|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Açıklama: C:\Users\hp-tyumak\Desktop\2237 Doktora son\duyuru-afis\resim\tubitak.jpg | **TÜBİTAK-BİDEB 2237**  **Bilimsel Eğitim Etkinliklerini Destekleme Programı**  **Sürdürülebilirliğin Türk Kültürü Kapsamında Değerlendirilmesi: Pazardan Sofraya Dokunuş**  **Eğitim Programı** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SAAT/GÜN** | **1. GÜN** | **2. GÜN** | **3. GÜN** | **4. GÜN** |
| **09:00**  **09:45**  **Ders Saati: 1** | **DERS ADI:**  Yeni Nesil Alışveriş | **DERS ADI:**  Yeni Nesil Alışveriş | **DERS ADI:**  Yeşil Satın Alma | **DERS ADI:**  Yeşil Satın Alma |
| **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:**  Prof. Dr. F. Atıl BİLGE | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:**  Prof. Dr. F. Atıl BİLGE | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:**  Prof. Dr. Ali ERBAŞI | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:**  Prof. Dr. Ali ERBAŞI |
| **DERS KONUSU:** Pazarlama, Satış ve Tüketim | **DERS KONUSU:** Pazarlama, Satış ve Tüketim | **DERS KONUSU:**  Tüketim, İşletme, Üretim, Satış | **DERS KONUSU:**  Tüketim, İşletme, Üretim, Satış |
| **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:**  Yeni, müşteri tipleri, müşteri ilişkileri, pazar şartları, Günümüz İşletme ve Pazarlama Dünyasına Genel Bakış, Yeni Nesil Tüketici Alışkanlıkları ve Özellikleri, Yeni Nesil Satın alma Karar Süreçleri, Dijitalleşme ve Akıllı İşletme Süreçleri, Akıllı İletişim, Kârlı Müşteri İlişkileri ve Hizmet | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:**  Yeni, müşteri tipleri, müşteri ilişkileri, pazar şartları, Günümüz İşletme ve Pazarlama Dünyasına Genel Bakış, Yeni Nesil Tüketici Alışkanlıkları ve Özellikleri, Yeni Nesil Satın alma Karar Süreçleri, Dijitalleşme ve Akıllı İşletme Süreçleri, Akıllı İletişim, Kârlı Müşteri İlişkileri ve Hizmet | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:**  Yeşil pazarlama, yeşil ambalaj, yeşil lojistik, geri dönüştürülebilir, yeniden kullanılabilir veya geri dönüşümü yapılmış malzemeler, geri dönüştürülebilir, yeniden kullanılabilir veya geri dönüşümü yapılmış malzemeler | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:**  Yeşil pazarlama, yeşil ambalaj, yeşil lojistik, geri dönüştürülebilir, yeniden kullanılabilir veya geri dönüşümü yapılmış malzemeler, geri dönüştürülebilir, yeniden kullanılabilir veya geri dönüşümü yapılmış malzemeler |
| **09:45**  **10:30**  **Ders Saati: 1** | **DERS ADI:**  Yeni Nesil Alışveriş | **DERS ADI:**  Yeni Nesil Alışveriş | **DERS ADI:**  Yeşil Satın Alma | **DERS ADI:**  Yeşil Satın Alma |
| **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:**  Prof. Dr. F. Atıl BİLGE | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:**  Prof. Dr. F. Atıl BİLGE | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:**  Prof. Dr. Ali ERBAŞI | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:**  Prof. Dr. Ali ERBAŞI |
| **DERS KONUSU:**  Pazarlama, Satış ve Tüketim | **DERS KONUSU:**  Pazarlama, Satış ve Tüketim | **DERS KONUSU:**  Tüketim, İşletme, Üretim, Satış | **DERS KONUSU:**  Tüketim, İşletme, Üretim, Satış |
| **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:**  Yeni, müşteri tipleri, müşteri ilişkileri, pazar şartları, Günümüz İşletme ve Pazarlama Dünyasına Genel Bakış, Yeni Nesil Tüketici Alışkanlıkları ve Özellikleri, Yeni Nesil Satın alma Karar Süreçleri, Dijitalleşme ve Akıllı İşletme Süreçleri, Akıllı İletişim, Kârlı Müşteri İlişkileri ve Hizmet | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:**  Yeni, müşteri tipleri, müşteri ilişkileri, pazar şartları, Günümüz İşletme ve Pazarlama Dünyasına Genel Bakış, Yeni Nesil Tüketici Alışkanlıkları ve Özellikleri, Yeni Nesil Satın alma Karar Süreçleri, Dijitalleşme ve Akıllı İşletme Süreçleri, Akıllı İletişim, Kârlı Müşteri İlişkileri ve Hizmet | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:**  Yeşil pazarlama, yeşil ambalaj, yeşil lojistik, geri dönüştürülebilir, yeniden kullanılabilir veya geri dönüşümü yapılmış malzemeler, geri dönüştürülebilir, yeniden kullanılabilir veya geri dönüşümü yapılmış malzemeler | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:**  Yeşil pazarlama, yeşil ambalaj, yeşil lojistik, geri dönüştürülebilir, yeniden kullanılabilir veya geri dönüşümü yapılmış malzemeler, geri dönüştürülebilir, yeniden kullanılabilir veya geri dönüşümü yapılmış malzemeler |
| **10:30**  **11:00** | **İKRAM MOLASI** | | | |
| **11:00**  **11:45**  **Ders Saati: 1** | **DERS ADI:**  Yeni Nesil Alışveriş | **DERS ADI:**  Yeni Nesil Alışveriş | **DERS ADI:**  Yeşil Satın Alma | **DERS ADI:**  Yeşil Satın Alma |
| **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:**  Prof. Dr. F. Atıl BİLGE | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:**  Prof. Dr. F. Atıl BİLGE | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:**  Prof. Dr. Ali ERBAŞI | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:**  Prof. Dr. Ali ERBAŞI |
| **DERS KONUSU:**  Pazarlama, Satış ve Tüketim | **DERS KONUSU:**  Pazarlama, Satış ve Tüketim | **DERS KONUSU:**  Tüketim, İşletme, Üretim, Satış | **DERS KONUSU:**  Tüketim, İşletme, Üretim, Satış |
| **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:**  Yeni, müşteri tipleri, müşteri ilişkileri, pazar şartları, Günümüz İşletme ve Pazarlama Dünyasına Genel Bakış, Yeni Nesil Tüketici Alışkanlıkları ve Özellikleri, Yeni Nesil Satınalma Karar Süreçleri, Dijitalleşme ve Akıllı İşletme Süreçleri, Akıllı İletişim, Kârlı Müşteri İlişkileri ve Hizmet | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:**  Yeni, müşteri tipleri, müşteri ilişkileri, pazar şartları, Günümüz İşletme ve Pazarlama Dünyasına Genel Bakış, Yeni Nesil Tüketici Alışkanlıkları ve Özellikleri, Yeni Nesil Satınalma Karar Süreçleri, Dijitalleşme ve Akıllı İşletme Süreçleri, Akıllı İletişim, Kârlı Müşteri İlişkileri ve Hizmet | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:**  Yeşil pazarlama, yeşil ambalaj, yeşil lojistik, geri dönüştürülebilir, yeniden kullanılabilir veya geri dönüşümü yapılmış malzemeler,geri dönüştürülebilir, yeniden kullanılabilir veya geri dönüşümü yapılmış malzemeler | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:**  Yeşil pazarlama, yeşil ambalaj, yeşil lojistik, geri dönüştürülebilir, yeniden kullanılabilir veya geri dönüşümü yapılmış malzemeler,geri dönüştürülebilir, yeniden kullanılabilir veya geri dönüşümü yapılmış malzemeler |
| **11:45**  **12:30**  **Ders Saati: 1** | **DERS ADI:**  Ekolojik Davranış | **DERS ADI:**  Sürdürülebilir Tüketim | **DERS ADI:**  Mutfak Lojistiği | **DERS ADI:**  Fitoterapik Beslenme |
| **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:**  Doç. Dr. Seda ÖZDEMİR AKGÜL | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:**  Doç. Dr. Seda ÖZDEMİR AKGÜL | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:**  Öğr. Gör. Dr. Osman ÖZER | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:**  Öğr. Gör. Dr. Osman ÖZER |
| **DERS KONUSU:**  Pazarlama, Davranış Bilimleri | **DERS KONUSU:**  Pazarlama, Davranış Bilimleri | **DERS KONUSU:**  Gastronomi, Uygulamalı Mutfak | **DERS KONUSU:**  Gastronomi, Uygulamalı Mutfak |
| **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:**  Çevre ve sürdürülebilirlik, Doğa temelli turizm kavramı, Sorumlu turist kimdir? Sorumlu ve bilinçli davranış kazanım süreci | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:**  Sürdürülebilir turizmin tarih sürecindeki gelişimi, Sürdürülebilir turizm anlayışı ile uyumlu sorumlu turizmin özellikleri, Sürdürülebilir kalkınma hedefleri, Sorumlu üretim ve tüketimin hedefleri, Sürdürülebilir turizm gelişimdeki sorumlu alanları, Sürdürülebilir ve sorumlu tüketimin önemi | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:**  Mutfakta kullanılan demirbaş ve yardımcı malzemeler, ekipmanlar, mutfak düzeni ve temizliği, mutfakta güvenlik önlemleri, mutfakta ergonomi | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:**  Sağlıklı yeşil bitkiler, bitkilerin ve baharatların sağlık amaçlı kullanımı |
| **12:30**  **14:00** | **ÖĞLE ARASI** | | | |
| **14:00**  **14:45**  **Ders Saati: 1** | **DERS ADI:**  Ekolojik Davranış | **DERS ADI:**  Sürdürülebilir Tüketim | **DERS ADI:**  Mutfak Lojistiği | **DERS ADI:**  Fitoterapik Beslenme |
| **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:**  Doç. Dr. Seda ÖZDEMİR AKGÜL | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:**  Doç. Dr. Seda ÖZDEMİR AKGÜL | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:**  Öğr. Gör. Dr. Osman ÖZER | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:**  Öğr. Gör. Dr. Osman ÖZER |
| **DERS KONUSU:**  Pazarlama, Davranış Bilimleri | **DERS KONUSU:**  Pazarlama, Davranış Bilimleri | **DERS KONUSU:**  Gastronomi, Uygulamalı Mutfak | **DERS KONUSU:**  Gastronomi, Uygulamalı Mutfak |
| **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:**  Çevre ve sürdürülebilirlik, Doğa temelli turizm kavramı, Sorumlu turist kimdir? Sorumlu ve bilinçli davranış kazanım süreci | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:** Sürdürülebilir turizmin tarih sürecindeki gelişimi, Sürdürülebilir turizm anlayışı ile uyumlu sorumlu turizmin özellikleri, Sürdürülebilir kalkınma hedefleri, Sorumlu üretim ve tüketimin hedefleri, Sürdürülebilir turizm gelişimdeki sorumlu alanları, Sürdürülebilir ve sorumlu tüketimin önemi | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:**  Mutfakta kullanılan demirbaş ve yardımcı malzemeler, ekipmanlar, mutfak düzeni ve temizliği, mutfakta güvenlik önlemleri, mutfakta ergonomi | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:**  Sağlıklı yeşil bitkiler, bitkilerin ve baharatların sağlık amaçlı kullanımı |
| **14:45**  **15:30**  **Ders Saati: 1** | **DERS ADI:**  Ekolojik Davranış | **DERS ADI:**  Sürdürülebilir Tüketim | **DERS ADI:**  Atık Kullanma ve Değerlendirme | **DERS ADI:**  Sofra Düzeni ve Servis |
| **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:**  Doç. Dr. Seda ÖZDEMİR AKGÜL | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:**  Doç. Dr. Seda ÖZDEMİR AKGÜL | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:**  Öğr. Gör. Dr. Osman ÖZER | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:**  Prof. Dr. Mete SEZGİN |
| **DERS KONUSU:**  Pazarlama, Davranış Bilimleri | **DERS KONUSU:** Pazarlama, Davranış Bilimleri | **DERS KONUSU:**  Gastronomi, Uygulamalı Mutfak | **DERS KONUSU:**  Turizm, Gastronomi, İletişim |
| **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:**  Çevre ve sürdürülebilirlik, Doğa temelli turizm kavramı, Sorumlu turist kimdir? Sorumlu ve bilinçli davranış kazanım süreci | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:**  Sürdürülebilir turizmin tarih sürecindeki gelişimi, Sürdürülebilir turizm anlayışı ile uyumlu sorumlu turizmin özellikleri, Sürdürülebilir kalkınma hedefleri, Sorumlu üretim ve tüketimin hedefleri, Sürdürülebilir turizm gelişimdeki sorumlu alanları, Sürdürülebilir ve sorumlu tüketimin önemi | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:**  Mutfakta kullanılan yiyecek ve besinlerde oluşan atıkların değerlendirilmesi, atık oluşmamasına yönelik çalışmalar | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:**  Serviste kullanılan malzemeler, servis çeşitleri, sofra düzeni |
| **15:30**  **16:00** | **İKRAM MOLASI** | | | |
| **16:00**  **16:45**  **Ders Saati: 1** | **DERS ADI:**  Sağlıklı Sofra | **DERS ADI:**  Görgü Kuralları | **DERS ADI:**  Atık Kullanma ve Değerlendirme | **DERS ADI:**  Sofra Düzeni ve Servis |
| **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:**  Prof. Dr. Mete SEZGİN | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:**  Prof. Dr. Mete SEZGİN | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:**  Öğr. Gör. Dr. Osman ÖZER | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:**  Prof. Dr. Mete SEZGİN |
| **DERS KONUSU:Gastronomi, Beslenme, Mutfak** | **DERS KONUSU:**  İletişim, Pazarlama, Sosyal davranışlar | **DERS KONUSU:**  Gastronomi, Uygulamalı Mutfak | **DERS KONUSU:**  Turizm, Gastronomi, İletişim |
| **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:**  Sofrada sağlıklı beslenme, besinlerin gıda ve renk uyumu | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:**  Karşılama, uğurlama, oturma, selamlaşma düzeni, Nezaket ve görgü kuralları | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:**  Mutfakta kullanılan yiyecek ve besinlerde oluşan atıkların değerlendirilmesi, atık oluşmamasına yönelik çalışmalar | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:**  Serviste kullanılan malzemeler, servis çeşitleri, sofra düzeni |
| **16:45**  **17:30**  **Ders Saati: 1** | **DERS ADI:**  Sağlıklı Sofra | **DERS ADI:**  Görgü Kuralları |  | Eğitim Etki Değerlendirmesi  Kapanış |
| **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:**  Prof. Dr. Mete SEZGİN | **DERS VERECEK ÖĞRETİM ÜYESİ:**  Prof. Dr. Mete SEZGİN |  |
| **DERS KONUSU:**  Gastronomi, Beslenme, Mutfak | **DERS KONUSU:**  İletişim, Pazarlama, Sosyal davranışlar |  |
| **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:** Sofrada sağlıklı beslenme, besinlerin gıda ve renk uyumu | **DETAYLI DERS İÇERİĞİ:**  Karşılama, uğurlama, oturma, selamlaşma düzeni, Nezaket ve görgü kuralları |  |
| **Toplam Ders Sayısı=8** | | **Toplam Ders Sayısı=8** | **Toplam Ders Sayısı=7** | **Toplam Ders Sayısı=7** |