

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
SÜRDÜRÜLEBİLİR VE SORUMLU GAST. İŞLETMECİLİĞİ	GMS221.0088	Bahar Dönemi	3+0	3	3
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Programa Bağlı Seçmeli				
Dersin Koordinatörü	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
Dersi Verenler	Öğr.Gör.Dr. Leyla KABASAKAL GÜZELOĞLU				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Dünya kaynaklarının tükenmesi tüm sektörlerin kaynakların korunması ve ürün / hizmet kalitesinin sürdürülebilirliği konularında önlemler almalarını gerektiriyor. Gastronomi sektöründe sürdürülebilir işletmecilik konularında üzerinde uzlaşmış bir standart ya da yönetim sistemi bulunmuyor. Sürdürülebilirlik konularına odaklanmış yönetim pratiklerinin gelişmesini ve uygulanmasını sağlayacak kapasitenin yaratılması sektörün uzun vadedeki başarısını sağlayacak olan önde gelen faktörlerden, bu nedenle öğrencilerin gelecekteki karar vericiler olarak bu alanda bilgi ve deneyim sahibi olmalarını sağlamak ve endüstrinin gelişimine katkıda bulunmalarını sağlamak hedefi olacaktır.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Ekosistem Düşüncesine Giriş,Doğada Döngüler: Karbon, Azot, Fosfor, Su ,Gezegenin Sınırları, Ekosistemin Hastalık Belirtileri ,Çevresel Adalet, İklim Adaleti, ,Doğa Dostu Yiyecekler, İçecekler ve sertifikalar ,Gıdanın Ayak İzi, Karbon Ayak İzi, Ekolojik Ayak İzi ,Sürdürülebilir Gıdada Ekoloji: Endüstriyel Gıda ,Sürdürülebilir Gıdada İnsan: Kakao ve Kahve ,Sürdürülebilir Gıdada Ekonomi: Sürdürülebilir İşletmeler ,Sistem Dinamiği - Ortak Kaynakların Trajedisi – Sürdürülebilir Topluluklar ,Dolabımdaki İklim Krizi ,Gıda Güvenliği, Gıda Egemenliği ,Türkiye Su Havzaları Projeleri : Zehirsiz Sofralar ,Şeflerin Manifestosu ve Slow Food Aşçı Dayanışması ; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları			Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri	
Gıda sistemini yorumlar.			19, 9	A	
Dünyanın ekosistemi hakkında anlam çıkarır.			19, 9	A, E	
Alternatif üretim yöntemlerini keşfeder.			19, 9	A	
Mesleki ve yönetsel kararların sürdürülebilirlik bakış açısı ile oluşturur.			19, 9	A	
Öğretim Yöntemleri	19: Beyin Fırtınası Tekniği, 9: Anlatım Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	A: Klasik Yazılı Sınav, E: Ödev				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Ekosistem Düşüncesine Giriş				
2	Doğada Döngüler: Karbon, Azot, Fosfor, Su	Doğa döngüleri araştırması			
3	Gezegenin Sınırları, Ekosistemin Hastalık Belirtileri				
4	Çevresel Adalet, İklim Adaleti,				
5	Doğa Dostu Yiyecekler, İçecekler ve sertifikalar	Sertifika örnekleri araştırması			
6	Gıdanın Ayak İzi, Karbon Ayak İzi, Ekolojik Ayak İzi				
7	Sürdürülebilir Gıdada Ekoloji: Endüstriyel Gıda				
8	Sürdürülebilir Gıdada İnsan: Kakao ve Kahve	Kakao ve kahve yapılış aşamaları görsel araştırması			
9	Sürdürülebilir Gıdada Ekonomi: Sürdürülebilir İşletmeler				
10	Sistem Dinamiği - Ortak Kaynakların Trajedisi – Sürdürülebilir Topluluklar				
11	Dolabımdaki İklim Krizi				
12	Gıda Güvenliği, Gıda Egemenliği				
13	Türkiye Su Havzaları Projeleri : Zehirsiz Sofralar	Türkiye su kaynakları ödevi			
14	Şeflerin Manifestosu ve Slow Food Aşçı Dayanışması				
Değerlendirme Yöntemleri		Sınav Katkısı			
Ara Sınav		50			
Genel Sınav		50			

Kaynaklar
Öğretim görevlisinin ders notları