|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersin Kodu:** 0100003 | **Dersin Adı:** Mutfakta Güncel Konular | | | | **Programın Adı:** Aşçılık | | | | |
| **Yarıyıl** | **Eğitim ve Öğretim Yöntemleri** | | | | | | | **Krediler** | |
| Teori | Uyg. | Lab. | Proje/Alan Çalışması | Diğer | Toplam | | KYAU  Kredi | AKTS Kredisi |
| I | 2 | 0 | 0 |  |  | 2 | | 2 | 3 |
| **Ders Dili** | Türkçe | | | | | | | | |
| **Zorunlu/**  **Seçmeli** | Seçmeli | | | | | | | | |
| **Önşartlar** | Yok | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | Dünyada ve Türkiye’de yiyecek-içecek, gastronomi alanında olan olayları, gelişmeleri takip etmek, oluşan güncel sorunları analiz edip değerlendirmek ve tartışmak. | | | | | | | | |
| **Dersin İçeriği** | Yiyecek-içecek endüstrisinde mevcut sorun alanları ve bu alanlara ilişkin çözüm önerilerini birlikte tartışmak, gastronomi bilimimin gelişimi konusunda fikir ve bakış kazandırmak, uygulamadan doğan sıkıntılara ışık tutarak öğrencilere teorik olarak öğrendiklerini sektör sorunları karşısında kullanabilme yeteneği kazandırmaktır. Yiyecek-içecek endüstrisinin gelişimi açısından dünya ve Türkiye genelinde görülen güncel sorunların ve konuların analizi, değerlendirilmesi, yorumlanması ve tartışılması. | | | | | | | | |
| **Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar** | Sustainable Culinary Systems: Local Foods, Innovation, Tourism and Hospitality (Routledge Studies of Gastronomy, Food and Drink) [Hardcover] C. Michael Hall (Editor), Stefan Gossling (Editor) The International Culinary Schools at the Arts Institutes. (2008). International Cuisine. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc. | | | | | | | | |
| **Değerlendirme Ölçütleri** |  | | | | | | Varsa (X)  olarak işaretleyiniz | | |
| Arasınavlar (%40) | | | | | | X | | |
| Kısa sınavlar | | | | | |  | | |
| Ödevler | | | | | |  | | |
| Projeler | | | | | |  | | |
| Dönem ödevi | | | | | |  | | |
| Laboratuar | | | | | |  | | |
| Diğer | | | | | |  | | |
| Dönem sonu sınavı (%60) | | | | | | X | | |
| **Ders Sorumlusu** | Öğr.Gör.Erol TAŞKIN | | | | | |  | | |
| **Hafta** | **Konu Başlıkları** | | | | | | | | |
| 1 | Gastronominin doğuşu | | | | | | | | |
| 2 | Yöresel mutfaklar ve coğrafi işaretler | | | | | | | | |
| 3 | Etnik mutfaklar | | | | | | | | |
| 4 | Fast food | | | | | | | | |
| 5 | Sağlıklı mutfak anlayışı | | | | | | | | |
| 6 | Mutfak akımları | | | | | | | | |
| 7 | Ara Sınav | | | | | | | | |
| 8 | Güncel mutfak akımları 1 | | | | | | | | |
| 9 | Güncel mutfak akımları 2 | | | | | | | | |
| 10 | Güncel mutfak akımları 3 | | | | | | | | |
| 11 | Güncel mutfak sorunları 1 | | | | | | | | |
| 12 | Güncel mutfak sorunları 2 | | | | | | | | |
| 13 | Güncel mutfak sorunları 3 | | | | | | | | |
| 14 | Final | | | | | | | | |