GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Gastronomi ve Sürdürülebilirlik	
Ders Kodu / Course Code	1116B2011	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	4,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Bu derste öğrencilerin sürdürülebilirliğin tanımını, sürdürülebilir gastronomiyi, sürdürülebilir gastronominin yöresel mutfak, slow food, vejetaryenlik ve karbon ayakizi gibi unsurlarla ilişkisini öğrenmeleri amaçlanmaktadr.	-
İçeriği / Content	Sürdürülebilirlik ve gastronomi arasındaki ilişki, sürdürülebilir gastronomi hareketleri ve gastronomi turizminde sürdürülebilirlik.	-
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi, Prof.Dr. Mehmet Sarıışık, Detay Yayıncılık, 2021 Gastronomi ve Turizm : Kavramlar - Uygulamalar - Uluslararası Mutfaklar - Reçeteler, Doç.Dr.Hülya Kurgun ve Yrd.Doç.Dr.Demet Bağıran Özşeker,Detay Yayıncılık, 2016 Bilinçli Mutfak, Leyla Kabasakal, Nezih Yalabık, Öğr.Gör. Ali Çakır, Öğr. Gör. Gülay Çakır, Ahmet Tarık Ergüven, Yrd. Doç.Dr. Mehmet Han Ergüven, Prof.Dr. Yavuz Tekellioğlu ve Ebru Erke, Beta Basım, 2015. Türkiye gastronomi atlası / Ömür. Akkor, Ketebe Yayınları, 2021 Gastronomi bilimi: Tüm yönleriyle / ed. : Mehmet Sarıışık, Detay Yayıncılık, 2021	-
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Tuba ALDEMİR	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Sürdürülebilirlik kavramı hakkında bilgi sahibi olur.	-
2	Sürdürülebilirlikte gastronominin yeri ve önemi hakkında bilgi edinir.	-
3	Çeşitli sürdürülebilir gastronomi hareketleri bilgi sahibi olur ve bunların yaşanabilir bir dünya açısından taşıdığı önem konusunda fikir edinir.	-
4	Çeşitli gastronomi kollarındaki sürdürülebilirlik faaliyetler konusunda bilgi sahibi olur.	-

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sürdürülebilirlik ve Sürdürülebilir Kalkınma				
	-				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sürdürülebilir Gastronomi				
	-				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sürdürülebilir Gastronomide Yöresel Mutfağın Önemi 1				
	-				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sürdürülebilir Gastronomide Yöresel Mutfağın Önemi 2				
	-				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sürdürülebilir Gastronomide Yerel Gıda Toplulukları				
	-				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sürdürülebilir Gıda Hareketleri - Karbon Ayakizi				
	-				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sürdürülebilir Gıda Hareketleri - Slow Food				
	-				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	-				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sürdürülebilir Gıda Hareketleri- Vejetaryenlik ve Sürdürülebilir Gıda Hareketleri- Yeşil Restoranlar				
	-				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sürdürülebilir Gastronomide Tedarik Zinciri				
	-				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sürdürülebilir Gastronomide Menü Tasarımları				
	-				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sürdürülebilir Gastronomide Restorancılık Faaliyetleri				
	-				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi Turizmi Etkinliklerinde Sürdürülebilirlik				
	-				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Eko-Gastronomi ve Sürdürülebilirlik				
	-				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Eko-Gastronomi ve Sürdürülebilirlik				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Sınavı				
	-				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	10	4,00	40,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	2,00	12,00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Final Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	10	4,00	40,00
Toplam / Total:	42	14,00	122,00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30,00 (Saat/AKTS) = 122,00/30,00 = 4,07 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30,00 (Hour / ECTS) = 122,00 / 30,00 = 4,07 ~ 4.00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes													
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1	1.1.1	1.1.1	1.1.1	1.1.1
1.Sürdürülebilirlik kavramı hakkında bilgi sahibi olur. / -									2					
2.Sürdürülebilirlikte gastronominin yeri ve önemi hakkında bilgi edinir. / -									2					2
3.Çeşitli sürdürülebilir gastronomi hareketleri bilgi sahibi olur ve bunların yaşanabilir bir dünya açısından taşıdığı önem konusunda fikir edinir. / -									2			2	2	2
4.Çeşitli gastronomi kollarındaki sürdürülebilirlik faaliyetler konusunda bilgi sahibi olur. / -									2			2	2	2

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high