



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
KONAKLAMA İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ
KONAKLAMA İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Yiyecek-İçecek Endüstrisinde Trendler								
Ders Kodu	HOM212			Ders Düzeyi			Lisans		
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	99 (Saat)	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Yiyecek İçecek Endüstrisi ile ilgili temel kavramların ve yaklaşımların, yiyecek içecek endüstrisinde meydana gelen değişiklikler ve yeniliklerin öğrenilmesini amaçlamaktadır.								
Özet İçeriği	Fast food Akımı, Slow food akımı, Franchising, temalı restoran ve bar kavramları, hızlı-rahat restoranlar, başarı hikayeleri, gıda güvenliği, kent mutfağı ve mutfak kültürü değerlendirilmesi, gastronomik kültürel mirasın yeniden icadı, Yiyecek stilistliği ve fotoğrafçılığı, yenilebilir çiçekler, moleküler gastronomi, gastronomi ile ilgili filmler								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Prof. Dr. Osman Nuri ÖZDOĞAN								

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 Endüstrisinde Trendler , Osman N. Özdoğan
---	--

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Fast Food Akımı
	Ön Hazırlık	Okuma
2	Teorik	Slow Food Akımı
	Ön Hazırlık	Okuma
3	Teorik	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Franchising ve Başarı Hikayeleri
	Ön Hazırlık	Okuma
4	Teorik	Yeme Ortamı ve Etkileri
	Ön Hazırlık	Okuma
5	Teorik	Temalı Restoran ve Barlar
	Ön Hazırlık	Okuma
6	Teorik	Hızlı-Rahat Restoranlar
	Ön Hazırlık	Okuma
7	Teorik	Dünyanın En İyi Restoranları ve Başarı Hikayeleri
	Ön Hazırlık	Okuma
8	Teorik	Gıda Güvenliği ve Yeni Yaklaşımlar
	Ön Hazırlık	Okuma
9	Ara Sınav (Vize)	ara sınav
10	Teorik	Kent Mutfacı ve Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme: İzmir Kent Mutfacı
	Ön Hazırlık	Okuma
11	Teorik	Gastronomik Kültürel Mirasın Yeniden İcadı: Ekolojik Gıda ve Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanımı
	Ön Hazırlık	Okuma
12	Teorik	Yiyecek Stilistliği ve Fotoğrafçılığı
	Ön Hazırlık	Okuma
13	Teorik	Yenilebilir Çiçekler
	Ön Hazırlık	Okuma
14	Teorik	Moleküler Gastronomi
	Ön Hazırlık	Okuma
15	Teorik	Gastronomiyi Konu Alan Filmler



15	Ön Hazırlık	Okuma
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	final Sınavı

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	2	3	70
Ödev	1	9	0	9
Ara Sınav	1	9	1	10
Dönem Sonu Sınavı	1	9	1	10
Toplam İş Yükü (Saat)				99
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Yiyecek İçecek Endüstrisi ile ilgili temel kavramları ve yaklaşımları bilir
2	Restoranlarla ilgili yeni kavramları ve trendleri bilir
3	Gıda güvenliği ve yaklaşımlarını bilir
4	Gastronomi ile ilgili kavramları ve yeni yaklaşımları bilir
5	Gastronomi turizmi hakkında bilgi sahibi olmak

Program Çıktıları (Konaklama İşletmeciliği Programı)

1	Bilimsel ve mesleki etik değerlere sahip olmak.
2	Analitik ve eleştirel düşünce yeteneği kazanmak
3	Yaşam boyu yeni bilgi ve beceriler kazanma gerekliliği bilincine sahip olmak
4	Turizm sektörü ile ilgili temel kavramları bilmek.
5	Turizm ile doğal, kültürel ve sosyal çevre ilişkileri bilincine sahip olmak.
6	Alanında güncel konular ve yapılan araştırmaları takip edebilecek ve iletişim kurabilecek düzeyde yabancı dil bilgine sahip olmak.
7	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek.
8	Ekip çalışması yapma becerisine sahip olmak.
9	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.
10	Alanında yönetsel bilgi birikimi ve beceriye sahip olmak.
11	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak.
12	Alanında trendleri takip edebilmek.
13	Konaklama işletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak.
14	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
15	Konaklama işletmelerinde kullanılan PC donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
16	Konaklama işletmelerinde sorunları saptama, çözümüne yönelik kararlar alma ve uygulama becerisine sahip olmak.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4
PÇ1	4	4	4	4
PÇ2	4	4	4	4
PÇ3	3	3	3	3
PÇ4	5	5	5	5
PÇ5	3	3	3	3
PÇ6	1	1	1	1
PÇ7	1	1	1	1
PÇ8	2	2	2	2
PÇ9	1	1	1	1
PÇ10	4	4	4	4
PÇ11	3	3	3	3
PÇ12	5	5	5	5
PÇ13	2	2	2	2



PÇ14	5	5	5	5
PÇ15	1	1	1	1
PÇ16	5	5	5	5

