

Dersin Amacı

Bu ders gastronomi unsurlarının destinasyon pazarlaması açısından kapsamlı bir biçimde ele alınmasını amaçlamaktadır. Gastronomi turisti tipolojileri, gastronomi turisti motivasyonları, gastronomi deneyimi ve deneyim değeri, ele alınan başlıca konulardır.

Dersin İçeriği

Gastronomi ve turizm ilişkisi destinasyon pazarlaması perspektifinden ele alınmaktadır. Bu çerçevede öncelikle gastronomi turisti kavramı, motivasyonları, deneyimleri konuları literatür tabanlı olarak incelenmektedir. Ardından destinasyon pazarlamasında gastronomi çekiciliklerinin yönetimi, gastronomi deneyimlerinde, deneyim değerinin yönetimi, destinasyon rekabetçiliği konuları işlenmektedir.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Aşağıdaki kaynaklar başlangıç niteliğinde önerilmektedir. Benzer şekilde başlangıç niteliğinde makale listesi mevcuttur, ilk derste öğrencilere dağıtılmaktadır. Kitaplar 1.Gastronomi ve Turizm (2016), Editörler: Hülya Kurgun, Demet Bağırın Özşeker, Detay Yayıncılık 2. Destinasyon Yönetimi ve Pazarlaması (2019) Editör: Belma Suna Kitap Bölümleri 1. Alternatif Turizm, içinde 7. Bölüm “Gastronomi Turizmi” Yazarlar: Hakan Yılmaz ve Firdevs Yönet Eren (2019) Editörler: Şule Aydın ve Duygu Eren, 1. Baskı Detay Yayıncılık ISBN: 978-605-254-195-1 2. Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi, içinde 8. Bölüm: “Pazarlama Aracı Olarak Gastronomi” Yazarlar: Şevki Ulama ve İsmail Uzut (2019), Editör: Mehmet Sarıışık, Detay Yayıncılık 3. Güzel, B., Apaydin, M., 2016. Gastronomy tourism: motivations and destinations (Bölüm/Chapter 30). In: Avcıkurt, Cevdet, Dinu, Mihaela S., Hacıoğlu, Necdet, Efe, Recep, Soykan, Abdullah, Tetik, Nuray (Eds.), Global Issues and Trends in Tourism . St. Kliment Ohridski University Press, pp. 394–404.

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Sunum konuları, ders sorumlusu tarafından hazırlanan ders planı içerisinde öğrencilere dağıtılmış olarak yer alır. Öğrenciler konularına ders sorumlusunun önerdiği başlangıç kaynağı kitap ve makalelerden hazırlanır. Sunum konuları daha sonra final raporu olarak teslim edilecektir. Makale Analizleri (Ara Sınav Notu için esas teşkil edecektir): Öğrenciler sunum konuları ile ilgili uluslararası literatürden makale bulmalı, ders sorumlusundan makaleye onay almalı, makale analizi yapmalı, rapor hazırlamalı ve bu analizleri sunmalıdır. Akademik Raporlar (Final Notu için esas teşkil edecektir) : Turizm Araştırma Enstitüsü tez yazım yönergesinin, tasarım şartları ile atıf ve kaynak gösterme esaslarına göre hazırlanacaktır. Kapak, İçindekiler, Özet, Giriş, Bölümler, Sonuç ve Kaynakça akademik raporların içermesi zorunlu olan bölümlerdir.

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Öğrenciler sunum öncesi yapacakları ayrıntılı ve geniş kapsamlı araştırma ile ders sırasında soru-cevap ve tartışmalara hazır olmalıdır.

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

Öğretim elemanı yardımcısı yoktur

Dersin Verilişi

Ders, öğrenci sunumları, soru-cevap ve tartışmalardan oluşmaktadır

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Doç. Dr. Ebru Güneren

Program Çıktısı

1. Gastronomi Kavramı İle İlgili Üst Düzey Bilgi Sahibi Olur
2. Gastronomik Ürünlerin Turizm Sektöründe Pazarlanması Hakkında Bilgi Sahibi Olur
3. Gastronomi Trendlerinin Gelişimi Hakkında Bilgi Sahibi Olur

Haftalık İçerikler

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
1	Literatür taraması yapılması beklenir.	Dersin sorumlusu olan öğretim elemanı tarafından, gastronomi ve turizm ilişkisi genel olarak ele alınmaktadır. Öğrencilerin bilgi düzeyi soru-cevap metodu kullanılarak tespit edilir.	gastronomi ve turizm ilişkisi ele alınmaktadır	
2	Öğrencilerin ders içeriği ile ilgili genel bir araştırma yaparak derse gelmeleri beklenmektedir. Literatür taraması yapılması beklenir.	anlatım ve soru cevap Dersin sorumlusu olan öğretim elemanı tarafından, gastronomi ve turizm ilişkisi anlatımına devam edilir. Öğrenci katılımı soru-cevap metodu kullanılarak teşvik edilir.	Gastronomi ve turizm ilişkisi konusunun ele alınmasına devam edilir.	
3	Öğrencinin sunum konusu için literatür araştırması yapılması	Öğrenci tarafından sunum konusu için literatür araştırması yürütülmesi, sunumun gerçekleştirilmesi, soru-cevap kısmı ve tartışma	Gastronomi Turisti ve Tipolojileri ile Destinasyonlar	
4	Öğrencinin sunum konusu için literatür araştırması yapılması ve bunu sunum formatında raporlaması beklenir.	Öğrenci tarafından sunum konusu için literatür araştırması yürütülmesi, sunumunu gerçekleştirilmesi, soru-cevap ve tartışma.	Gastronomi Turisti Motivasyonları	

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
5	Öğrencinin sunum konusu için literatür araştırması yapması ve bunu sunum formatında raporlaması beklenir.	Öğrenci tarafından sunum konusu için literatür araştırması yürütülmesi, sunumunu gerçekleştirilmesi, soru-cevap ve tartışma.	Gastronomi ve Destinasyon Pazarlaması ilişkisi	
6	Öğrencinin sunum konusu için literatür araştırması yapması ve bunu sunum formatında raporlaması beklenir.	Öğrenci tarafından sunum konusu için literatür araştırması yürütülmesi, sunumunu gerçekleştirilmesi, soru-cevap ve tartışma.	Pazarlama Karmasının Gastronomi Destinasyonları Açısından İncelenmesi	
7	Öğrencinin sunum konusu için literatür araştırması yapması ve bunu sunum formatında raporlaması beklenir.	Öğrenci tarafından sunum konusu için literatür araştırması yürütülmesi, sunumunu gerçekleştirilmesi, soru-cevap ve tartışma.	Gastronomi Turizminin Destinasyon Rekabetçiliğine Etkileri	
8		Ara sınav notu, öğretim elemanı onayını almış bir makalenin analizine dayalı olarak verilmektedir. Söz konusu analiz formu ve puanlama için kullanılan rubrik öğrenciye sınav öncesi iletilir.	ARA SINAV	
9	Öğrencinin sunum konusu için literatür araştırması yapması ve bunu sunum formatında raporlaması beklenir.	Öğrenci tarafından sunum konusu için literatür araştırması yürütülmesi, sunumunu gerçekleştirilmesi, soru-cevap ve tartışma	Gastronomik Deneyim ve Deneyim Değeri	
10	Öğrencinin sunum konusu için literatür araştırması yapması ve bunu sunum formatında raporlaması beklenir.	Öğrenci tarafından sunum konusu için literatür araştırması yürütülmesi, sunumunu gerçekleştirilmesi, soru-cevap ve tartışma	Gastronomik Ürünlerde Sınıflandırma Sistemleri (Restoran Sınıflandırmaları, UNESCO Gastronomy Cities, Coğrafi İşaretleme Sistemleri)	
11	Öğrencinin sunum konusu için literatür araştırması yapması ve bunu sunum formatında raporlaması beklenir.	Öğrenci tarafından sunum konusu için literatür araştırması yürütülmesi, sunumunu gerçekleştirilmesi, soru-cevap ve tartışma	Gastronomi Turizminde Kaynaklara Dayalı Yaklaşım	
12	Öğrencinin sunum konusu için literatür araştırması yapması ve bunu sunum formatında raporlaması beklenir.	Öğrenci tarafından sunum konusu için literatür araştırması yürütülmesi, sunumunu gerçekleştirilmesi, soru-cevap ve tartışma.	Destinasyon Pazarlaması Açısından Gastronomi ve Kültür ilişkisi	
13	Öğrencinin sunum konusu için literatür araştırması yapması ve bunu sunum formatında raporlaması beklenir.	Öğrenci tarafından sunum konusu için literatür araştırması yürütülmesi, sunumunu gerçekleştirilmesi, soru-cevap ve tartışma.	Gastronomi Turizminin Sürdürülebilirlik Açısından İncelenmesi	
14	Öğrencinin sunum konusu için literatür araştırması yapması ve bunu sunum formatında raporlaması beklenir.	Öğrenci tarafından sunum konusu için literatür araştırması yürütülmesi, sunumunu gerçekleştirilmesi, soru-cevap ve tartışma	Gastronomi Turizminin Küreselleşme Açısından İncelenmesi	
15	Öğrencinin sunum konusu için literatür araştırması yapması ve bunu sunum formatında raporlaması beklenir.	Öğrenci tarafından sunum konusu için literatür araştırması yürütülmesi, sunumunu gerçekleştirilmesi, soru-cevap ve tartışma.	Destinasyon Pazarlamasında Gastronomi Trendleri	

İş Yükleri

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Vize	1	1,00
Final	1	1,00
Derse Katılım	15	3,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	2	15,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	1	15,00
Ara Sınav Hazırlık	1	10,00
Final Sınavı Hazırlık	1	10,00
Tartışmalı Ders	3	15,00
Araştırma Sunumu	1	10,00

Aktiviteler	Ağırlığı (%)
Seminer	40,00
Final	60,00

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı / GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (DOKTORA) 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
Ö.Ç. 1	5	5	4	4	5	4	4	5	5	5
Ö.Ç. 2	5	4	5	5	4	5	4	5	5	5
Ö.Ç. 3	5	5	4	5	4	4	5	5	5	5

Tablo :

- P.Ç. 1 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında ve ilgili disiplinlerde sahip olduğu bilgi ve beceriyi uzmanlık düzeyinde geliştirir ve derinleştirir.
- P.Ç. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında yer alan işletmelerin sorunlarını analiz edebilme ve problem çözme becerilerine sahip olur.
- P.Ç. 3 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları faaliyetlerine ilişkin profesyonel tekniklere ve uygulamalara sahip olur.
- P.Ç. 4 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında ekonomik, hukuksal vb. problemlere çözüm getirebilme becerisine sahip olur.
- P.Ç. 5 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü için gerekli alanların planlanması, tasarlanması, faaliyetlerinin sürdürülebilmesi ve geliştirilebilmesine yönelik gerekli bilgi ve becerilere sahip olur.
- P.Ç. 6 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında bilgileri eleştirel bir gözle değerlendirebilme yetkinliğine sahip olur.
- P.Ç. 7 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile ilgili alanlarda uygulamaların toplumsal, bilimsel ve etik değerleri gözetme yetkinliğine sahip olur.
- P.Ç. 8 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında Türkiye’de ve dünyada yenilikleri ve gelişmeleri takip eder. Bu gelişmelere ilişkin politika ve planlar oluşturur.
- P.Ç. 9 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında disiplinlerarası yaklaşımları benimseyerek yaratıcı ve yenilikçi çözümler geliştirir, sektörel gelişmelere yön verebilecek projeler üretir ve uygular.
- P.Ç. 10 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında sürdürülebilirlik ilkelerini benimseyerek yerel ve küresel ölçekte etik, çevresel ve ekonomik sorumluluk bilinciyle hareket eder.
- Ö.Ç. 1 :** Gastronomi Kavramı İle İlgili Üst Düzey Bilgi Sahibi Olur
- Ö.Ç. 2 :** Gastronomik Ürünlerin Turizm Sektöründe Pazarlanması Hakkında Bilgi Sahibi Olur
- Ö.Ç. 3 :** Gastronomi Trendlerinin Gelişimi Hakkında Bilgi Sahibi Olur