlayabilme becerisi, 5. İKY süreci oluşturabilme bilgisi | | | | | | |
| **Temel ders kitabı** | | | | | Mathis, R.L. and Jackson, J.H. (2010) Human Resource Management. 13th Edition, South-Western College Publishing, Ohio. | | | | | | |
| **Yardımcı kaynaklar** | | | | | Muharrem TUNA, (2016) İnsan Kaynakları Yönetimi, Detay Yayıncılık Ankara.  Frederick Taylor, Bilimsel Yönetimin İlkeleri, (2016 yılı çeviren Bahadır AKIN) Yönetim Klasikleri 1 serisi, Adres Yayınları  Ders notları ve salytlar. | | | | | | |
| **Derste gerekli araç ve gereçler** | | | | |  | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Haftalık Planı** | |
| **Hafta** | **Konular** |
| 1 | Genel Esaslar, Dersi Tanıtma, Öğrencilerden Beklentiler Konunun anlam ve önemi |
| 2 | İnsan Kaynakları Yönetimi– Genel Bilgiler Örgüt Kuramları ve İKY Gelişimi- İKY İşlevleri, İlkeleri, Örgütlenmesi; Stratejik İnsan Kaynakları Yönetimi; İKY Sistemleri Alanında Teknolojik Gelişmeler |
| 3 | İnsan Kaynakları Yönetimi (İKY) – Genel Bilgiler (devam), yönetim anlayışları ve insan kaynakları ile ilişkileri |
| 4 | İKY İşlevleri İçin Hazırlık Aşaması: İş Analizleri; İş (Görev) Tanımları; Görev Gerekleri |
| 5 | Ayrımcılık, eşit istihdam ve çeşitlilik yönetimi |
| 6 | İşletmelerde İnsan Kaynakları Planlaması ve Yetenek Yönetimi |
| 7 | İnsan kaynakları bulma |
| 8 | İnsan kaynakları seçme süreçleri |
| 9 | İnsan kaynakları seçme süreçleri (devam) |
| 10 | İnsan kaynaklarında eğitim ve geliştirme |
| 11 | İnsan kaynaklarında kariyer yönetimi |
| 12 | İnsan kaynaklarında performans değerlendirme |
| 13 | İnsan kaynaklarında performans değerlendirme (devam) |
| 14 | Ücretlendirme, iş güvenliği ve sağlığı |
| 15,16 | Final sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Aşağıdaki program çıktısı bölüm/programın yeterliliklerine göre belirlenmiş program kazanımlarıdır. Ulusal ve alan yeterliliklerine göre bu kazanımlar belirlenim çıktı ifadeleri hazırlanacaktır. Program çıktısı sayısı olarak daha az veya fazla ifade yer alabilir. | | | |
| **No** | **Program Çıktısı** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Sosyal ve davranış bilimlerinin gerektirdiği araştırmaları yapma, araştırmaların planlanması ve uygulanması becerisine sahiptir. |  | **x** |  |
| 2 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanı ile ilgili yüksek lisans eğitimi sürecinde aldığı bilgilerin nasıl kullanılacağını kavrar, belirli bir hedef doğrultusunda bir süreci çözümleme ve tasarlama becerisi sağlayabilir. |  |  | **x** |
| 3 | Karar alma, kararı uygulama ve davranış haline getirmede alana ilişkin sahip olunan bilgileri kullanabilmek becerisine sahiptir. | **x** |  |  |
| 4 | Sosyal ve davranış bilimlerinin gerektirdiği ileri düzeyde veri işleyerek bilgi elde edebilmek için gerekli bilgilere kuramsal ve uygulama düzeyinde sahiptir. | **x** |  |  |
| 5 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında ulusal ve/veya uluslararası toplantılarda sözlü ve yazılı özgün sunumlar yapar. |  | **x** |  |
| 6 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında edindiği bilgileri farklı disiplin alanlarından gelen bilgilerle bütünleştirerek yorumlar ve yeni bilgiler oluşturur. | **x** |  |  |
| 7 | Alanındaki problemleri tanımlar ve bu problemlere çözümler geliştirir ve değerlendirir. |  |  | **x** |
| 8 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında araştırma yapar ve proje üretir. |  |  | **x** |
| **1**:Hiç katkısı yok. **2**:Kısmen katkısı var. **3**:Tam katkısı var. | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Dönem** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Dersin Kodu** | 515011015 | **Dersin Adı** | Gastronomi ve Kitle İletişim |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Yarıyıl** | **Haftalık Ders Saati** | | | | | | **Dersin** | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **Türü** | **Dili** |
| 2 | 3 | | - | - | | | 3 | 10 | | Zorunlu ( ) Seçmeli (x ) | Türkçe |
| **Dersin Kategorisi** | | | | | | | | | | | |
| **Temel Bilim** | | **Temel Mühendislik** | | | | **Makine Mühendisliği**  **[Önemli Düzeyde Tasarım İçeriyorsa (√) Koyunuz.]** | | | | | **Sosyal Bilim** |
|  | |  | | | |  | | | | | x |
| **Değerlendirme Ölçütleri** | | | | | | | | | | | |
| **Yarıyıl içi** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | 1 | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | |  |
| Ödev | | | |  | |  |
| Proje | | | |  | |  |
| Rapor | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | |  | |  |
| **Yarıyıl sonu sınavı** | | | | |  | | | | 1 | | 60 |
| **Varsa önerilen önkoşullar** | | | | | - | | | | | | |
| **Dersin kısa içeriği** | | | | | Kitle iletişim ve gastronomi ilişkisi | | | | | | |
| **Dersin amaçları** | | | | | Gastronominin kitle iletişim araçlarında gastronomiyle ilgili içeriklerin incelenmesi | | | | | | |
| **Dersin meslek eğitimini sağlamaya yönelik katkısı** | | | | | Hayatın vazgeçilmez unsuru olan iletişim kavramına gastronomik açıdan yaklaşılması, özellikle bu alanda ilerlemek isteyen öğrencilere yol gösterici olması beklenmektedir. | | | | | | |
| **Dersin öğrenim çıktıları** | | | | | Gastronomi, iletişim ve kitle iletişim arasındaki ilişkiyi bilir.  İletişim biçimi olarak gastronomiyi kullanabilir.  Kitle iletişimde gastronomiyle ilgili içerikleri değerlendirebilir. | | | | | | |
| **Temel ders kitabı** | | | | | Yılmaz, H. (2016). Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi. Ankara: Detay Yayıncılık. | | | | | | |
| **Yardımcı kaynaklar** | | | | | Konuyla ilgili ortaya konulmuş bilimsel çalışmalar | | | | | | |
| **Derste gerekli araç ve gereçler** | | | | | - | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Haftalık Planı** | |
| **Hafta** | **Konular** |
| 1 | Gastronomi ve İletişim |
| 2 | Kitle İletişim Araçları |
| 3 | Gazeteler ve Gastronomi |
| 4 | Dergiler ve Gastronomi |
| 5 | Kitaplar ve Gastronomi |
| 6 | Radyo ve Gastronomi |
| 7 | Televizyon ve Gastronomi |
| 8 | Ara Sınav |
| 9 | Sinema ve Gastronomi |
| 10 | İnternet ve Gastronomi |
| 11 | Yeni Medya ve Gastronomi |
| 12 | Sosyal Medya ve Gastronomi |
| 13 | Seminer |
| 14 | Seminer |
| 15,16 | Yarı Yıl Sonu Sınavı |

*Aşağıdaki program çıktısı bölüm/programın yeterliliklerine göre belirlenmiş program kazanımlarıdır. Ulusal ve alan yeterliliklerine göre bu kazanımlar belirlenim çıktı ifadeleri hazırlanacaktır. Program çıktısı sayısı olarak daha az veya fazla ifade yer alabilir.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Program Çıktısı** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Alanı ile ilgili kuramlar, olgular, kavramlar ve ilkeler hakkında bilgi sahibidir. | **X** |  |  |
| 2 | Gastronominin kültür ve sanat ile etkileşimlerini tanır. | **X** |  |  |
| 3 | Ülke ve dünyanın belli mutfaklarının temel prensiplerini bilir. |  |  | **X** |
| 4 | Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilme. |  |  | **X** |
| 5 | Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilme, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilme ve proje yürütebilme. |  |  | **X** |
| 6 | Düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşabilmek |  | **X** |  |
| 7 | Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilme. |  |  | **X** |
| 8 | Yerel, ulusal ve uluslararası düzeyde gastronomi plan ve politikalarını tartışır. |  | **X** |  |
| 9 | Alanındaki konularda stratejik yaklaşım gösterebilir, hizmet sürecini etkileyecek sorunlara analitik yaklaşır ve çözüm üretebilir. |  | **X** |  |
| 10 | Kişisel gelişimine katkı sağlayacak ve bulunduğu ortamlarda kendini ifade edebilecek seviyede sosyoloji, tarih, genel kültür ve sanat bilgisine sahip olur. | **X** |  |  |
| 11 | Edinmiş olduğu kültür ve güzel sanatlar konularında bilgilerini mesleğini icra ederken değerlendirebilir. | **X** |  |  |
| **1**:Hiç katkısı yok. **2**:Kısmen katkısı var. **3**:Tam katkısı var. | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Dönem** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Dersin Kodu** | 515012002 | Dersin Adı | Destinasyon Pazarlamasında Yerel Mutfaklar |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Yarıyıl** | **Haftalık Ders Saati** | | | | | | **Dersin** | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **Türü** | **Dili** |
| 2 | 3 | | 0 | 0 | | | 3 | 10 | | Zorunlu ( ) Seçmeli (x) | Türkçe |
| **Dersin Kategorisi** | | | | | | | | | | | |
| **Temel Bilim** | | **Temel Mühendislik** | | | | **[Önemli Düzeyde Tasarım İçeriyorsa (√) Koyunuz.]** | | | | | **Sosyal Bilim** |
|  | |  | | | |  | | | | | **√** |
| **Değerlendirme Ölçütleri** | | | | | | | | | | | |
| **Yarıyıl içi** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | |  | |  |
| II. Ara Sınav | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | |  |
| Ödev | | | |  | | 50 |
| Proje | | | |  | |  |
| Rapor | | | |  | |  |
| Araştırma modeli | | | |  | |  |
| **Yarıyıl sonu sınavı** | | | | |  | | | |  | | 50 |
| **Varsa önerilen önkoşullar** | | | | |  | | | | | | |
| **Dersin kısa içeriği** | | | | | Destinasyon Pazarlaması ve Türkiye’nin Yöresel Mutfakları | | | | | | |
| **Dersin amaçları** | | | | | Destinasyon Pazarlaması ve Türkiye’nin Yöresel Mutfakları hakkına bilgi sahibi olmak ve yiyecek içecek pazarlaması alanında yapılan çalışmaları tartışmaktır. | | | | | | |
| **Dersin meslek eğitimini sağlamaya yönelik katkısı** | | | | |  | | | | | | |
| **Dersin öğrenim çıktıları** | | | | | Türkiye’nin Yöresel Mutfakları ve yiyecek içecek pazarlaması hakkına bilgi sahibi olur | | | | | | |
| **Temel ders kitabı** | | | | | Belirlenen Kitaplar ve Makaleler | | | | | | |
| **Yardımcı kaynaklar** | | | | | Belirlenen Makaleler | | | | | | |
| **Derste gerekli araç ve gereçler** | | | | |  | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Haftalık Planı** | |
| **Hafta** | **Konular** |
| 1 | Derse Giriş ve Destinasyon Kavramı |
| 2 | Destinasyon Yönetimi |
| 3 | Destinasyon Pazarlaması ve Kapsamı |
| 4 | Destinasyonlarda Tüketici Davranışları |
| 5 | Yöresel Mutfak Kavramı ve Kültürü |
| 6 | Türkiye’nin Yöresel Mutfakları |
| 7 | Türkiye’nin Yöresel Mutfakları |
| 8 | Ara sınav |
| 9 | Destinasyon pazarlaması alanında yapılan çalışmalar |
| 10 | Destinasyon pazarlaması alanında yapılan çalışmalar |
| 11 | Destinasyon pazarlaması alanında yapılan çalışmalar |
| 12 | Yerel Mutfaklar alanında yapılan çalışmalar |
| 13 | Yerel Mutfaklar alanında yapılan çalışmalar |
| 14 | Yerel Mutfaklar alanında yapılan çalışmalar |
| 15,16 | Final sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Program Çıktısı** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Sosyal ve davranış bilimlerinin gerektirdiği araştırmaları yapma, araştırmaların planlanması ve uygulanması becerisine sahiptir. |  |  | **X** |
| 2 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanı ile ilgili yüksek lisans eğitimi sürecinde aldığı bilgilerin nasıl kullanılacağını kavrar, belirli bir hedef doğrultusunda bir süreci çözümleme ve tasarlama becerisi sağlayabilir. |  | **x** |  |
| 3 | Karar alma, kararı uygulama ve davranış haline getirmede alana ilişkin sahip olunan bilgileri kullanabilmek becerisine sahiptir. |  | **x** |  |
| 4 | Sosyal ve davranış bilimlerinin gerektirdiği ileri düzeyde veri işleyerek bilgi elde edebilmek için gerekli bilgilere kuramsal ve uygulama düzeyinde sahiptir. |  |  | **x** |
| 5 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında ulusal ve/veya uluslararası toplantılarda sözlü ve yazılı özgün sunumlar yapar. |  | **x** |  |
| 6 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında edindiği bilgileri farklı disiplin alanlarından gelen bilgilerle bütünleştirerek yorumlar ve yeni bilgiler oluşturur. | **x** |  |  |
| 7 | Alanındaki problemleri tanımlar ve bu problemlere çözümler geliştirir ve değerlendirir. |  | **x** |  |
| 8 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında araştırma yapar ve proje üretir. |  | **x** |  |
| **1**:Hiç katkısı yok. **2**:Kısmen katkısı var. **3**:Tam katkısı var. | | | | |

*Aşağıdaki program çıktısı bölüm/programın yeterliliklerine göre belirlenmiş program kazanımlarıdır. Ulusal ve alan yeterliliklerine göre bu kazanımlar belirlenim çıktı ifadeleri hazırlanacaktır. Program çıktısı sayısı olarak daha az veya fazla ifade yer alabilir.*

|  |  |
| --- | --- |
| **Dönem** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Dersin Kodu** | 515012004 | **Dersin Adı** | Gastronomide Teknolojik Yenilikler |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Yarıyıl** | **Haftalık Ders Saati** | | | | | | **Dersin** | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **Türü** | **Dili** |
|  | 3 | | 0 | 0 | | | 3 | 10 | | Zorunlu ( ) Seçmeli (x) | Türkçe |
| **Dersin Kategorisi** | | | | | | | | | | | |
| **Temel Bilim** | | **Temel Mühendislik** | | | | **[Önemli Düzeyde Tasarım İçeriyorsa (√) Koyunuz.]** | | | | | **Sosyal Bilim** |
|  | |  | | | |  | | | | | **√** |
| **Değerlendirme Ölçütleri** | | | | | | | | | | | |
| **Yarıyıl içi** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | |  | |  |
| II. Ara Sınav | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | |  |
| Ödev | | | |  | | 40 |
| Proje | | | |  | |  |
| Rapor | | | |  | |  |
| Araştırma modeli | | | |  | |  |
| **Yarıyıl sonu sınavı** | | | | |  | | | |  | | 60 |
| **Varsa önerilen önkoşullar** | | | | |  | | | | | | |
| **Dersin kısa içeriği** | | | | | Bu ders, gastronomi alanındaki mutfak uygulamaları ve servis süreçlerini kapsayan teknolojik gelişmeleri ve yenilikleri ele almaktadır. Akıllı mutfak ekipmanları, gıda muhafaza teknolojileri, moleküler gastronomi teknikleri, restoran otomasyon sistemleri ve sürdürülebilir üretim uygulamaları dersin kapsamındadır. Öğrenciler, vaka analizleri yaparak gastronomi sektöründeki gelecekteki teknolojik eğilimleri öğrenirler. | | | | | | |
| **Dersin amaçları** | | | | | Gastronomi sektöründe güncel ve gelişmekte olan teknolojileri tanıtmak.  Öğrencilerin teknolojik yenilikleri profesyonel mutfak uygulamalarına adapte etme becerilerini geliştirmek.  Teknolojinin verimlilik, sürdürülebilirlik ve yaratıcılık üzerindeki etkilerini değerlendirme yetkinliği kazandırmak. | | | | | | |
| **Dersin meslek eğitimini sağlamaya yönelik katkısı** | | | | |  | | | | | | |
| **Dersin öğrenim çıktıları** | | | | | Dersin sonunda öğrenciler:  Gastronomideki temel teknolojik yenilikleri tanımlayabilir.  Yeni teknolojilerin mutfak ve servis operasyonlarına uygulanmasındaki fayda ve zorlukları değerlendirebilir.  Yenilikçi pişirme ve gıda muhafaza yöntemlerini uygulayabilir.  Menü planlama ve gıda üretimine sürdürülebilirlik odaklı teknolojileri entegre edebilir.  Küresel gıda teknolojisi trendlerini takip ederek yerel bağlama uyarlayabilir. | | | | | | |
| **Temel ders kitabı** | | | | | Gastronomi ve Teknoloji, Yazıcıoğlu, i., Alphan, E. ve Bölükbaş, R.2022 | | | | | | |
| **Yardımcı kaynaklar** | | | | | Myhrvold, N., Young, C., & Bilet, M. (2011). Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking.  Saguy, I. S., & Karel, M. (2018). Food Engineering and Technological Innovations.  Journal of Culinary Science & Technology dergisinden seçilmiş makaleler. | | | | | | |
| **Derste gerekli araç ve gereçler** | | | | |  | | | | | | |

*SBE-OU-01*

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Haftalık Planı** | |
| **Hafta** | **Konular** |
| 1 | Gastronomide Teknolojiye Giriş |
| 2 | Mutfak Teknolojilerinin Evrimi |
| 3 | Akıllı Mutfak Ekipmanları ve IoT Entegrasyonu |
| 4 | Moleküler Gastronomi Araçları ve Yöntemleri |
| 5 | Gıda Muhafaza ve Ambalajlama Yenilikleri |
| 6 | Gıda Üretimi ve Serviste Otomasyon Sistemleri |
| 7 | Gastronomide Robotik Uygulamalar |
| 8 | 3D Gıda Yazıcı Teknolojisi |
| 9 | Restoran Deneyimlerinde Artırılmış ve Sanal Gerçeklik |
| 10 | Gıda Üretiminde Sürdürülebilirlik Teknolojileri |
| 11 | Enerji Verimliliği ve Atık Azaltma Teknolojileri |
| 12 | Gıda Tedarik Zincirlerinde İzlenebilirlik ve Blokzincir Uygulamaları |
| 13 | Küresel Gıda Teknolojisi Trendleri |
| 14 | Gelecek Perspektifi: 2050’de Gastronomi |
| 15,16 | Final sınavı |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Program Çıktısı** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Sosyal ve davranış bilimlerinin gerektirdiği araştırmaları yapma, araştırmaların planlanması ve uygulanması becerisine sahiptir. |  |  | **X** |
| 2 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanı ile ilgili yüksek lisans eğitimi sürecinde aldığı bilgilerin nasıl kullanılacağını kavrar, belirli bir hedef doğrultusunda bir süreci çözümleme ve tasarlama becerisi sağlayabilir. |  | **X** |  |
| 3 | Karar alma, kararı uygulama ve davranış haline getirmede alana ilişkin sahip olunan bilgileri kullanabilmek becerisine sahiptir. |  | **X** |  |
| 4 | Sosyal ve davranış bilimlerinin gerektirdiği ileri düzeyde veri işleyerek bilgi elde edebilmek için gerekli bilgilere kuramsal ve uygulama düzeyinde sahiptir. |  |  | **X** |
| 5 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında ulusal ve/veya uluslararası toplantılarda sözlü ve yazılı özgün sunumlar yapar. |  |  | **X** |
| 6 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında edindiği bilgileri farklı disiplin alanlarından gelen bilgilerle bütünleştirerek yorumlar ve yeni bilgiler oluşturur. | **X** |  |  |
| 7 | Alanındaki problemleri tanımlar ve bu problemlere çözümler geliştirir ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 8 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında araştırma yapar ve proje üretir. |  | **X** |  |
| **1**:Hiç katkısı yok. **2**:Kısmen katkısı var. **3**:Tam katkısı var. | | | | |

*Aşağıdaki program çıktısı bölüm/programın yeterliliklerine göre belirlenmiş program kazanımlarıdır. Ulusal ve alan yeterliliklerine göre bu kazanımlar belirlenim çıktı ifadeleri hazırlanacaktır. Program çıktısı sayısı olarak daha az veya fazla ifade yer alabilir.*

|  |  |
| --- | --- |
| **Dönem** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Dersin Kodu** | 515012005 | **Dersin Adı** | ÖRGÜT KURAMLARI |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Yarıyıl** | **Haftalık Ders Saati** | | | | | | **Dersin** | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **Türü** | **Dili** |
| 2 | 3 | |  |  | | | 3 | 10 | | Zorunlu ( ) Seçmeli (X) | Türkçe |
| **Dersin Kategorisi** | | | | | | | | | | | |
| **Temel Bilim** | | **Temel Mühendislik** | | | | **[Önemli Düzeyde Tasarım İçeriyorsa (√) Koyunuz.]** | | | | | **Sosyal Bilim** |
|  | |  | | | |  | | | | | **√** |
| **Değerlendirme Ölçütleri** | | | | | | | | | | | |
| **Yarıyıl içi** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | 1 | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | |  |
| Ödev | | | |  | |  |
| Proje | | | |  | |  |
| Rapor | | | |  | |  |
| Araştırma modeli | | | |  | |  |
| **Yarıyıl sonu sınavı** | | | | |  | | | | 1 | | 60 |
| **Varsa önerilen önkoşullar** | | | | |  | | | | | | |
| **Dersin kısa içeriği** | | | | | Klasik yönetim anlayışıyla başlayan ve post modern yönetim yaklaşımlarıyla devam eden yönetim bilimine genel bir bakış sağlar. İKY, Örgütsel davranış, Stratejik yönetim gibi yönetim alanlarını, ve yönetimin felsefesini içeren koşul bağımlılık kuramı, işlem maliyeti kuramı, vekalet kuramı kaynak bağımlılığı kuramı örgütsel ekoloji kuramı gibi işletmeleri etkileyen sosyolojik ve ekonomik kuramları içerir. | | | | | | |
| **Dersin amaçları** | | | | | İşletmelerin yaşamlarını sürdürebilmeleri için sosyal, siyasal ve ekonomik çevreleriyle ilişkilerinde başarılı olmaları gerekmektedir. Bu dersin amacı lisansüstü öğrencilere işletmelerin çevreleriyle girdikleri etkileşimlerde karşılaştıkları durumların anlaşılması ve değerlendirilmesi için kuramların öğretilmesidir. Bilimsel çalışmalar üretilebilmesi için yönetim biliminin temel kuramlarının anlaşılmasını sağlamak amaçlanmaktadır. | | | | | | |
| **Dersin meslek eğitimini sağlamaya yönelik katkısı** | | | | |  | | | | | | |
| **Dersin öğrenim çıktıları** | | | | | 1. Farklı örgütsel paradigmalarını temsil eden örgüt kuramlarını tanımlayabileceklerdir. 2. Örgüt kuramlarını varsayımları, temel tezleri ve odakları açısından karşılaştırabileceklerdir. 3. Farklı örgütsel boyutlar arasındaki etkileşimleri analitik bir bakış açısıyla tartışabileceklerdir. 4. Ulusal ve uluslararası düzeyde örgütsel ve yönetsel meseleleri açıklamak için örgüt kuramlarını bütünleştirerek kullanabileceklerdir. 5. Örgütler üzerine üretilmiş mevcut bilgi birikimine ve örgütlerin uygulamalarına, bireyler, toplumsal ve doğal çevre üzerindeki etkileri açısından eleştirel bakış açısı geliştirebileceklerdir. | | | | | | |
| **Temel ders kitabı** | | | | | Cenk SÖZEN ve Necati BASIM, “Örgüt Kuramları” BETA Basım Yayın J.H. | | | | | | |
| **Yardımcı kaynaklar** | | | | | Frederick Taylor, Bilimsel Yönetimin İlkeleri, (2016 yılı çeviren Bahadır AKIN) Yönetim Klasikleri 1 serisi, Adres Yayınları  Ders notları ve salytlar.  Jones, Gareth (2013) Organizational Theory, Design, and Change. Pearson | | | | | | |
| **Derste gerekli araç ve gereçler** | | | | |  | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Haftalık Planı** | |
| **Hafta** | **Konular** |
| 1 | Genel Esaslar, Dersi Tanıtma, Öğrencilerden Beklentiler Konunun anlam ve önemi |
| 2 | **Örgüt Kuramlarına Giriş** |
| 3 | Yönetim biliminde klasik ve neo klasik yaklaşımlar |
| 4 | Sistem kuramı |
| 5 | Koşul bağımlılık kuramı |
| 6 | İşlem maliyeti kuramı |
| 7 | Vekalet kuramı |
| 8 | ARA SINAV |
| 9 | Kaynak bağımlılığı kuramı |
| 10 | Örgütsel ekoloji |
| 11 | Birlikte evrim |
| 12 | Kurumsal kuram |
| 13 | Makro kurumsal kuram |
| 14 | Örgütsel Ağlar |
| 15,16 | Final sınavı |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Aşağıdaki program çıktısı bölüm/programın yeterliliklerine göre belirlenmiş program kazanımlarıdır. Ulusal ve alan yeterliliklerine göre bu kazanımlar belirlenim çıktı ifadeleri hazırlanacaktır. Program çıktısı sayısı olarak daha az veya fazla ifade yer alabilir. | | | |
| **No** | **Program Çıktısı** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Sosyal ve davranış bilimlerinin gerektirdiği araştırmaları yapma, araştırmaların planlanması ve uygulanması becerisine sahiptir. |  | **x** |  |
| 2 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanı ile ilgili yüksek lisans eğitimi sürecinde aldığı bilgilerin nasıl kullanılacağını kavrar, belirli bir hedef doğrultusunda bir süreci çözümleme ve tasarlama becerisi sağlayabilir. |  |  | **x** |
| 3 | Karar alma, kararı uygulama ve davranış haline getirmede alana ilişkin sahip olunan bilgileri kullanabilmek becerisine sahiptir. | **x** |  |  |
| 4 | Sosyal ve davranış bilimlerinin gerektirdiği ileri düzeyde veri işleyerek bilgi elde edebilmek için gerekli bilgilere kuramsal ve uygulama düzeyinde sahiptir. | **x** |  |  |
| 5 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında ulusal ve/veya uluslararası toplantılarda sözlü ve yazılı özgün sunumlar yapar. |  | **x** |  |
| 6 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında edindiği bilgileri farklı disiplin alanlarından gelen bilgilerle bütünleştirerek yorumlar ve yeni bilgiler oluşturur. | **x** |  |  |
| 7 | Alanındaki problemleri tanımlar ve bu problemlere çözümler geliştirir ve değerlendirir. |  |  | **x** |
| 8 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında araştırma yapar ve proje üretir. |  |  | **x** |
| **1**:Hiç katkısı yok. **2**:Kısmen katkısı var. **3**:Tam katkısı var. | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Dönem** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Dersin Kodu** | 515012007 | **Dersin Adı** | Gastronomi ve Medya |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Yarıyıl** | **Haftalık Ders Saati** | | | | | | **Dersin** | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **Türü** | **Dili** |
| II | 3 | |  |  | | | 3 | 10 | | Zorunlu ( ) Seçmeli (X) | Türkçe |
| **Dersin Kategorisi** | | | | | | | | | | | |
| **Temel Bilim** | | **Temel Mühendislik** | | | | **[Önemli Düzeyde Tasarım İçeriyorsa (√) Koyunuz.]** | | | | | **Sosyal Bilim** |
|  | |  | | | |  | | | | | **√** |
| **Değerlendirme Ölçütleri** | | | | | | | | | | | |
| **Yarıyıl içi** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | |  | |  |
| II. Ara Sınav | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | |  |
| Ödev | | | | 2 | | 100 |
| Proje | | | |  | |  |
| Rapor | | | |  | |  |
| Araştırma modeli | | | |  | |  |
| **Yarıyıl sonu sınavı** | | | | |  | | | |  | |  |
| **Varsa önerilen önkoşullar** | | | | |  | | | | | | |
| **Dersin kısa içeriği** | | | | | Gastronomide medyanın yeri ve önemi, gastronomi ve medya ilgili temel kavramlar, iletişim, kitle iletişim ve çeşitleri, sinema ve gastronomi, basılı medya ve gastronomi, televizyon ve gastronomi, internet ve gastronomi, sosyal medya ve gastronomi, fotoğraf ve gastronomi, gastronomi ve sosyoloji konularını içermektedir. Ayrıca öğrenciler ders kapsamında bir araştırma projesi yürüteceklerdir. | | | | | | |
| **Dersin amaçları** | | | | | Gastronomi öğrencilerine mesleklerinin medyadaki yansımalarını farklı açılardan ele alabilecekleri, gastronominin geniş yelpazesi içinde ilk yayınlardan itibaren gelinen nokta hakkında kapsamlı şekilde bilgi birikimi oluşturmayı amaçlamaktadır. Ayrıca aşçılık mesleği kariyerlerinde gerekli olan medya eksenli bakış açısını kazandırmayı hedeflemektedir. | | | | | | |
| **Dersin meslek eğitimini sağlamaya yönelik katkısı** | | | | |  | | | | | | |
| **Dersin öğrenim çıktıları** | | | | | Gastronomi ve medya ilişkisini açıklar. Gastronomi ve iletişim kavramlarını tanımlayabilecek. Gastronominin ilişkili olduğu medya alanlarını yorumlar. Sinemada yazılı medyada dijital medyada ve sosyal medyada gastronomiyi açıklar. Gastronomiyi sosyolojik açıdan yorumlar. | | | | | | |
| **Temel ders kitabı** | | | | | Gastronomi ve Medya (2016) Editör, Hakan YILMAZ | | | | | | |
| **Yardımcı kaynaklar** | | | | |  | | | | | | |
| **Derste gerekli araç ve gereçler** | | | | |  | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Haftalık Planı** | |
| **Hafta** | **Konular** |
| 1 | Gastronomide medyanın yeri ve önemi |
| 2 | Gastronomi ve medya ile ilgili temel kavramlar |
| 3 | İletişim, kitle iletişim ve çeşitleri |
| 4 | Sinema ve gastronomi |
| 5 | Sinema ve gastronomi |
| 6 | Basılı medya ve gastronomi |
| 7 | Ara sınav (ödev teslimi) |
| 8 | Televizyon ve gastronomi |
| 9 | İnternet ve gastronomi |
| 10 | Sosyal medya ve gastronomi |
| 11 | Sosyal medya ve gastronomi |
| 12 | Fotoğraf ve gastronomi |
| 13 | Sosyoloji ve gastronomi |
| 14 | Sosyoloji ve gastronomi |
| 15,16 | Final sınavı (Ödev teslimi) |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Program Çıktısı** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Sosyal ve davranış bilimlerinin gerektirdiği araştırmaları yapma, araştırmaların planlanması ve uygulanması becerisine sahiptir. |  |  | **X** |
| 2 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanı ile ilgili yüksek lisans eğitimi sürecinde aldığı bilgilerin nasıl kullanılacağını kavrar, belirli bir hedef doğrultusunda bir süreci çözümleme ve tasarlama becerisi sağlayabilir. | **X** |  |  |
| 3 | Karar alma, kararı uygulama ve davranış haline getirmede alana ilişkin sahip olunan bilgileri kullanabilmek becerisine sahiptir. |  |  | **X** |
| 4 | Sosyal ve davranış bilimlerinin gerektirdiği ileri düzeyde veri işleyerek bilgi elde edebilmek için gerekli bilgilere kuramsal ve uygulama düzeyinde sahiptir. |  |  | **X** |
| 5 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında ulusal ve/veya uluslararası toplantılarda sözlü ve yazılı özgün sunumlar yapar. |  | **X** |  |
| 6 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında edindiği bilgileri farklı disiplin alanlarından gelen bilgilerle bütünleştirerek yorumlar ve yeni bilgiler oluşturur. | **X** |  |  |
| 7 | Alanındaki problemleri tanımlar ve bu problemlere çözümler geliştirir ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 8 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında araştırma yapar ve proje üretir. | **X** |  |  |
| **1**:Hiç katkısı yok. **2**:Kısmen katkısı var. **3**:Tam katkısı var. | | | | |

*Aşağıdaki program çıktısı bölüm/programın yeterliliklerine göre belirlenmiş program kazanımlarıdır. Ulusal ve alan yeterliliklerine göre bu kazanımlar belirlenim çıktı ifadeleri hazırlanacaktır. Program çıktısı sayısı olarak daha az veya fazla ifade yer alabilir.*

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 515012011 | **DERSİN ADI** | Disiplinlerarası Gastronomi |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | **DİLİ** |
| II | 3 | | - | - | | | 3 | 10 | | ZORUNLU () SEÇMELİ ( X) | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | |
| **Temel Bilim** | | **Temel Bilim** | | | | **Sosyal Bilimler Enstitüsü** | | | | | **Sosyal Bilim** |
|  | |  | | | | X | | | | |  |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | 1 | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | |  |
| Ödev | | | |  | |  |
| Proje | | | |  | |  |
| Rapor | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | 1 | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | | - | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Gastronomi ile tarih, edebiyat, felsefe, sosyoloji, psikoloji, ekonomi, din vb. bilim alanlarıyla ilişkisi incelenecektir. | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Gastronominin diğer bilim dalları ile ilişkisi ortaya koymaktır. | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Gastronominin bilim dalı olarak değerlendirilip değerlendirilemeyeceğini bilir.  Gastronominin diğer bilim dallarıyla ilişkisi hakkında bilgi sahibi olur. | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Güler, O., Akdağ, G. ve Kale, A. DİSİPLİNLERARASI BAKIŞ AÇISIYLA GASTRONOMİ Kavramlar Araştırmalar ve Çalışma Önerileri, 2021. | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | **-** | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | | - | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Gastronomiye Disiplinlinlerarası Bakış. |
| 2 | Bilimsel Araştırma Bakış Açısıyla Gastronomi Disiplini |
| 3 | Gastronomi ve Sosyoloji |
| 4 | Gastronomi ve Psikoloji |
| 5 | Gastronomi ve Edebiyat |
| 6 | Gastronomi ve Din |
| 7 | Gastronomi ve Tarih |
| 8 | Gastronomi ve Arkeoloji |
| 9 | Gastronomi ve Turizm |
| 10 | Gastronomi ve Sağlık |
| 11 | Gastronomi ve Teknoloji |
| 12 | Gastronomi ve Eğitim |
| 13 | Gastronomi ve Felsefe |
| 14 | Gastronomi ve Sürdürülebilirlik |
| 15,16 | Sınav |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Alanı ile ilgili kuramlar, olgular, kavramlar ve ilkeler hakkında bilgi sahibidir. | **X** |  |  |
| 2 | Gastronominin kültür ve sanat ile etkileşimlerini tanır. | **X** |  |  |
| 3 | Ülke ve dünyanın belli mutfaklarının temel prensiplerini bilir. |  |  | **X** |
| 4 | Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilme. |  |  | **X** |
| 5 | Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilme, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilme ve proje yürütebilme. |  |  | **X** |
| 6 | Düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşabilmek |  | **X** |  |
| 7 | Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilme. |  |  | **X** |
| 8 | Yerel, ulusal ve uluslararası düzeyde gastronomi plan ve politikalarını tartışır. |  | **X** |  |
| 9 | Alanındaki konularda stratejik yaklaşım gösterebilir, hizmet sürecini etkileyecek sorunlara analitik yaklaşır ve çözüm üretebilir. |  | **X** |  |
| 10 | Kişisel gelişimine katkı sağlayacak ve bulunduğu ortamlarda kendini ifade edebilecek seviyede sosyoloji, tarih, genel kültür ve sanat bilgisine sahip olur. | **X** |  |  |
| 11 | Edinmiş olduğu kültür ve güzel sanatlar konularında bilgilerini mesleğini icra ederken değerlendirebilir. | **X** |  |  |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Dönem** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Dersin Kodu** | 515012012 | **Dersin Adı** | Gastronomi ve Sürdürülebilirlik |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Yarıyıl** | **Haftalık Ders Saati** | | | | | | **Dersin** | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **Türü** | **Dili** |
| 2 | 3 | | 0 | 0 | | | 3 | 10 | | Zorunlu ( ) Seçmeli (X) | Türkçe |
| **Dersin Kategorisi** | | | | | | | | | | | |
| **Temel Bilim** | | **Temel Mühendislik** | | | | **[Önemli Düzeyde Tasarım İçeriyorsa (√) Koyunuz.]** | | | | | **Sosyal Bilim** |
|  | |  | | | |  | | | | | **√** |
| **Değerlendirme Ölçütleri** | | | | | | | | | | | |
| **Yarıyıl içi** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | |  | |  |
| II. Ara Sınav | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | |  |
| Ödev | | | | 1 | | 50 |
| Proje | | | |  | |  |
| Rapor | | | |  | |  |
| Araştırma modeli | | | |  | |  |
| **Yarıyıl sonu sınavı** | | | | |  | | | | 1 | | 50 |
| **Varsa önerilen önkoşullar** | | | | |  | | | | | | |
| **Dersin kısa içeriği** | | | | | Sürdürülebilirlik kavramı, bu kavramın turizm ile gastronomi odaklı günümüzdeki önemi ve kapsamı, sürdürülebilir beslenme, gıda ve tarım kavramları ve uygulamaları, sürdürülebilirlik hareketleri kapsamında gastronomi sektöründe Türkiye ile Dünya çapında gerçekleştirilen uygulamaları akademik olarak incelenmesi ve örnek olay incelemelerini içerir. | | | | | | |
| **Dersin amaçları** | | | | | Geleneksel üretimin ve yemek kültürünün kaybolmasının önüne geçilmesi, yerel yiyeceklerin korunması ve bu sayede gastronomik kültürel mirasın gelecek nesillere aktarılmasını sağlamak için öğrencilere sürdürülebilirlik algısını öğretmek, sürdürülebilir gastronomi kavramını tanıtmak, bu kavram kapsamında ortaya konulan örnekleri inceleyerek öğrencileri bilinçlendirmektir. | | | | | | |
| **Dersin meslek eğitimini sağlamaya yönelik katkısı** | | | | |  | | | | | | |
| **Dersin öğrenim çıktıları** | | | | | 1.Sürdürülebilirlik kavramını açıklar.  2.Sürdürülebilirlikte gastronominin yeri ve önemini açıklar.  3.Sürdürülebilir beslenme modellerini açıklar.  4.Sürdürülebilir gıda üretim sistemlerini açıklar.  5.Sürdürülebilir gastronomi kapsamında yer alan disiplinlerarası terminoloji hakkında bilgi sahibi olur.  6. Sürdürülebilir gastronomi alanında gerçekleştirilen ulusal ve uluslararası çalışmaları inceler, değerlendirir ve gerek sektörel gerek akademik planlamalar ve uygulamalar yapar. | | | | | | |
| **Temel ders kitabı** | | | | |  | | | | | | |
| **Yardımcı kaynaklar** | | | | | Fügen Durlu Özkaya, Ferah Özkök(2021), Sürdürülebilir Gastronomi Mehmet Sarıışık(2021), Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi, Detay Hülya Kurgun ve Demet Bağıran Özşeker(2012), Gastronomi ve Turizm: Kavramlar -Uygulamalar - Uluslararası Mutfaklar – Reçeteler -Detay Hilmi Rafet Yüncü (2020), Gastronomi ve Sürdürülebilirlik, Nadir Bağdatlıoğlu, N (2022), Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Üzerine Araştırmalar, Sidas | | | | | | |
| **Derste gerekli araç ve gereçler** | | | | |  | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Haftalık Planı** | |
| **Hafta** | **Konular** |
| 1 | Sürdürülebilirlik Kavramı, Gelişimi ve Tanımları |
| 2 | Sürdürülebilir Turizm Kavramı ve Terminolojik Diğer Kavramlar |
| 3 | Sürdürülebilir Gastronomi Kavramı ve Yer Alan Paydaşlar |
| 4 | Sürdürülebilir Gastronomi ve Sertifikasyon Sistemleri |
| 5 | Sürdürülebilir Gıda Hareketleri ve Beslenme Modelleri |
| 6 | Gastronomide İnsan Sağlığı ve Politikaları |
| 7 | **Ara Sınav (Ödev Teslimi)** |
| 8 | Sürdürülebilir Gastronomide Yöresel Mutfakların Rolü |
| 9 | Sürdürülebilir Restoran Uygulamaları ve Tedarik Zinciri |
| 10 | Gastroekoloji Kavramı ve Konu ile İlgili Uygulamalar |
| 11 | Permakültür Kavramı ve Tarımda Sürdürülebilir Gastronomi Uygulamaları |
| 12 | Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kavramı ve Örnekler |
| 13 | Yemek Kültürünün ve Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelemeler |
| 14 | Sürdürülebilir Gastronomi Çerçevesinde Sektör ve Akademinin Eğitimi Üzerine Tartışmalar |
| 15,16 | **Final sınavı (Ödevlerin son halinin teslimi)** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Program Çıktısı** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Sosyal ve davranış bilimlerinin gerektirdiği araştırmaları yapma, araştırmaların planlanması ve uygulanması becerisine sahiptir. |  | X |  |
| 2 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanı ile ilgili yüksek lisans eğitimi sürecinde aldığı bilgilerin nasıl kullanılacağını kavrar, belirli bir hedef doğrultusunda bir süreci çözümleme ve tasarlama becerisi sağlayabilir. | X |  |  |
| 3 | Karar alma, kararı uygulama ve davranış haline getirmede alana ilişkin sahip olunan bilgileri kullanabilmek becerisine sahiptir. |  |  | X |
| 4 | Sosyal ve davranış bilimlerinin gerektirdiği ileri düzeyde veri işleyerek bilgi elde edebilmek için gerekli bilgilere kuramsal ve uygulama düzeyinde sahiptir. |  | X |  |
| 5 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında ulusal ve/veya uluslararası toplantılarda sözlü ve yazılı özgün sunumlar yapar. |  | X |  |
| 6 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında edindiği bilgileri farklı disiplin alanlarından gelen bilgilerle bütünleştirerek yorumlar ve yeni bilgiler oluşturur. | X |  |  |
| 7 | Alanındaki problemleri tanımlar ve bu problemlere çözümler geliştirir ve değerlendirir. |  | X |  |
| 8 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında araştırma yapar ve proje üretir. | X |  |  |
| 1:Hiç katkısı yok. 2:Kısmen katkısı var. 3:Tam katkısı var. | | | | |

*Aşağıdaki program çıktısı bölüm/programın yeterliliklerine göre belirlenmiş program kazanımlarıdır. Ulusal ve alan yeterliliklerine göre bu kazanımlar belirlenim çıktı ifadeleri hazırlanacaktır. Program çıktısı sayısı olarak daha az veya fazla ifade yer alabilir.*