

Genel Bilgiler

Dersin Amacı

Dersin amacı, sürdürülebilir turizm gelişiminde gastronominin önemi konusunda öğrencilerde bir anlayışın gelişmesini; gastronomi, ağırlama ve turizm ile ilişkili konularda kendi değer ve tutumlarını yaratmalarını sağlamaktır.

Dersin İçeriği

Gastronomi, Rekreasyon, Turizm, Özel İlgi Turizmi ve İlişkili Kavramlar, Gastronominin Bilimsel ve Sanatsal Boyutları; Turistik Ürün ve Çekicilik Olarak Gastronomi; Ağırlama Endüstrisinin Boyutu Olarak Gastronomi; Gastronomi Turizmi ve Gastronomi Turizminin Gelişimi; Yeme Alışkanlıkları ve Geleneklerinin Gelişimi; Turizm Sistemi, Ağırlama Ürünü, Hizmetin Özellikleri, Sürdürülebilir Turizm.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

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

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Sözlü ve Görsel anlatım

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Ders öncesi temel kaynağın okunması faydalı olacaktır

Dersin Verilişi

Yüz yüze Sözlü ve görsel anlatım

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Doç. Dr. Günay Erol

Program Çıktısı

1. Gastronomi ve turizm ile ilgili kavramlarına hakim olur
2. Gastronomi ve Turizm ilişkisini bilerek değişkenlerini öğrenir
3. Sürdürülebilirlik ve gastoromi ilişkisini öğrenir
4. Gastronomideki yeni trendler hakkında bilgi sahibi olur

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Öğretim		Uygulama
		Laboratuvar	Metodları Teorik	
1	Dersin kaynağının okunması, Gastronomi ve Turizm kitabının 3-10 sayfası arası hazırlık yapılması		Sözlü ve görsel anlatım	Gastoronomi Kavramı
2	Önerilen makale ve ilgili kaynağın gerekli bölümünün okunması, gastronomi ve Turizm kitabı sf 3-15 arasının okunması		Sözlü ve görsel anlatım	Gastronomi ve Turizm Kavramları
3	Gastronomi ve Turizm kitabı sf 25-30 arasının okunması		Sözlü anlatım	Turistik Ürün olarak gastronomi
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 kaynağın okunması Gastronomi ve Turizm kitabı sf 25-40 arasının okunması		Sözlü anlatım	Turistik ürün ve gastronomi ilişkisi ve ilgili kavramlar
5	Gastronomi ve Turizm kitabı sf 45-50 arasının okunması		Sözlü anlatım	Sürdürülebilirlik ve Gastronomi
6	Gastronomi ve Turizm kitabı sf 50-64 arasının okunması Akdağ, G., & Üzülmmez, M. (2017). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında otantik yiyeceklere yönelik bir inceleme. Journal of Tourism & Gastronomy Studies, 5(Special Issue 2), 301-309 kaynağının okunması		Sözlü anlatım	Sürdürülebilir gastronomi turizmi
7	Genel tekrar konularının okunması		Sözlü anlatım	Gastronomi, Turizm, Sürdürülebilirlik kavramlarının genel değerlendirilmesi
8				Ara sınav
9	Gastronomi ve Turizm kitabı sf 65-80 arasının okunması		Sözlü anlatım	Küreselleşme ve Gastronomi kavramı
10	Gastronomi ve Turizm kitabı sf 65-80 arasının okunması		Sözlü anlatım	Yerelleşme, Küreselleşme ve gastronomi
11	Gastronomi ve Turizm kitabı sf 85-90 arasının okunması		Sözlü ve görsel anlatım	Gastronomi turizmi ve küreselleşme, trendler
12	Gastronomi ve Turizm kitabı sf 88-98 arasının okunması		Sözlü anlatım	Gastronomide yeni trendler: organik tarım değişkenleri
13	Gastronomi ve Turizm kitabı sf 99-104 arasının okunması internette kaynak tarama ve tartışma		Sözlü anlatım	Gastronomide yeni trendler: Yöntemler
14	Gastronomi ve Turizm kitabı sf 104-107arasının okunması		Sözlü anlatım	Gastronomide yeni trendler: nörogastronomi ve genel tekrar

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
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

Değerlendirme

Aktiviteler	Ağırlığı (%)
Ara Sınav	40,00
Final	60,00

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü / GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI X Öğrenme Çıktısı İlişkisi

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

Tablo :

- P.Ç. 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.Ç. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- P.Ç. 3 :** Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.
- P.Ç. 4 :** Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartlarını bilir ve uygular.
- P.Ç. 5 :** Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanıır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
- P.Ç. 6 :** Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 7 :** Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.
- P.Ç. 8 :** Menü planlama ilkeleri doğrultusunda çeşitli menüler geliştirir.
- P.Ç. 9 :** Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar.
- P.Ç. 10 :** İçecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olur, yiyecek üretiminde çeşitli içecekleri kullanır.
- P.Ç. 11 :** Yiyecek büfesi dekorasyonu ve yiyeceklerin görsel sunum tekniklerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 12 :** Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.
- P.Ç. 13 :** Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir ve uygular.
- P.Ç. 14 :** Mesleki etik standartları bilir ve uygular.
- P.Ç. 15 :** Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.
- P.Ç. 16 :** İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.

- P.Ç. 17 :** İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.Ç. 18 :** İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.
- P.Ç. 19 :** Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.
- P.Ç. 20 :** Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır.
- P.Ç. 21 :** Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- P.Ç. 22 :** Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.
- P.Ç. 23 :** Atatürk ilkeleri ve inkılâpları konusunda bilgi sahibi olur ve Cumhuriyet'in temel değerlerini benimser.
- P.Ç. 24 :** Sanatsal konulara ilişkin bireysel yeteneklerini geliştirir.
- P.Ç. 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.
- Ö.Ç. 1 :** Gastronomi ve turizm ile ilgili kavramlarına hakim olur
- Ö.Ç. 2 :** Gastronomi ve Turizm ilişkisini bilerek değişkenlerini öğrenir
- Ö.Ç. 3 :** Sürdürülebilirlik ve gastoromi ilişkisini öğrenir
- Ö.Ç. 4 :** Gastronomideki yeni trendler hakkında bilgi sahibi olur