

Objectives of the Course

The course covers the technological elements that trigger Industry 4.0, such as the internet of things (IoT), big data and analysis, cloud computing, and augmented reality, which are used in the digital transformation process.

Course Contents

Basic concepts, technologies, areas of influence, business models, relationship with the concept of Industry 4.0, digital transformation technologies, difficulties, obstacles and countermeasures in the digital transformation process.

Recommended or Required Reading

Laudon, K. C., & Laudon, J. P. (2012). Management Information Systems Managing in the Digital Firm (12th ed.). London: Person education. Borek, A., & Prill, N. 2020; Driving digital transformation through data and AI: A practical guide to delivering data science and machine learning products. Kogan Page Publishers.

Planned Learning Activities and Teaching Methods

Presentations, Brainstorming, Discussion

Recommended Optional Programme Components

Examination of projects published by the Turkish Patent Institute

Instructor's Assistants

Yardımcı eleman yok

Presentation Of Course

Seminar / Presentation, Project

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Assoc. Prof. Dr. İbrahim Akın Özen

Program Outcomes

1. Mastering digital transformation and Industry 4.0 development
2. Ability to design and manage digital transformation processes
3. Ability to overcome challenges in the digital transformation process

Order	PreparationInfo	Laboratory	TeachingMethods	Theoretical	Practise
1	BAYAR, Çağlar. "GASTRONOMİ MÜZECİLİĞİNDE DİJİTAL DÖNÜŞÜM (DIGITAL TRANSFORMATION IN GASTRONOMY MUSEOLOGY) İbrahim ÇEKİÇ		Lecture, Question-Answer, Discussion	Introduction to digital transformation	
2	BAYAR, Çağlar. "GASTRONOMİ MÜZECİLİĞİNDE DİJİTAL DÖNÜŞÜM (DIGITAL TRANSFORMATION IN GASTRONOMY MUSEOLOGY) İbrahim ÇEKİÇ		Lecture, Question-Answer, Discussion	Main impact areas of digital transformation	
3	BAYAR, Çağlar. "GASTRONOMİ MÜZECİLİĞİNDE DİJİTAL DÖNÜŞÜM (DIGITAL TRANSFORMATION IN GASTRONOMY MUSEOLOGY) İbrahim ÇEKİÇ		Lecture, Question-Answer, Discussion	Digital transformation strategies and processes	
4	BAYAR, Çağlar. "GASTRONOMİ MÜZECİLİĞİNDE DİJİTAL DÖNÜŞÜM (DIGITAL TRANSFORMATION IN GASTRONOMY MUSEOLOGY) İbrahim ÇEKİÇ		Lecture, Question-Answer, Discussion	Technological factors that trigger Industry 4.0	
5	BAYAR, Çağlar. "GASTRONOMİ MÜZECİLİĞİNDE DİJİTAL DÖNÜŞÜM (DIGITAL TRANSFORMATION IN GASTRONOMY MUSEOLOGY) İbrahim ÇEKİÇ		Lecture, Question-Answer, Discussion	Technological factors that trigger Industry 4.0	
6	BAYAR, Çağlar. "GASTRONOMİ MÜZECİLİĞİNDE DİJİTAL DÖNÜŞÜM (DIGITAL TRANSFORMATION IN GASTRONOMY MUSEOLOGY) İbrahim ÇEKİÇ		Lecture, Question-Answer, Discussion	Business Models in Digital Transformation	
7	BAYAR, Çağlar. "GASTRONOMİ MÜZECİLİĞİNDE DİJİTAL DÖNÜŞÜM (DIGITAL TRANSFORMATION IN GASTRONOMY MUSEOLOGY) İbrahim ÇEKİÇ		Lecture, Question-Answer, Discussion	Business Models in Digital Transformation	
8				Midterm examination	
9	BAYAR, Çağlar. "GASTRONOMİ MÜZECİLİĞİNDE DİJİTAL DÖNÜŞÜM (DIGITAL TRANSFORMATION IN GASTRONOMY MUSEOLOGY) İbrahim ÇEKİÇ		Lecture, Question-Answer, Discussion	Presentations - Sample Application	
10	BAYAR, Çağlar. "GASTRONOMİ MÜZECİLİĞİNDE DİJİTAL DÖNÜŞÜM (DIGITAL TRANSFORMATION IN GASTRONOMY MUSEOLOGY) İbrahim ÇEKİÇ		Lecture, Question-Answer, Discussion	Presentations - Sample Application	
11	BAYAR, Çağlar. "GASTRONOMİ MÜZECİLİĞİNDE DİJİTAL DÖNÜŞÜM (DIGITAL TRANSFORMATION IN GASTRONOMY MUSEOLOGY) İbrahim ÇEKİÇ		Lecture, Question-Answer, Discussion	Presentations - Sample Application	
12	BAYAR, Çağlar. "GASTRONOMİ MÜZECİLİĞİNDE DİJİTAL DÖNÜŞÜM (DIGITAL TRANSFORMATION IN GASTRONOMY MUSEOLOGY) İbrahim ÇEKİÇ		Lecture, Question-Answer, Discussion	Presentations - Sample Application	
13	BAYAR, Çağlar. "GASTRONOMİ MÜZECİLİĞİNDE DİJİTAL DÖNÜŞÜM (DIGITAL TRANSFORMATION IN GASTRONOMY MUSEOLOGY) İbrahim ÇEKİÇ		Lecture, Question-Answer, Discussion	Presentations - Sample Application	
14	BAYAR, Çağlar. "GASTRONOMİ MÜZECİLİĞİNDE DİJİTAL DÖNÜŞÜM (DIGITAL TRANSFORMATION IN GASTRONOMY MUSEOLOGY) İbrahim ÇEKİÇ		Lecture, Question-Answer, Discussion	Presentations - Sample Application	
15			Lecture, Question-Answer, Discussion	Presentations - Sample Application	

Workload

Activities	Number	PLEASE SELECT TWO DISTINCT LANGUAGES
Derse Katılım	14	3,00
Final Sınavı Hazırlık	12	2,00
Ara Sınav Hazırlık	12	1,00
Vaka Çalışması	2	14,00
Proje	5	12,00

Activities	Weight (%)
Vize	30,00
Proje	20,00
Final	50,00

Turizm Rehberliği Ana Bilim Dalı / TURİZM REHBERLİĞİ (YÜKSEK LİSANS - TEZLİ) 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
L.O. 1			1												
L.O. 2							2								
L.O. 3								3							

Table :

- P.O. 1 :** Turizm Rehberliği alanında ve ilgili disiplinlerde sahip olduğu bilgiyi uzmanlık düzeyinde geliştirir ve derinleştirir.
- P.O. 2 :** Turizm sektörünün yapısı, işleyişi ve ülke kalkınmasındaki önemi konusunda bilgi sahibi olur.
- P.O. 3 :** Turizm sektöründeki güncel konular ve sorunlar için yaratıcı ve pratik çözüm önerileri geliştirir.
- P.O. 4 :** Turist rehberliği mesleği ile ilgili hizmet verme süreçlerini bilir ve ziyaretçi memnuniyeti sağlayacak şekilde yerine getirir.
- P.O. 5 :** Bir seyahat işletmesini etkin bir şekilde yönetebilmek için güncel yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.
- P.O. 6 :** Türkiye’de yaşamış olan uygarlıkların kültür, tarih, din ve sanatları hakkında detaylı bilgiye sahip olur, analiz eder ve yorumlar.
- P.O. 7 :** Bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.
- P.O. 8 :** Bilimsel araştırma yöntemlerini kullanarak alanıyla ilgili bir araştırmayı planlar, yürütür, değerlendirir ve rapor halinde sunar.
- P.O. 9 :** Alanında uzmanlık gerektiren konularda bir çalışmayı başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde yürütür.
- P.O. 10 :** Yaşam boyu öğrenme için gerekli olan davranışlar ve yetkinlikler geliştirir.
- P.O. 11 :** Edindiği bilgi ve becerileri analiz eder, eleştirel şekilde yorumlar ve değerlendirir.
- P.O. 12 :** Toplumsal ve mesleki etik değerleri kavrar, eleştirel bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışlar geliştirir.
- P.O. 13 :** Sosyal adalet, kültürel değerler ve çevreye duyarlılık gibi konularda yeterli bilince sahip olur.
- P.O. 14 :** Turizm alanı ve turist rehberliği ile ilgili hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir ve uygular.
- P.O. 15 :** Bir yabancı dili en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde kullanarak sözlü ve yazılı iletişim kurar.
- L.O. 1 :** Dijital dönüşüm ve Endüstri 4.0 gelişimine hakim olma
- L.O. 2 :** Dijital dönüşüm süreçlerini tasarlayabilme ve yönetebilme
- L.O. 3 :** Dijital dönüşüm sürecindeki zorlukların üstesinden gelebilme