AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Yiyecek-İçecek Sektöründe Uluslararası Yeni Trendler								
Ders Kodu	GAST521		Ders Düzeyi	Yüksek Lisans					
AKTS Kredi	5	İş Yükü	130 *(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)								
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 Endüstrisinde Trendler , 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-Rahat 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

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	16	3	3	96
Ara Sınav	1	15	2	17
Dönem Sonu Sınavı	1	15	2	17
			Toplam İş Yükü (Saat)	130
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	5
**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 *(Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Programı)*	
1	Yiyecek İçecek alanında lisans düzeyindeki yeterliliklerine dayalı olarak turizm işletmeciliği alanındaki bilgilerini uzmanlık düzeyinde geliştirir ve turizm işletmeciliğinin disiplinler arası yapısı bağlamında farklı disiplinlerin bakışı ile sektörü değerlendirebilir.
2	Yiyecek- İçecek işletmeciliği alanındaki bir probleme ilişkin çalışma yaparken sektörün hem sosyo-ekonomik etkilerini hem de işletmecilikle ilgili sorunlarını birbirleri ile etkileşim içerisinde ayrı ayrı analiz eder.
3	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında daha önce ortaya koyulmamış belli konularda bilgi üretmek adına birincil veri kaynaklarına yönelik çalışma yapar.
4	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında ortaya çıkan güncel gelişmeleri ve kendi çalışmalarını, alanındaki ve dışındaki gruplara, yazılı, sözlü ve görsel olarak sistemli bir şekilde aktarır.
5	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanındaki bir problemi, bağımsız olarak kurgular, çözüm yöntemi geliştirir, sonuçları değerlendirir ve alanına ilişkin projelerde, proje yürütücüsü veya katılımcısı olarak görev alır.
6	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında belli konularda strateji ve uygulama planları geliştirir ve elde edilen sonuçları değerlendirir; işletmenin görev aldığı alanlara ilişkin vizyon, amaç ve hedefleri belirler.
7	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında edindiği bilgi ve becerilere eleştirel bir gözle yaklaşır, sorgular ve sorunların tespiti, analizi ve çözümünde analitik yaklaşımı uygulayarak çok yönlü araştırma gerçekleştirir.
8	Yiyecek İçecek işletmelerinde görev aldığı alanla ilgili olarak sürekli kendini yeniler ve geliştirir.
9	Veri toplanması, yorumlanması, duyurulması aşamalarında bilimsel, sosyal ve etik değerleri gözeterek bu değerleri öğretebilir ve denetleyebilir.
10	En az bir yabancı dilde turizm literatürünü takip etme yeteneğine sahiptir.
11	Yiyecek İçecek işletmelerinin departmanları ile ilgili gelişmelerde paylaşıma açıktır ve bilgilerini paylaşır.
12	Yiyecek İçecek işletmelerinde kullanılan bilgi teknolojileri hakkında bilgi sahibidir ve bu teknolojileri kullanır.
13	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanındaki ortaya koyulmuş mevcut verileri kullanarak bilimsel yöntemlerle bilgiyi geliştirir, bilimsel, toplumsal ve etik sorumluluk ile kullanır.
14	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında özümsediği bilgiyi ve problem çözme yeteneklerini, disiplinler arası çalışmalarda uygular.

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

	ÖÇ1
PÇ1	5
PÇ2	5
PÇ3	5
PÇ4	5
PÇ5	5
PÇ6	5
PÇ7	5
PÇ8	5
PÇ9	5
PÇ10	5
PÇ11	5
PÇ12	5
PÇ13	5
PÇ14	5