

General Info

Objectives of the Course

The course aims to enable students to develop an understanding of the importance of gastronomy in sustainable tourism development and to create their own values and attitudes in relation to gastronomy, hospitality and tourism industry issues.

Course Contents

Gastronomy, Recreation, Tourism, Special Interest Tourism and Related Concepts; Artistic and Scientific Dimensions of Gastronomy; Gastronomy as a Tourist Product and an Attraction; Gastronomy as a Dimension of Hospitality Industry; Gastronomic Tourism and Gastronomic Tourism Development; Development of Eating Habits and Customs; Tourism System, Hospitality Pruduct, Aspects of Service, Sustainable Tourism.

Recommended or Required Reading

Gastronomi ve Turizm, ed: Hülya Kurgun ve Demet Bağırır Özşeker, Detay Yayıncılık Ankara

Planned Learning Activities and Teaching Methods

Verbal and visual expression

Recommended Optional Programme Components

It will be useful to read the source before the lesson.

Presentation Of Course

Face to face Verbal and visual presentation

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Assoc. Prof. Dr. Günay Erol

Program Outcomes

1. Masters the concepts of gastronomy and tourism
2. Learns the variables by knowing the relationship between Gastronomy and Tourism.
3. Learn the relationship between sustainability and gastronomy
4. learn about new trends in gastronomy

Order	PreparationInfo	Laboratory	TeachingMethods	Theoretical	Practise
1	Reading the course source, preparing 3-10 pages of the Gastronomy and Tourism book.		Verbal and visual expression	The Concept of Gastronomy	
2	reading the required section of the recommended article and related source . Reading pages 3-15 of the Gastronomy and Tourism book		Verbal and visual expression	Gastronomy and Tourism Concepts	
3	Reading pages 25-30 of the Gastronomy and Tourism book		Verbal expression	Gastronomy as a Tourist Product	
4	Özdemir, Gözde & Dülger Altınır, Dilek (2019). "Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme", Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Cilt 12, Sayı 1, ss. 1-14 17 / 5.000 Reading pages 25-40 of the Gastronomy and Tourism book reading the source		Verbal expression	Relationship between tourist products and gastronomy and related concepts	
5	Reading pages 45-50 of the Gastronomy and Tourism book		Verbal expression	Sustainability and Gastronomy	
6	Reading pages 50-64 of the Gastronomy and Tourism book reading the source Akdağ, G., & Üzülmöz, M. (2017). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında otantik yiyeceklere yönelik bir inceleme. Journal of Tourism & Gastronomy Studies, 5(Special Issue 2), 301-309		Verbal expression	Sustainable gastronomy tourism	
7	reading general review topics		Verbal expression	General evaluation of the concepts of Gastronomy, Tourism and Sustainability	
8				Midterm exam	
9	Reading pages 65-80 of the Gastronomy and Tourism book		Verbal expression	The concept of globalization and gastronomy	
10	Reading pages 65-80 of the Gastronomy and Tourism book		Verbal expression	Localization, Globalization and Gastronomy	
11	Reading pages 85-90 of the Gastronomy and Tourism book		Verbal and visual expression	Gastronomy tourism and globalization, trends	
12	Reading pages 88-98 of the Gastronomy and Tourism book		Verbal expression	New trends in gastronomy: organic farming variables	
13	Reading pages 99-104 of the Gastronomy and Tourism book Internet resource browsing and discussion		Verbal expression	New trends in gastronomy: Methods	
14	Reading pages 104-107 of the Gastronomy and Tourism book		Verbal expression	New trends in gastronomy: neurogastronomy and general evaluation	

Workload

Activities	Number	PLEASE SELECT TWO DISTINCT LANGUAGES
Vize	1	2,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	12	1,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	14	1,00
Ara Sınav Hazırlık	12	1,00
Final Sınavı Hazırlık	12	1,00
Final	1	2,00

Activities	Weight (%)
Ara Sınav	40,00
Final	60,00

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü / GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI X Learning Outcome Relation

	P.O. 1	P.O. 2	P.O. 3	P.O. 4	P.O. 5	P.O. 6	P.O. 7	P.O. 8	P.O. 9	P.O. 10	P.O. 11	P.O. 12	P.O. 13	P.O. 14	P.O. 15	P.O. 16	P.O. 17	P.O. 18	P.O. 19	P.O. 20	P.O. 21	P.O. 22	P.O. 23	P.O. 24	P.O. 25
L.O. 1	5	5		1			1	1		1	1	1		3											
L.O. 2	5	5		2			1	1		1	1	1		2											
L.O. 3	4	4	3	3	3	1	3	3		2	2	2		1											
L.O. 4	3	3	4	2		5	2			4	3	2		2											

Table :

- P.O. 1 :** Ağırlama ve turizm endüstrisi alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur; gastronomi ve mutfak sanatları alanının ağırlama ve turizm endüstrisindeki yerini kavrar.
- P.O. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- P.O. 3 :** Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.
- P.O. 4 :** Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartlarını bilir ve uygular.
- P.O. 5 :** Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanıır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
- P.O. 6 :** Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.
- P.O. 7 :** Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.
- P.O. 8 :** Menü planlama ilkeleri doğrultusunda çeşitli menüler geliştirir.
- P.O. 9 :** Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar.
- P.O. 10 :** İçecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olur, yiyecek üretiminde çeşitli içecekleri kullanır.
- P.O. 11 :** Yiyecek büfesi dekorasyonu ve yiyeceklerin görsel sunum tekniklerini bilir ve uygular.
- P.O. 12 :** Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.
- P.O. 13 :** Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir ve uygular.
- P.O. 14 :** Mesleki etik standartları bilir ve uygular.
- P.O. 15 :** Hem temel hem de alanyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.
- P.O. 16 :** İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.O. 17 :** İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.O. 18 :** İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.
- P.O. 19 :** Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.
- P.O. 20 :** Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır.
- P.O. 21 :** Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- P.O. 22 :** Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünümüne gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.
- P.O. 23 :** Atatürk ilkeleri ve inkılapları konusunda bilgi sahibi olur ve Cumhuriyet'in temel değerlerini benimser.

P.O. 24 : Sanatsal konulara ilişkin bireysel yeteneklerini geliştirir.

P.O. 25 : Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birini açıklar. BM SKA şunlardır: 1) yoksulluk, 2) açlık, 3) sağlıklı ve kaliteli yaşam, 4) nitelikli eğitim, 5) cinsiyet eşitliği, 6) temiz su ve sanitasyon, 7) erişilebilir temiz enerji, 8) insana yakışır iş ve ekonomik büyüme, 9) sanayi, yenilikçilik ve alt yapı, 10) eşitsizliklerin azaltımı, 11) sürdürülebilir şehirler ve topluluklar, 12) sorumlu tüketim ve üretim, 13) iklim eylemi, 14) sudaki yaşam, 15) karasal yaşam, 16) barış, adalet ve güçlü kurumlar, 17) amaçlar için ortak çaba.

L.O. 1 : Gastronomi ve turizm ile ilgili kavramlarına hakim olur

L.O. 2 : Gastronomi ve Turizm ilişkisini bilerek değişkenlerini öğrenir

L.O. 3 : Sürdürülebilirlik ve gastoromi ilişkisini öğrenir

L.O. 4 : Gastronomideki yeni trendler hakkında bilgi sahibi olur