



ESOGÜ Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

DÖNEM	Bahar
--------------	-------

DERSİN KODU	271216016	DERSİN ADI	Yeşil Mutfak
--------------------	-----------	-------------------	--------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATI			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
VI	2	0	0	2	3	ZORUNLU () SEÇMELİ (X)	Türkçe

DERSİN KATEGORİSİ

Destek Dersleri	Temel Mesleki Dersler	Uzmanlık / Alan Dersleri	Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	Aktarılabılır Beceri Dersleri
	X			

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

YARIYIL İÇİ	Faaliyet türü	Sayı	%
	I. Ara Sınav		
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev		1	40
Proje			
Rapor			
Diğer (.....)			
YARIYIL SONU SINAVI			60

VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)	
DERSİN KISA İÇERİĞİ	Sürdürülebilirlik, yalın üretim, yeşil pazarlama, yeşil mutfak uygulamaları
DERSİN AMAÇLARI	Mutfaklardaki sürdürülebilir üretim ve yönetim uygulamaları hakkında bilgi vermek.
DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI	Çevresel duyarlılık kazandırmak.
DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI	Öğrenciler çevre sorunlarını tanımlar. Yeşil işletmeleri tanımlar. Sürdürülebilirliği açıklar. Yeşil yönetimi açıklar. Yeşil pazarlamayı açıklar. Yeşil uygulamaları tanımlar. Yeşil mutfağı açıklar. Yeşil mutfak sertifikasyonlarını anlar.
TEMEL DERS KİTABI	
YARDIMCI KAYNAKLAR	Sever, Y. (2016). Yeşil Mutfak Ölçüm Modeli: Y-MUTKAL (Yüksek lisans tezi). Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türkiye. https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezDetay.jsp?id=zuoFbnsuMfymJjqUBXleqA&no=e7-W_ebAsNBccvhDSX5pvw
DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER	

DERSİN HAFTALIK PLANI

HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Küresel Manzara
2	Yeşil mutabakatlar
3	Kurumsal Sürdürülebilirlik
4	Yalın ve Yeşil Üretim ve Yönetim
5	Yeşil Pazarlama ve Yeşil Tüketici
6	Yeşil Sertifikasyonlar
7	Yeşil Sertifikasyonlar
8	Dersin işleyişi ve verimliliği hakkındaki değerlendirme ve tartışmalar
9	Örnek Yeşil Uygulamalar
10	Örnek Yeşil Uygulamalar
11	Örnek Yeşil Uygulamalar
12	Örnek Yeşil Uygulamalar
13	Örnek Yeşil Uygulamalar
14	Tartışma
15,16	Final Sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.		x	
2	Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.		x	
3	İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.		x	
4	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir.		x	
5	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.	x		
6	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır.	x		
7	Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.	x		
8	Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.		x	
9	İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.	x		
10	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.			x
11	Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.		x	
12	Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.	x		
13	Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.	x		
14	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.	x		
15	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.		x	

1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.

Dersin Öğretim Üyesi: Yılmaz Sever

İmza:

