



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

DÖNEM	Güz
--------------	-----

DERSİN KODU	271215019	DERSİN ADI	Mutfak Akımları
--------------------	-----------	-------------------	-----------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
IV	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		1	40
Proje			
Rapor			
Diğer (.....)			
YARIYIL SONU SINAVI			60

VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)

DERSİN KISA İÇERİĞİ	Akım, bir kavram olarak hedefteki bir kitleyi belirli davranış ya da tercih davranışları yönünde etkilemektir. Bu etkinin oluşabilmesi, insan doğasındaki belirli kodların manipülasyonu ile mümkün olabilmektedir. Güncel olsun olmasın mutfak akımları da bu etki çabasıyla farklıdır.
DERSİN AMAÇLARI	Akım kavramını boyutları ve yöntemleriyle ortaya koymak. Mutfak akımlarını “akım” gerçeği çerçevesinde değerlendirebilmek.
DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI	Yönlendirme ve yönelimleri daha derin algılayabilme ve değerlendirebilme.
DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI	Eleştirel düşünme, derin bakabilme, sebep-olay-sonuç ilişkileri geliştirebilme.
TEMEL DERS KİTABI	Pazarlama Teorileri (2021), Mehmet İ. Yağcı, Serap Çabuk, Mediacat Kitapları Güncel Gastronomi Trendleri (2022), Tuba Özdemir, Nobel Akademik Yayıncılık Kurgun, H. (2017). Gastronomi Trendleri: Milenyum ve Ötesi , Ankara: Detay
YARDIMCI KAYNAKLAR	Sloan, A.E. (2002). The top 10 functional food trends. The next generation. Food Technology, 56, 32–57 Bigliardi, B. & Galati, F. (2013). Innovation trends in the food industry: The case of functional foods, Trends in Food Science & Technology, 31,118-129
DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER	

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Gastronomi trendlerine genel bakış
2	Yeni mutfak akımı (Nouvelle Cuisine)
3	Fast food akımı
4	Füzyon mutfağı
5	Slow food akımı
6	Vejeteryan mutfağı
7	Vegan mutfağı
8	Dersin işleyişi ve verimliliği hakkındaki değerlendirme ve tartışmalar
9	Organik tarım
10	Şehir tarımı ve dikey tarım
11	Moleküler gastronomi
12	Nörogastronomi
13	Yeşil restoranlar, tematik restoranlar
14	Tartışma
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