



Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

DÖNEM | Bahar

DERSİN KODU	271216014	DERSİN ADI	Gastronomi ve Sürdürülebilirlik
--------------------	-----------	-------------------	---------------------------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
VI	2	0	0	2	3	ZORUNLU (X) SEÇMELİ ()	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		1
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev			
Proje			
Rapor			
Diğer (.....)			
YARIYIL SONU SINAVI		1	60
VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)			
DERSİN KISA İÇERİĞİ	Sürdürülebilirlik, gastronomide sürdürülebilirlik, gastronomide sürdürülebilirlik uygulamalarından oluşan konu başlıkları bulunmaktadır.		
DERSİN AMAÇLARI	Yerel yiyeceklerin korunması, geleneksel üretimin ve yemek kültürünün kaybolmasının önlenmesi ve bu sayede gastronomik mirasın gelecek nesillere aktarılmasını sağlamaktır.		
DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI	Bu dersi alan öğrenciler, sürdürülebilirlik felsefesi doğrultusunda turizm ve gastronomi alanında yapılması gerekenler, ulusal ve uluslararası önerileri bilerek alanında uygulamaya yönelik bakış açısı kazanırlar.		
DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI	Sürdürülebilirliğin ne olduğunu bilir, Gastronomide sürdürülebilirliğin sağlanması için yapılması gerekenleri bilir, Gastronomi turizminde sürdürülebilirliğin önemini kavrar.		
TEMEL DERS KİTABI	Sürdürülebilir Gastronomi- Fügen Durlu Özkaya, Ferah Özkök Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi, Mehmet Sarıışık Gastronomi ve Turizm: Kavramlar - Uygulamalar - Uluslararası Mutfaklar – Reçeteler Hülya Kurgun ve Demet Bağırın Özşeker		
YARDIMCI KAYNAKLAR	Sürdürülebilir Turizm-Metin Kozak Turizm ve Sürdürülebilirlik- İrfan Yazıcıoğlu, Mustafa Aksoy, Gizem Sultan Kaman		
DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER			

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Sürdürülebilirlik kavramının tanımı ve tarihsel gelişimi
2	Turizm ve Sürdürülebilirlik İlişkisi
3	Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri ve Turizm
4	Sürdürülebilir Gastronomide Sivil Toplum Kuruluşları
5	Yerel Yemek Ritüelleri ve Sürdürülebilir Gastronomiye Etkisi
6	Gastronomik Miras ve Kültürel Unsur Olarak Gastronomi
7	Sürdürülebilir Tedarik Zinciri Yönetimi
8	Organik Tarım ve Yenilebilir Böcekler (Entomophagy) Nörogastromi
9	Dikey tarım (topraksız tarım), hydroponic ve aquaponic sistemler
10	Eko-Gastronomi ve Sürdürülebilirlik
11	Permakültür ve Gastronomi
12	Türkiye'de sürdürülebilir gastronomi uygulamaları 1
13	Türkiye'de sürdürülebilir gastronomi uygulamaları 2
14	Dünyada sürdürülebilir gastronomi uygulamaları
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: Doç. Dr. Mehmet Sedat İPAR