Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**GMS218 - Gastronomide Güncel Yaklaşımlar**
Ders Türü	IV.Yarıyıl
Teori + Uygulama	2+0
AKTS	**3.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Zorunlu Dersler
Öğretim Elemanları	DR. ÖĞR. ÜYESİ ERDEM KORKMAZ

Dersin Veriliş Biçimi	Yüz Yüze
Dersin Verildiği Yer	Okulda
Kullanılan Eğitim Platformları	Yüz Yüze
Önkoşullar	Bu dersin önkoşulu ya da eş koşulu bulunmamaktadır.
Önerilen Dersler	Önerilen ders bulunmamaktadır.
Önerilen Kaynaklar	Gastronominin Temelleri , Anadolu Üniversitesi Yayınları
Staj & Uygulama	Yok
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrencilere gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki en son gelişmeleri, modern teknikleri ve sektörel trendleri tanıtmaktır. Ders, öğrencilerin sürdürülebilirlik, sıfır atık mutfak, moleküler gastronomi, füzyon mutfağı, yeni gıda teknolojileri ve değişen tüketici beslenme alışkanlıkları (vegan, glutensiz, fonksiyonel beslenme vb.) gibi yenilikçi yaklaşımları kavramalarını; yerel ve küresel ölçekteki değişimleri analiz ederek bu vizyonu modern mutfak uygulamalarına entegre edebilecek mesleki farkındalığı kazanmalarını hedefler.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta		Tarihsel Bağlamda Gastronomi.	
2. hafta		Sürdürülebilir Gastronomi	
3. hafta		Füzyon Mutfağı	
4. hafta		Moleküler Gastronomy	
5. hafta		Yavaş Yemek Akımı.	
6. hafta		Ara Sınav	
7. hafta		Permakültür Çalışmaları.	
8. hafta		Yeşil Restoranlar.	
9. hafta		Beslenme Akımları	
10. hafta		Beslenme Akımları.	
11. hafta		Vegan ve Vejetaryen Beslenme	
12. hafta		Modern Gastronomi Akımlar.	
13. hafta		Genel Değerlendirme.	

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
14. hafta		Dönem Sonu Sınavı.	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Gastronomi kavramını ve gelişimini tanımlar.
2	Alternatif gıda üretim biçimlerini kavrar.
3	Beslenme akımlarını açıklar.
4	Gastronomi akımlarını değerlendirir.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

✓ Sağlık ve Kaliteli Yaşam ✓ Nitelikli Eğitim ✓ Temiz Su ve Sanitasyon ✓ Erişilebilir ve Temiz Enerji ✓ Sürdürülebilir Şehirler ve Topluluklar ✓ Sorumlu Üretim ve Tüketim ✓ Sudaki Yaşam ✓ Karasal Yaşam

Dersin Teması

✓ Ekonomi, Finans ve Yönetim ✓ Girişimcilik ✓ Sürdürülebilirlik ve Yeşil Enerji ✓ Tarım, Gıda ve Hayvancılık

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	14.00	2	28
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	10.00	2	20
Ödevler	0.00	0	0
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	0.00	0	0
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	5.00	2	10
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	10.00	2	20
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	0.00	0	0
Staj Uygulaması	0.00	0	0
		Hesaplanan AKTS	**3.0**

Ölçme ve Değerlendirme

✓ Yazılı Yoklama (Açık Uçlu Sınav)