

SAAT/GÜN	1. GÜN	SAAT/GÜN	2. GÜN	SAAT/GÜN	3. GÜN
09:00 - 09:45 Ders Saati: 1	DERS ADI: ARKEOLOJİ VE GASTRONOMİ	09:00 - 09:45 Ders Saati: 1	DERS ADI: DİJİTALLEŞME VE GASTRONOMİ	08:30 - 09:10 Ders Saati: 1	DERS ADI: TERAPÖTİK BESLENME VE HİTLAR TEORİSİ
	DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ: Prof.Dr. Atilla ENGİN		DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ: Dr.Öğr.Üye. Afıtap BULUT		DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ: Öğr.Gör. Hilal KUL
	DERS KONUSU: Gastronomi tarihsel süreç içerisinde değerlendirildiğinde arkeolojiyle kesişen noktaları saptanarak, arkeolojik bulguların gastronomi perspektifinden değerlendirilmesi konusunda öğrencilere bilgi verilecektir. Öğrencilerin yerinde deneyim ilkesini güçlendirmek için ders anlatımı Oylum Höyük kazı alanında yapılacaktır		DERS KONUSU: Gastronomi ve dijitalleşme kavramları açıklanarak Dünya'da ve Türkiye'de gastronomide dijitalleşme uygulamaları öğrencilere anlatılacaktır. Dijitalleşme kapsamında gastronomi bilimi değerlendirilecektir.		DERS KONUSU: Terapötik beslenme ve hitlar teorisine göre beslenme anlayışında etkili olan unsurların ve bu kapsamda oluşturulabilecek reçetelerin öğrencilere aktarımı
	DETAYLI DERS İÇERİĞİ: 1. Oylum Höyük kazı alanının ziyaret edilmesi ve dersin bu alanda işlenmesi 2. Arkeolojik kazılarda bulunan kap-kaçaklar, mutfak eşyaları 3. Mevcut bulguların gastronomi kapsamında değerlendirilmesi 4. Gastronomi turizmi kapsamında arkeolojik alanların değerlendirilmesi		DETAYLI DERS İÇERİĞİ: 1. Dijitalleşme ve Gastronomi 2. Artırılmış gerçeklik ve Gastronomi 3. Konu başlığının dijital gastronomi kapsamında değerlendirilmesi		DETAYLI DERS İÇERİĞİ: 1. Terapötik beslenme ve hitlar teorisi 2. İbni Sina öğretilerine göre beslenmek 3. Terapötik beslenme ve hitlar teorisi kapsamında mutfak reçeteleri nasıl oluşturulabilir
10:00 - 10:45 Ders Saati: 1	DERS ADI: ARKEOLOJİ VE GASTRONOMİ	09:45 - 10:30 Ders Saati: 1	DERS ADI: DİJİTALLEŞME VE GASTRONOMİ	09:10 - 09:45 Ders Saati: 1	DERS ADI: TERAPÖTİK BESLENME VE HİTLAR TEORİSİ
	DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ: Prof.Dr. Atilla ENGİN		DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ: Dr.Öğr.Üye. Afıtap BULUT		DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ: Öğr.Gör. Hilal KUL
	DERS KONUSU: Gastronomi tarihsel süreç içerisinde değerlendirildiğinde arkeolojiyle kesişen noktaları saptanarak, arkeolojik bulguların gastronomi perspektifinden değerlendirilmesi konusunda öğrencilere bilgi verilecektir. Öğrencilerin yerinde deneyim ilkesini güçlendirmek için ders anlatımı Oylum Höyük kazı alanında yapılacaktır		DERS KONUSU: Gastronomi ve dijitalleşme kavramları açıklanarak Dünya'da ve Türkiye'de gastronomide dijitalleşme uygulamaları öğrencilere anlatılacaktır. Dijitalleşme kapsamında gastronomi bilimi değerlendirilecektir.		DERS KONUSU: Terapötik beslenme ve hitlar teorisine göre beslenme anlayışında etkili olan unsurların ve bu kapsamda oluşturulabilecek reçetelerin öğrencilere aktarımı
	DETAYLI DERS İÇERİĞİ: 1. Arkeolojik kazılarda bulunan kap-kaçaklar, mutfak eşyaları 2. Mevcut bulguların gastronomi kapsamında değerlendirilmesi 3. Gastronomi turizmi kapsamında arkeolojik alanların değerlendirilmesi		DETAYLI DERS İÇERİĞİ: 1. Dijitalleşme ve Gastronomi 2. Artırılmış gerçeklik ve Gastronomi 3. Konu başlığının dijital gastronomi kapsamında değerlendirilmesi		DETAYLI DERS İÇERİĞİ: 1. Terapötik beslenme ve hitlar teorisi 2. İbni Sina öğretilerine göre beslenmek 3. Terapötik beslenme ve hitlar teorisi kapsamında mutfak reçeteleri nasıl oluşturulabilir

SAAT/GÜN	1. GÜN	SAAT/GÜN	2. GÜN	SAAT/GÜN	3. GÜN
12:30 - 13:10 Ders Saati: 1	DERS ADI: TURİZM VE GASTRONOMİ	10:45 - 11:30 Ders Saati: 1	DERS ADI: GIDA VE BESLENME OKURYAZARLIĞI	10:00 - 10:45 Ders Saati: 1	DERS ADI: DİN-GASTRONOMİ ETKİLEŞİMİ
	DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ: Prof.Dr. Muharrem TUNA		DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ: Doç.Dr. Hatice PEKMEZ		DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ: Doç.Dr. Abdullah ALTUNCU
	DERS KONUSU: Turizm ve Gastronominin sahip olduğu ortak paydalar, gastronominin turizmle bağdaşık ve ayrı bir disiplin olarak incelenen yönleri		DERS KONUSU: Gıdanın geçirdiği mikrobiyolojik süreçler değerlendirilerek gıda hakkında (besin değeri, pişme oranı gibi) nasıl doğru bilgi kaynaklarına ulaşılabilir sorusunun cevabı öğrencilere aktarılarak, ambalaj bilgilerinin doğru okunabilmesi için gerekli bilgiler katılımcılarla paylaşılacaktır		DERS KONUSU: Farklı dinlerin gastronomi bilimi üzerindeki etkileri değerlendirilerek, toplumların yeme-içme kurallarında meydana gelen farklılıklar öğrencilere aktarılacaktır
	DETAYLI DERS İÇERİĞİ: 1. Turizm ve Gastronomi İlişkisi 2. Bağımsız bir disiplin olarak Gastronomi 3. Güncel Gastronomi Eğilimleri		DETAYLI DERS İÇERİĞİ: 1. Gıdanın mikrobiyolojik süreçleri 2. Gıda Okuryazarlığı		DETAYLI DERS İÇERİĞİ: 1. Farklı inanç sistemlerinin mutfak anlayışları üzerindeki etkisi 2. Toplumların yeme-içme kurallarında dinsel öğelerin etkisi
13:10 - 13:45 Ders Saati: 1	DERS ADI: TURİZM VE GASTRONOMİ	11:30 - 12:15 Ders Saati: 1	DERS ADI: GIDA VE BESLENME OKURYAZARLIĞI	11:00 - 11:45 Ders Saati: 1	DERS ADI: DİN-GASTRONOMİ ETKİLEŞİMİ
	DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ: Prof.Dr. Muharrem TUNA		DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ: Doç.Dr. Hatice PEKMEZ		DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ: Doç.Dr. Abdullah ALTUNCU
	DERS KONUSU: Turizm ve Gastronominin sahip olduğu ortak paydalar, gastronominin turizmle bağdaşık ve ayrı bir disiplin olarak incelenen yönleri		DERS KONUSU: Gıdanın geçirdiği mikrobiyolojik süreçler değerlendirilerek gıda hakkında (besin değeri, pişme oranı gibi) nasıl doğru bilgi kaynaklarına ulaşılabilir sorusunun cevabı öğrencilere aktarılarak, ambalaj bilgilerinin doğru okunabilmesi için gerekli bilgiler katılımcılarla paylaşılacaktır		DERS KONUSU: Farklı dinlerin gastronomi bilimi üzerindeki etkileri değerlendirilerek, toplumların yeme-içme kurallarında meydana gelen farklılıklar öğrencilere aktarılacaktır
	DETAYLI DERS İÇERİĞİ: 1. Turizm ve Gastronomi İlişkisi 2. Bağımsız bir disiplin olarak Gastronomi Eğilimleri		DETAYLI DERS İÇERİĞİ: 1. Gıdanın mikrobiyolojik süreçleri 2. Gıda Okuryazarlığı		DETAYLI DERS İÇERİĞİ: 1. Farklı inanç sistemlerinin mutfak anlayışları üzerindeki etkisi 2. Toplumların yeme-içme kurallarında dinsel öğelerin etkisi
14:00 - 14:45 Ders Saati: 1	DERS ADI: ATIKSIZ MUTFAKLAR	13:30 -14.15 Ders Saati: 1	DERS ADI: GASTRONOMİ VE SAĞLIK	12:00 - 12:45 Ders Saati: 1	DERS ADI: GASTRO-TURLAR VE GASTRO-REHBERLİK
	DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ: Doç.Dr. Gürkan AKDAĞ		DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ: Prof. Dr. Fatih GÜLTEKİN		DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ: Doç.Dr. Canan TANRISEVER
	DERS KONUSU: Mutfaklarda sürdürülebilir, çevreci anlayışların benimsenmesi nasıl sağlanabilir, atıksız mutfakların sahip olması gereken temel kriterler		DERS KONUSU: Besin tüketiminin beden sağlığı kapsamında değerlendirilmesi ve sağlık gastronomisi kavramının gıda bileşenleri, fonksiyonel gıdalar gibi farklı perspektiflerden aktarılması		DERS KONUSU: Gastronomi turları, Gastro-Rehberlik kavramı, kültürel alanların gastronomi perspektiften değerlendirilmesi
	DETAYLI DERS İÇERİĞİ: 1. Mutfaklarda Çevreci Davranışlar 2. Yeşil Mutfak Anlayışı 3. Atıksız Mutfak Yönetimi		DETAYLI DERS İÇERİĞİ: 1. Tıp ve Gastronomi 2. Fonksiyonel Gıdalar 3. Sağlık Gastronomisi		DETAYLI DERS İÇERİĞİ: 1. Gastronomi Turları 2. Gastro-Rehberlik 3. Kültür varlığı olarak gastronomi

SAAT/GÜN	1. GÜN	SAAT/GÜN	2. GÜN	SAAT/GÜN	3. GÜN
14:45 - 15:30 Ders Saati: 1	DERS ADI: ATIKSIZ MUTFAKLAR	14:15 - 15:00 Ders Saati: 1	DERS ADI: GASTRONOMİ VE SAĞLIK	12.:45 - 13:30 Ders Saati: 1	DERS ADI: GASTRO-TURLAR VE GASTRO-REHBERLİK
	DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ: Doç.Dr. Gürkan AKDAĞ		DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ: Prof. Dr. Fatih GÜLTEKİN		DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ: Doç.Dr. Canan TANRISEVER
	DERS KONUSU: Mutfaklarda sürdürülebilir, çevreci anlayışların benimsenmesi nasıl sağlanabilir, atıksız mutfakların sahip olması gereken temel kriterler		DERS KONUSU: Besin tüketiminin beden sağlığı kapsamında değerlendirilmesi ve sağlık gastronomisi kavramının gıda bileşenleri, fonksiyonel gıdalar gibi farklı perspektiflerden aktarılması		DERS KONUSU: Gastronomi turları, Gastro-Rehberlik kavramı, kültürel alanların gastronomi perspektiften değerlendirilmesi
	1. DETAYLI DERS İÇERİĞİ: Mutfaklarda Çevreci Davranışlar 2. Yeşil Mutfak Anlayışı 3. Atıksız Mutfak Yönetimi		4. Tıp ve Gastronomi 5. Fonksiyonel Gıdalar 6. Sağlık Gastronomisi		DETAYLI DERS İÇERİĞİ: 4. Gastronomi Turları 5. Gastro-Rehberlik 1. Kültür varlığı olarak gastronomi
15:45 - 16:30 Ders Saati: 1	DERS ADI: SOKÜM ve GASTRONOMİ	15:15 - 16:00 Ders Saati: 1	DERS ADI: SOSYOLOJİK BAĞLAMDA GASTRONOMİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ	15:00 - 15:45 Ders Saati: 1	DERS ADI: ZİRAAT ve GASTRONOMİNİN BİRLİKTE DEĞERLENDİRİLMESİ
	DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ: Doç.Dr. Emrah KESKİN		DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ: Dr.Öğr.Üye. Erhan AKARÇAY		DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ: Dr.Öğr.Üye. Mehmet KOÇ
	DERS KONUSU: Gastronomi kapsamında değerlendirildiğinde kültürel miras unsurlarının önemi, somut ve somut olmayan kültürel miras unsurlarının korunarak gelecek nesillere aktarılması, kültür turizminde sürdürülebilirlik		DERS KONUSU: Gastronominin sosyal normlara göre değerlendirilmesi, toplulukların yaşayış biçimlerinin ve ortak öğretilerinin mutfak anlayışları üzerinde ne gibi etkileri olmuştur sorusunun cevaplandırılması amaçlanmaktadır		DERS KONUSU: Ders kapsamında ziraat hakkında bilgiler verilerek gastronomi öğrencilerinin tarım faaliyetleri konusunda yeni bir bakış açısı geliştirmeleri sağlanacaktır
	DETAYLI DERS İÇERİĞİ: 1. Kültürler Miras Unsurları 2. Gastronomide kültürel miras varlıkları 3. Kültürel miras varlıklarının sürdürülebilirliği		DETAYLI DERS İÇERİĞİ: 1. Sosyoloji Kavramı ve Gastronomi 2. Toplumsal anlayışların beslenme sistemi üzerindeki etkisi		DETAYLI DERS İÇERİĞİ: 1. Ziraat ve Gastronomi 2. Gıda bilimi perspektifinden ziraat tekniklerinin değerlendirilmesi
16:30 - 17:10 Ders Saati: 1	DERS ADI: SOKÜM ve GASTRONOMİ	16:00 - 16:45 Ders Saati: 1	DERS ADI: SOSYOLOJİK BAĞLAMDA GASTRONOMİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ	15:45 - 16:30 Ders Saati: 1	DERS ADI: ZİRAAT ve GASTRONOMİNİN BİRLİKTE DEĞERLENDİRİLMESİ
	DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ: Doç.Dr. Emrah KESKİN		DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ: Dr.Öğr.Üye. Erhan AKARÇAY		DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ: Dr.Öğr.Üye. Mehmet KOÇ
	DERS KONUSU: Gastronomi kapsamında değerlendirildiğinde kültürel miras unsurlarının önemi, somut ve somut olmayan kültürel miras unsurlarının korunarak gelecek nesillere aktarılması, kültür turizminde sürdürülebilirlik		DERS KONUSU: Gastronominin sosyal normlara göre değerlendirilmesi, toplulukların yaşayış biçimlerinin ve ortak öğretilerinin mutfak anlayışları üzerinde ne gibi etkileri olmuştur sorusunun cevaplandırılması amaçlanmaktadır		DERS KONUSU: Ders kapsamında ziraat hakkında bilgiler verilerek gastronomi öğrencilerinin tarım faaliyetleri konusunda yeni bir bakış açısı geliştirmeleri sağlanacaktır
	DETAYLI DERS İÇERİĞİ: 1. Kültürler Miras Unsurları 2. Gastronomide kültürel miras varlıkları 3. Kültürel miras varlıklarının sürdürülebilirliği		DETAYLI DERS İÇERİĞİ: 1. Sosyoloji Kavramı ve Gastronomi 2. Toplumsal anlayışların beslenme sistemi üzerindeki etkisi		DETAYLI DERS İÇERİĞİ: 1. Ziraat ve Gastronomi 2. Gıda bilimi perspektifinden ziraat tekniklerinin değerlendirilmesi

SAAT/GÜN	1. GÜN	SAAT/GÜN	2. GÜN	SAAT/GÜN	3. GÜN
17:10 - 17:55 Ders Saati: 1	DERS ADI: ÇEVRE PARADİGMALARI EKSENİNDE SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ	17:00 - 17:45 Ders Saati: 1	DERS ADI: TARİHSEL SÜREÇTE GASTRONOMİ	16:45 - 17:30 Ders Saati: 1	DERS ADI: GIDA DEMOKRASİ KAVRAMI
	DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ: Dr.Öğr.Üye. Melih AYDIN		DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ: Öğr.Gör. Fatih YILDIZ		DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ: Öğr.Gör. Ferzan AKTAŞ
	DERS KONUSU: Çevreci tutumlar perspektifinden gastronomik anlayışların değerlendirilerek sürdürülebilir gastronomik anlayışların amaç ve öneminin öğrencilere aktarılması hedeflenmektedir		DERS KONUSU: Gastronominin tarih süzgecinden geçirilerek değerlendirilmesi, insanlık tarihinde yaşanan değişimler dikkate alınarak zamana göre gastronomi olgusunda meydana gelen farklılıkların öğrencilere aktarılması amaçlanmaktadır		DERS KONUSU: Gastro-demokrasi kavramının ortaya çıkış noktası, gastronomi alanında demokratik ilkelerle hareket edebilmek için birlikte yaratma davranışını benimsemenin önemi
	DETAYLI DERS İÇERİĞİ: 1. Çevre paradigmasının gastronomi ekseninde değerlendirilmesi 2. Sürdürülebilir gastronomi 3. Sürdürülebilir gastronomik anlayışları benimsemek bir ihtiyaç mıdır?		DETAYLI DERS İÇERİĞİ: 1. Tarihsel süreç içerisinde gastronominin değerlendirilmesi 2. İnsanlık tarihinde yaşanan gelişmelerin mutfak anlayışına etkisi		DETAYLI DERS İÇERİĞİ: 1. Kavram olarak gastro-demokrasi 2. Gastro-demokrasi kavramının birlikte yaratma teorisi kapsamında değerlendirilmesi
17:55 - 18:40 Ders Saati: 1	DERS ADI: ÇEVRE PARADİGMALARI EKSENİNDE SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ	17:45 - 18:30 Ders Saati: 1	DERS ADI: TARİHSEL SÜREÇTE GASTRONOMİ	17:30 - 18:15 Ders Saati: 1	DERS ADI: GIDA DEMOKRASİ KAVRAMI
	DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ: Dr.Öğr.Üye. Melih AYDIN		DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ: Öğr.Gör. Fatih YILDIZ		DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ: Öğr.Gör. Ferzan AKTAŞ
	DERS KONUSU: Çevreci tutumlar perspektifinden gastronomik anlayışların değerlendirilerek sürdürülebilir gastronomik anlayışların amaç ve öneminin öğrencilere aktarılması hedeflenmektedir		DERS KONUSU: Gastronominin tarih süzgecinden geçirilerek değerlendirilmesi, insanlık tarihinde yaşanan değişimler dikkate alınarak zamana göre gastronomi olgusunda meydana gelen farklılıkların öğrencilere aktarılması amaçlanmaktadır		DERS KONUSU: Gastro-demokrasi kavramının ortaya çıkış noktası, gastronomi alanında demokratik ilkelerle hareket edebilmek için birlikte yaratma davranışını benimsemenin önemi
	DETAYLI DERS İÇERİĞİ: 1. Çevre paradigmasının gastronomi ekseninde değerlendirilmesi 2. Sürdürülebilir gastronomi 3. Sürdürülebilir gastronomik anlayışları benimsemek bir ihtiyaç mıdır?		DETAYLI DERS İÇERİĞİ: 1. Tarihsel süreç içerisinde gastronominin değerlendirilmesi 2. İnsanlık tarihinde yaşanan gelişmelerin mutfak anlayışına etkisi		DETAYLI DERS İÇERİĞİ: 1. Kavram olarak gastro-demokrasi 2. Gastro-demokrasi kavramının birlikte yaratma teorisi kapsamında değerlendirilmesi