



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ**  
**YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI**  
**DERS BİLGİ FORMU**

Dersin Adı	Yiyecek - İçecek Trendleri								
Ders Kodu	REM438			Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	94 (Saat)	Teori	2	Uygulama	2	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-rahatsız restoranlar, başarı hikayeleri, gıda güvenliği, kent mutfağı ve mutfak kültürü değerlendirilmesi, gastronomik kültürel mirasın yeniden icadı, Yiyecek stiliği ve fotoğrafçılığı, yenilebilir çiçekler, moleküler gastronomi, gastronomi ile ilgili filmler								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir)								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Ozan GÜNGÖR								

#### 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
2	Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler 2 , Osman N. Özdoğan

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Fast Food Akımı
2	Teorik	Slow Food Akımı
3	Teorik	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Franchising ve Başarı Hikayeleri
4	Teorik	Yeme Ortamı ve Etkileri
5	Teorik	Temalı Restoran ve Barlar
6	Teorik	Hızlı-Rahatsız Restoranlar
7	Teorik	Dünyanın En İyi Restoranları ve Başarı Hikayeleri
8	Teorik	Gıda Güvenliği ve Yeni Yaklaşımlar
9	Ara Sınav (Vize)	ara sınav
10	Teorik	Kent Mutfağı ve Mutfak Kültürü
11	Teorik	Gastronomik Kültürel Mirasın Yeniden İcadı: Ekolojik Gıda ve Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanımı
12	Teorik	Yenilebilir Çiçekler
13	Teorik	Moleküler Gastronomi
14	Teorik	Gastronomiyi Konu Alan Filmler
15	Teorik	Genel değerlendirme
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	final Sınavı

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	1	2	42
Uygulamalı Ders	14	1	2	42
Ara Sınav	1	4	1	5



Dönem Sonu Sınavı	1	4	1	5
	Toplam İş Yüğü (Saat)			94
	Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi			4
*25 saatlik iş yüğü 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 (Yiyecek İçecek 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	Yiyecek içecek işletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak.
14	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
15	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan PC donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
16	Yiyecek içecek 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	ÖÇ5
PÇ1	4	4	4	4	4
PÇ2	5	5	5	5	5
PÇ3	5	5	5	5	5
PÇ4	5	5	5	5	5
PÇ5	5	5	5	5	5
PÇ6	5	5	5	5	5
PÇ7	1	1	1	1	1
PÇ8	3	3	3	3	3
PÇ9	5	5	5	5	5
PÇ10	5	5	5	5	5
PÇ11	3	3	3	3	3
PÇ12	5	5	5	5	5
PÇ13	3	3	3	3	3
PÇ14	5	5	5	5	5
PÇ15	2	2	2	2	2
PÇ16	5	5	5	5	5

