

KİLİS 7 ARALIK ÜNİVERSİTESİ – TURİZM VE OTELCİLİK MYO, OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ																									
DERS İZLENESİ																									
Dersin Kodu	Dersin Adı	Dersin Türü	AKTS Kredisi	Dersin Önkoşul Bilgisi	İzlencenin Hazırlanma Tarihi																				
0100003	Mutfakta Güncel Konular	Seçmeli	3		27.10.2025																				
Dersi Veren Öğretim Üyesi & E-Posta Adresi	Ferzan AKTAŞ& Ferzan.aktas@kilis.edu.tr																								
Öğrenci Görüşme Saatleri & Yeri	Pazartesi 13-16 TOMYO Salı 13-16 TOMYO Çarşamba 13-16 TOMYO Cuma 13-16 TOMYO																								
Dersin İçeriği ve Amaçları	Mutfakta Güncel Konularla ilgili derinlemesine bilgi sahibi olarak geçmiş ve gelecek arasındaki bilgi akış sürecini güncel tutmak.																								
Ders Kitabı / Kitapları	Güncel Gastronomi Trendleri (2022), Dr. Öğr. Üyesi Tuba ALDEMİR, Nobel YAYINEVİ Gastronomi Deneyiminde Rotalar ve Festivaller (2022), Doç. Dr. Gülizar AKKUŞ, Nobel YAYINEVİ Gastronomi ve Mutfak Sanatları Temel Kavramlar ve Güncel Konular (2023), Doç Dr. Kadriye Alev AKMEŞE, EĞİTİM YAYINEVİ Gastronomi Trendleri Milenyum ve Ötesi (2017), Doç. Dr. Hülya KURGUN, Detay YAYINCILIK Gastronomi Rehberliği (2022), Doç. Dr. Hande Akyurt Kurnaz, Doç. Dr. Alper Kurnaz, Detay Yayıncılık																								
Öğretim Yöntemi ve Teknikleri	Görsel ve yazılı sunularla kavramları ve mutfakta yeni trendleri anlamak																								
Dersin Öğrenim Çıktıları	<table><tr><td>1</td><td>Mutfakta güncel eğilimleri tanımak</td></tr><tr><td>2</td><td>Dünyada ve ülkemizde gastronominin gelişimini yakından takip etmek</td></tr><tr><td>3</td><td>Geçmiş ve gelecek bağlantısını anlamak</td></tr><tr><td>4</td><td>Gıdanın geleceği hakkında fikir sahibi olmak</td></tr><tr><td>5</td><td>Ürün ve konseptler hakkında yenilikçi bakış açıları geliştirmek</td></tr><tr><td>6</td><td>Teknoloji, sürdürülebilirlik gibi yenilikçi kavramları mutfak özelinde değerlendirebilmek</td></tr><tr><td>7</td><td></td></tr></table>					1	Mutfakta güncel eğilimleri tanımak	2	Dünyada ve ülkemizde gastronominin gelişimini yakından takip etmek	3	Geçmiş ve gelecek bağlantısını anlamak	4	Gıdanın geleceği hakkında fikir sahibi olmak	5	Ürün ve konseptler hakkında yenilikçi bakış açıları geliştirmek	6	Teknoloji, sürdürülebilirlik gibi yenilikçi kavramları mutfak özelinde değerlendirebilmek	7							
1	Mutfakta güncel eğilimleri tanımak																								
2	Dünyada ve ülkemizde gastronominin gelişimini yakından takip etmek																								
3	Geçmiş ve gelecek bağlantısını anlamak																								
4	Gıdanın geleceği hakkında fikir sahibi olmak																								
5	Ürün ve konseptler hakkında yenilikçi bakış açıları geliştirmek																								
6	Teknoloji, sürdürülebilirlik gibi yenilikçi kavramları mutfak özelinde değerlendirebilmek																								
7																									
Dersin Katkı Sağladığı Program Çıktıları	Program Çıktısı (PÇ) <table><tr><td>P1 P2</td><td>Mutfakta yaşanan güncel eğilimleri anlamak</td></tr><tr><td>P3</td><td>Geleceğin sürdürülebilirliğinde gelenek etkisini anlamak</td></tr><tr><td>P3 P4</td><td>Gıdanın sürdürülebilirliğini anlamak</td></tr><tr><td>P4</td><td>Mutfak ve farklı konsept uygulamalar hakkında yenilikçi bakış açıları geliştirmek</td></tr><tr><td>P5 P6</td><td>Teknoloji, Tarım ve Sürdürülebilirlik kavramlarının mutfaktaki yansımalarını anlamak</td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>					P1 P2	Mutfakta yaşanan güncel eğilimleri anlamak	P3	Geleceğin sürdürülebilirliğinde gelenek etkisini anlamak	P3 P4	Gıdanın sürdürülebilirliğini anlamak	P4	Mutfak ve farklı konsept uygulamalar hakkında yenilikçi bakış açıları geliştirmek	P5 P6	Teknoloji, Tarım ve Sürdürülebilirlik kavramlarının mutfaktaki yansımalarını anlamak										
P1 P2	Mutfakta yaşanan güncel eğilimleri anlamak																								
P3	Geleceğin sürdürülebilirliğinde gelenek etkisini anlamak																								
P3 P4	Gıdanın sürdürülebilirliğini anlamak																								
P4	Mutfak ve farklı konsept uygulamalar hakkında yenilikçi bakış açıları geliştirmek																								
P5 P6	Teknoloji, Tarım ve Sürdürülebilirlik kavramlarının mutfaktaki yansımalarını anlamak																								
Dersin Alan Öğretimine Katkısı	Mutfak ve hizmet anlayışı konusunda yenilikçi bakış açısı geliştirmek																								

Derste İşlenen Konular	1. Hafta	Mutfakta Gelenek ve Gelecek Bağlantısı, Mutfağın Tarihsel Serüveni	
	2. Hafta	Gastronomide Renklerin Anlamları	
	3. Hafta	Gastronomi Rotaları	
	4. Hafta	Nörogastronomi	
	5. Hafta	Slow Food- Fast Food Hareketi	
	6. Hafta	Raw Food, Aşırı Tüketim Kavramları	
	7. Hafta	Küreselleşen Gıda Hareketi	
	8. Hafta	Ara Sınav Haftası	
	9. Hafta	Bulut Mutfak Sistemi	
	10. Hafta	Yapay Zekanın Mutfakta Kullanımı	
	11. Hafta	Çocuk Beslenmesi	
	12. Hafta	Coğrafi işaret Kavramı	
	13. Hafta	Atıksız Mutfak, Sürdürülebilir Gıda Hareketi	
	14. Hafta	Gıda Demokrasi Hareketi	
	15. Hafta	Genel konu tekrarı	
Dersin Değerlendirilme Kriterleri	Yarıyıl Çalışmaları		
	Ara Sınav	1	%40
	Kısa Sınav		%
	Ödev		%
	Devam		%
	Uygulama		%
	Proje		%
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
	Toplam	2	%100
Engellilik Politikası	Bu derste ki performansınızı etkileyebilecek belgelenmiş bir engeliniz (görme, işitme veya fiziksel engel vb.) varsa, bu dersin tüm gereksinimlerini eşit bir şekilde karşılamak için makul koşulları ayarlamak üzere KİYÜ Engelsiz Üniversite Birimi (http://engelsiz.kilis.edu.tr/) ile görüşmeniz önerilir. Ayrıca, ... Fakültesi yönetimiyle de iletişime geçebilirsiniz. Sınavlar, ders materyalleri vb. ile ilgili herhangi bir ders ihtiyacının karşılanmasını sağlamak için ihtiyaçlarınızı mümkün olan en kısa sürede ders öğretim elemanına bildirmelisiniz.		