



ESOGÜ Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

DÖNEM Bahar

DERSİN KODU 271216018 **DERSİN ADI** Gastronomi Gösteri ve Seminerleri

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATI			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
VI	2	0	0	2	3	ZORUNLU () SEÇMELİ (X)	Türkçe

DERSİN KATEGORİSİ

Destek Dersleri	Temel Mesleki Dersler	Uzmanlık / Alan Dersleri	Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	Aktarılabılır Beceri Dersleri
	X			

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

YARIYIL İÇİ	Faaliyet türü	Sayı	%
	I. Ara Sınav		
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev			
Proje		1	40
Rapor			
Diğer (.....)			
YARIYIL SONU SINAVI		1	60

VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)

DERSİN KISA İÇERİĞİ Bu ders gösteri ve seminerler aracılığıyla dersi alan öğrencilerin gastronomi alanında trendleri takip etmesini içermektedir.

DERSİN AMAÇLARI Bu dersin amacı öğrencilerin gastronomi alanındaki güncel gelişmeleri takip etmesini, teknik geziler aracılığıyla gastronomi uygulamalarını yerinde görmesini ve gastronomi alanındaki uzmanlarla fikir alışverişinde bulunmasını sağlamaktır.

DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI

DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI Gastronomi konusunda güncel gelişmeleri tartışabilecek. Restoran yönetimi alanındaki yenilikleri açıklayabilir. Mutfak sanatları alanındaki gelişmeleri ifade edebilir. İçecek yönetimi alanındaki yenilikleri sorgulayabilir. Teknik gezilerde gastronomi alanındaki uygulamaları yerinde değerlendirebilecek. Yiyecek üretimi yapılan işletmelerdeki uygulamaları çözümlenebilir. Restoranlardaki iş süreçlerini özetleyebilir. Ziyaretler sırasında öğrendiği yeni süreçleri karşılaştırabilir. Gastronomi sektöründeki uzmanların görüşlerini karşılaştırabilecek. Gastronomi konusundaki uzmanlarla görüşlerini tartışabilir. Gastronomi konusundaki uzmanlarla yenilikleri sorgulayabilir. Uzmanlardan edindiği bilgiler sayesinde yeni fikirler önerebilir. Uzmanlardan edindiği bilgiler sayesinde kariyer planlayabilir.

TEMEL DERS KİTABI Ders notları ve ilgili makaleler.

YARDIMCI KAYNAKLAR

DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER

DERSİN HAFTALIK PLANI

HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Gastronomi Eğitimleri ve Seminerleri Üzerine Tartışma
2	Seminer konularının ve programının belirlenmesi
3	Seminer konularının ve programının belirlenmesi
4	Seminer konularının ve programının belirlenmesi
5	Gastronomi konusunda davet edilen konuğun sunumu ya da uygulaması
6	Gastronomi konusunda davet edilen konuğun sunumu ya da uygulaması
7	Gastronomi konusunda davet edilen konuğun sunumu ya da uygulaması
8	Dersin işleyişi ve verimliliği hakkındaki değerlendirme ve tartışmalar
9	Gastronomi konulu teknik gezi
10	Gastronomi konulu teknik gezi
11	Gastronomi konulu teknik gezi
12	Seminer Sunumları
13	Seminer Sunumları
14	Seminer Sunumları
15,16	Final Sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.		X	
2	Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.		X	
3	İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.		X	
4	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir.	X		
5	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.	X		
6	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır.	X		
7	Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.	X		
8	Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.		X	
9	İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.	X		
10	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.		X	
11	Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.		X	
12	Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.		X	
13	Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.		X	
14	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.		X	
15	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.	X		

1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.

Dersin Öğretim Üyesi: Yılmaz Sever