Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**GMS520 - Gastronomide Güncel Konular**
Ders Türü	II.Yarıyıl
Teori + Uygulama	3+0
AKTS	**6.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Seçmeli Dersler
Öğretim Elemanları	DOÇ. DR. EBRU ZENCİR ÇİFTÇİ

Dersin Veriliş Biçimi	Yüz yüze
Dersin Verildiği Yer	Okulda
Kullanılan Eğitim Platformları	Yüz Yüze
Önkoşullar	Bu dersin ön koşulu ya da eş koşulu bulunmamaktadır.
Önerilen Dersler	Bu dersi alan öğrenciler için önerilen ders yoktur.

Önerilen Kaynaklar	1. United Nations Environment Programme. (2024). Food waste index report 2024. https://www.unep.org/resources/publication/food-waste-index-report-202 42. Kaya, S. (2025). Sürdürülebilir gastronomi üzerine yapılan araştırmaların bibliyometrik analizi. International Journal of Contemporary Tourism Research, 9(2). 3. Hastaoglu, E. (2026). Green restaurant sustainability and food waste: A bibliometric analysis of research trends and collaboration networks. Sustainable Development. https://doi.org/10.1002/sd.71420 4. Green revolution: A systematic review of sustainable practices in restaurants. (2025). Applied Food Research. https://doi.org/10.1016/j.afres.2025.101331 5. Asif, F., Donato, C., & Ishaq, M. I. (2026). Beyond the plate: A systematic literature review on consumer-driven food waste in hospitality. Business Strategy and the Environment. https://doi.org/10.1002/bse.70901 6. Donthu, N., Kumar, S., Mukherjee, D., Pandey, N., & Lim, W. M. (2021). How to conduct a bibliometric analysis: An overview and guidelines. Journal of Business Research, 133, 285–296. https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2021.04.070 7. Page, M. J., McKenzie, J. E., Bossuyt, P. M., Boutron, I., Hoffmann, T. C., Mulrow, C. D., Shamseer, L., Tetzlaff, J. M., Akl, E. A., Brennan, S. E., Chou, R., Glanville, J., Grimshaw, J. M., Hróbjartsson, A., Lalu, M. M., Li, T., Loder, E. W., Mayo-Wilson, E., McDonald, S., ... Moher, D. (2021). The PRISMA 2020 statement: An updated guideline for reporting systematic reviews. BMJ, 372, n71. https://doi.org/10.1136/bmj.n71 8. Snyder, H. (2019). Literature review as a research methodology: An overview and guidelines. Journal of Business Research, 104, 333–339. https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2019.07.0399. Mukherjee, D., Lim, W. M., Kumar, S., & Donthu, N. (2022). Guidelines for advancing theory and practice through bibliometric research. Journal of Business Research, 148, 101–115. https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2022.04.042 10. Page, M. J., Moher, D., Bossuyt, P. M., Boutron, I., Hoffmann, T. C., Mulrow, C. D., Shamseer, L., Tetzlaff, J. M., Akl, E. A., Brennan, S. E., Chou, R., Glanville, J., Grimshaw, J. M., Hróbjartsson, A., Lalu, M. M., Li, T., Loder, E. W., Mayo-Wilson, E., McDonald, S., ... McKenzie, J. E. (2021). PRISMA 2020 explanation and elaboration: Updated guidance and exemplars for reporting systematic reviews. BMJ, 372, n160. https://doi.org/10.1136/bmj.n16011. Hjalager, A.-M. (2002). A typology of culinary tourism. In A.-M. Hjalager and G. W. Richards (Eds.), Tourism and gastronomy (pp. 21–35). Routledge. https://doi.org/10.4324/9780203218617-8 12. Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: Local food and the sustainable tourism experience. Journal of Sustainable Tourism, 17(3), 321–336. https://doi.org/10.1080/0966958080235929313. Gallego-Valero, L., Moral-Pajares, E., & García-Moral, A. (2026). State of the art and research perspectives on the relationship between sustainable tourism and certified quality foods: A PRISMA 2020 systematic review. Discover Sustainability, 7, Article 728. 14. Ivanov, S., & Webster, C. (Eds.). (2019). Robots, artificial intelligence, and service automation in travel, tourism and hospitality. Emerald Publishing.15. OECD. (2020). OECD digital economy outlook 2020. OECD Publishing. https://doi.org/10.1787/bb167041-en16. Spence, C. (2017). Gastrophysics: The new science of eating. Viking.17. Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). Sensory evaluation of food: Principles and practices (2nd ed.). Springer. https://doi.org/10.1007/978-1-4419-6488-518. Spence, C. (2020). Sensehacking: How to use the power of your senses for happier, healthier living. Viking.19. Creswell, J. W., & Creswell, J. D. (2018). Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches (5th ed.). SAGE Publications.20. Booth, A., Sutton, A., Clowes, M., & Martyn-St James, M. (2021). Systematic approaches to a successful literature review (3rd ed.). SAGE Publications.21. American Psychological Association. (2020). Publication manual of the American Psychological Association (7th ed.). American Psychological Association.22. Committee on Publication Ethics. (n.d.). COPE: Committee on Publication Ethics. https://publicationethics.org/23. Web of Science. (n.d.). Web of Science. https://www.webofscience.com/24. TÜBİTAK ULAKBİM. (n.d.). TR Dizin. https://trdizin.gov.tr/
Staj & Uygulama	Staj ve uygulama yoktur.

Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrencileri gastronomi alanındaki güncel konular hakkında bilgilendirmektir. Bu amaç doğrultusunda güncel konuların sistematik ve bilimsel olarak araştırılması sağlanmaktadır. Sürdürülebilirlik, gastronomi çalışmalarında mikro ve makro konular, yeni trendler bilimsel çalışmalar üzerinden değerlendirilmekte ve her bir konu analitik bir şekilde değerlendirilmektedir.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta	ÖÇ-1	Gastronomide Güncel Konular (Konu Başlıkları)	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma
2. hafta	ÖÇ-1	Kaynak ve Veritabanlarının Tanımlanması	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Gösterip Yaptırma, Araştırma-İnceleme, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
3. hafta	ÖÇ-1	Değerlendirme Kriterleri ve İşleyiş (Örnek Uygulama)	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Örnek Olay İncelemesi, Beyin Fırtınası
4. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2	Sürdürülebilir Gastronomi: Çevresel, Ekonomik ve Sosyal	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Örnek Olay İncelemesi, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
5. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2	Bibliyometri, Sistematik Araştırmalar, Prizma Modeli	Anlatım, Soru-Yanıt, Örnek Olay İncelemesi, Beyin Fırtınası
6. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2	Tartışma, Makale Değerlendirme: Türkiye ve Dünyada Ülkesel Makro Konular/ Destinasyon ve Gastronomi İlişkisi (Kent Mutfakları, Gastronomi Turizmi)/ Sosyal Medya Araştırmaları	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye, Araştırma-İnceleme, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
7. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2	Tartışma, Makale Değerlendirme: Teknolojik Gelişmelere Ilişkin Çalışmalar/ Beslenme ve Sağlık	Anlatım, Tartışma, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye, Araştırma-İnceleme, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
8. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2	Tartışma, Makale Değerlendirme: Gastronomide Yeni Akımlar ve Trendler (Bulut Mutfak, Hayalet Mutfak Mor Yiyecekler vb)	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Beyin Fırtınası, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye, Araştırma-İnceleme, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
9. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2	Tartışma, Makale Değerlendirme: Gastronomi ve Yerelleşme, Yerel Yiyecekler/ Coğrafi İşaretli Ürünler/ Michelin Yıldızı	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Beyin Fırtınası, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye, Araştırma-İnceleme, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
10. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2	Makale Değerlendirme ve Hakemlik: Duyusal Analiz Çalışmaları/ Nörogastronomi	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Beyin Fırtınası, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye, Araştırma-İnceleme, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
11. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2	Tartışma , Makale Değerlendirme: Sokak Lezzetleri/ Yenilebilen Çiçekler/ Yenilebilen Böcekler	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Beyin Fırtınası, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye, Araştırma-İnceleme, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
12. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2	Seminer Hazırlık	Soru-Yanıt, Beyin Fırtınası, Eleştiri/Eleştirel Okuma, Araştırma-İnceleme, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
13. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2	Seminer Hazırlık	Soru-Yanıt, Eleştiri/Eleştirel Okuma, Araştırma-İnceleme, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
14. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2	Seminer Sunumları	Gözlem, Eleştiri/Eleştirel Okuma, Simülasyon/Benzetim, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye, Araştırma-İnceleme, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Gastronomi alanında güncel konuları takip eder.

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
2	Gastronomi araştırmalarında güncel araştırma eğilimlerini tartışır.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

✓ Yoksulluğa Son ✓ Açlığa son ✓ Sağlık ve Kaliteli Yaşam ✓ Erişilebilir ve Temiz Enerji ✓ İnsana Yakışır İş ve Ekonomik Büyüme ✓ Eşitsizliklerin Azaltılması ✓ Sürdürülebilir Şehirler ve Topluluklar ✓ Sorumlu Üretim ve Tüketim

Dersin Teması

✓ Sağlık Bilimleri ve Medikal Teknolojiler ✓ Sürdürülebilirlik ve Yeşil Enerji ✓ Tarım, Gıda ve Hayvancılık ✓ Veri Bilimi ✓ Yenilik Becerileri

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	3.00	14	42
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	3.00	14	42
Ödevler	4.00	8	32
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	28.00	1	28
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0.00	0	0
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0.00	0	0
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	0.00	0	0
Staj Uygulaması	0.00	0	0
		Hesaplanan AKTS	**6.0**

Ölçme ve Değerlendirme

✓ Performans Değerlendirme (Bireysel/Jüri) ✓ Ödev ✓ Sunum ✓ Seminer