



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler							
Ders Kodu		İKM206		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	6	İş Yüğü	148 (Saat)	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Yiyecek içecek sektöründeki yeni trendler hakkında bilgi sahibi olunması amaçlanmıştır.							
Özet İçeriği		Yenilikçi mutfak akımları, yenilikçi restoran uygulamaları, yenilikçi içecek uygulamaları							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Trendler - Osman Nuri ÖZDOĞAN
---	---

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Fast Food Akımı
2	Teorik	Fast Food Akımı
3	Teorik	Slow Food Akımı
4	Teorik	Slow Food Akımı
5	Teorik	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Franchising ve Başarı Hikayeleri
6	Teorik	Yeme Ortamı ve Etkileri
7	Teorik	Temalı Restoran ve Barlar
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Dünyanın En İyi Restoranları ve Başarı Hikayeleri
10	Teorik	Kent Mutfağı ve Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme: İzmir Kent Mutfağı
11	Teorik	Ekolojik Gıda ve Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanımı
12	Teorik	Yenilebilir Çiçekler
13	Teorik	Moleküler Gastronomi
14	Teorik	Moleküler Miksoloji
15	Teorik	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sosyal Medya

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	2	3	70
Bireysel Çalışma	14	3	1	56
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
Toplam İş Yüğü (Saat)				148
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				6

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Yenilikçi mutfak uygulamaları hakkında bilgi sahibi olmak
2	Yenilikçi restoran uygulamaları hakkında bilgi sahibi olmak
3	Yenilikçi içecek uygulamaları hakkında bilgi sahibi olmak
4	Dünya'nın en iyi restoranları hakkında bilgi sahibi olmak



5	Yeme akımları hakkında bilgi sahibi olmak
---	---

Program Çıktıları (İkram Hizmetleri Programı)

1	...
2	...
3	...
4	...
5	...

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1
PÇ1	5

