



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

DÖNEM	Güz
--------------	-----

DERSİN KODU	271215018	DERSİN ADI	Gastronomide İnovasyon ve Teknoloji
--------------------	-----------	-------------------	-------------------------------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATI			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKT S	TÜRÜ	DİLİ
V	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	1	40				
	II. Ara Sınav						
	Kısa Sınav						
	Ödev						
	Proje						
	Rapor						
	Diğer (.....)						
YARIYIL SONU SINAVI		1	60				
VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)							
DERSİN KISA İÇERİĞİ	Turizm ve gastronomi alanlarında mevcut yenilikler, inovasyonlar ve teknolojiler tartışılacaktır.						
DERSİN AMAÇLARI	Bu dersin amacı, öğrencilere turizm ve gastronomi alanlarında mevcut yenilikler, inovasyonlar ve teknolojilerin yeri ve önemi açıklanacaktır. Derste özellikle ürün ve süreç inovasyonları konusunda bilgiler verilecektir.						
DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI							
DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI	Yiyecek- içecek sektöründe yaşanan inovasyon ve teknolojik yenilikler ile ilgili bilgileri elde eder ve değerlendirebilir.						
TEMEL DERS KİTABI	Dijital Turizm: Sektörün Yeni Geleceği Editör: Abdullah Karaman, Kürşad Sayın. Eğitim Yayınevi						
YARDIMCI KAYNAKLAR							
DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER							

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Endüstri 4.0 ve Turizm 4.0 Arasındaki İlişki
2	Akıllı Seyahat İşletmeciliği ve Turizm 4.0
3	Akıllı Otel İşletmeciliği ve Turizm 4.0
4	Bulut Bilişim ve Turizm 4.0
5	Artırılmış Gerçeklik ve Turizm 4.0
6	Nesnelerin İnterneti ve Turizm 4.0
7	Büyük Veri ve Turizm 4.0
8	Dönem İçi Değerlendirme
9	Kripto Paralar ve Turizm
10	Sosyal Medya ve Turizm 4.0
11	Robot Teknolojiler ve Turizm 4.0
12	Future Teknolojileri ve Turizm 4.0
13	Akıllı Destinasyonlar ve Turizm 4.0
14	Dijital Gastronomi
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: ÖĞR. GÖR. DR. Taner ERDOĞAN