

General Info

Objectives of the Course

The aim of this course is to provide the students with the knowledge, experience and experience in the scientific field where the faculty member is working.

Course Contents

Topics determined by the student's thesis advisor

Recommended or Required Reading

Bilgisayar, projeksiyon

Planned Learning Activities and Teaching Methods

Individual Supervision Literature Reviews Applied Research Data Analysis Studies Group Discussions Report Writing & Presentations

Recommended Optional Programme Components

Lecture and discussion

Instructor's Assistants

Prof. Dr. Bekir Bora DEDEOĞLU Doç. Dr. Şule ARDIÇ YETİŞ

Presentation Of Course

Mixed method

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Assoc. Prof. Dr. Şule Ardiç Yetiş Assoc. Prof. Dr. Zeynep Çokal Dr. Öğr. Üyesi Ömer Uzunel Dr. Öğr. Üyesi Nurgül Çalışkan Prof. Dr. Bekir Bora Dedeoğlu

Program Outcomes

1. Knows and implements all stages of the research process
2. Gains the ability to do scientific research.
3. Determine appropriate research design and method
4. Reports and presents a research in the field of gastronomy and culinary arts

Weekly Contents

Order	PreparationInfo	Laboratory	TeachingMethods	Theoretical	Practise
1			Individual Study, Discussion	Issues to be considered in literature writing	
2			Individual Study, Discussion	Issues to be considered in literature writing	
3			Individual Study, Discussion	Issues to be considered in literature writing	
4			Individual Study, Discussion	Issues to be considered in literature writing	
5			Individual Study, Discussion	Issues to be considered in literature writing	
6			Individual Study, Discussion	Points to be considered in literature review	
7			Individual Study, Discussion	Points to be considered in literature review	
8			Individual Study, Discussion	Points to be considered in literature review	
9			Individual Study, Discussion	Points to be considered in literature review	
10			Individual Study, Discussion	Points to be considered in literature review	
11			Individual Study, Discussion	Development of a conceptual framework	
12			Individual Study, Discussion	Development of a conceptual framework	
13			Individual Study, Discussion	Development of a conceptual framework	
14			Individual Study, Discussion	Development of a conceptual framework	

Order	PreparationInfo	Laboratory	TeachingMethods	Theoretical	Practise
15			Individual Study, Discussion	Development of a conceptual framework	
16			Individual Study, Discussion	Development of a conceptual framework	
17			Individual Study, Discussion	Research design	
18			Individual Study, Discussion	Research design	
19			Individual Study, Discussion	Research design	
20			Individual Study, Discussion	Research design	
21			Individual Study, Discussion	Research design	
22			Individual Study, Discussion	Reviewing the research design and finalizing the research methodology	
23			Individual Study, Discussion	Reviewing the research design and finalizing the research methodology	
24			Individual Study, Discussion	Reviewing the research design and finalizing the research methodology	
25			Individual Study, Discussion	Reviewing the research design and finalizing the research methodology	
26			Individual Study, Discussion	Reviewing the research design and finalizing the research methodology	
27			Individual Study, Discussion	Reviewing the research design and finalizing the research methodology	
28			Individual Study, Discussion	Reviewing the research design and finalizing the research methodology	
29			Individual Study, Discussion	Reviewing the research design and finalizing the research methodology	

Workload

Activities	Number	PLEASE SELECT TWO DISTINCT LANGUAGES
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	4,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	14	4,00
Uygulama / Pratik Sonrası Bireysel Çalışma	10	2,00
Araştırma Sunumu	14	3,00
Vize	1	3,00
Final	1	3,00

Assesments

Activities	Weight (%)
Sunum	40,00
Rapor	60,00

	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	5	5	3	3	3	5	4	5	5	4	3	4	3	4	5
L.O. 2	5	5	3	3	3	5	5	5	5	5	4	3	4	5	4
L.O. 3	5	5	3	3	2	5	4	5	5	4	4	4	3	4	4
L.O. 4	5	4	5	4	4	4	3	3	5	4	4	3	4	5	5

Table :

- P.O. 1 :** Turizmin barışa ve kültürlerarası diyaloga katkılarını, turizm sektörünün işleyişi ve sistem içerisindeki aktörlerin rollerini de göz önüne alarak anlar, analiz eder, sorgular, turizmin toplumlar arasındaki uzlaşma ve anlayışa katkılarını artıracak çözümler üretir
- P.O. 2 :** İnanç turizminin turizm sektörü içindeki yerini ve önemini kavrar, bu turizm türünün dinamiklerini makro ve mikro açılardan bütüncül bir bakış açısı ile anlar, analiz eder, sorgulayabilir ve sorunların çözümlerine ilişkin karar verebilir.
- P.O. 3 :** Küresel ölçekte inanç sistemleri ve inanç temelli insan hareketlerinin tarihsel gelişimini ve işleyişini kavrayarak bu konuları önyargısız, tarafsız, bilimsel ve etik bir bakış açısı ile anlayabilir, analiz edebilir, sorgulayabilir ve sorunların çözümlerine ilişkin karar verebilir.
- P.O. 4 :** İnanç turizmi kapsamındaki konulara disiplinler arası bir yaklaşım ve bütüncül bir bakış açısı ile yaklaşarak bu alanda yaşanan gelişmeleri izleyebilir, yorumlayabilir, tartışabilir ve bilimsel çözümler üretebilir.
- P.O. 5 :** İnanç sistemlerinin ve turizm sektörünün temelinde yer alan bireysel ilişkilerin, grup ilişkilerinin, toplumsal ilişkilerin ve inanç amaçlı seyahat eden turistlerin davranışlarının temel niteliklerini anlayabilir, kültürel farklılıkları, çatışmaları algılayabilir, yorumlayabilir, karışıklık ve sorunlara hoşgörü ve anlayış çerçevesinde barışçıl ve etik çözümler sunabilir.
- P.O. 6 :** Anadolu daki ve dünya üzerindeki farklı inanç sistemlerine ait arkeolojik sitelerin, yapıların, kutsal mekanların, festival ve etkinliklerin, destinasyonların tarihini ve turizm açısından önemini anlayabilir, analiz edebilir ve sürdürülebilirlik kapsamında kültürel ve toplumsal değerlerini sorgulayabilir.
- P.O. 7 :** Dinler tarihi üzerine edindiği kapsamlı bilgileri inanç turizminin gelişimi ve turizm sektöründeki paydaşların toplumsal barışa ve kültürlerarası iletişim ve anlayışa katkılarını güçlendirecek yönde kullanabilir, öneriler getirebilir.
- P.O. 8 :** İnanç turizminin kendine özgü dinamiklerini ve gerektirdiği hassasiyetleri, bu alanda faaliyet gösteren işletmelerin işleyişlerini makro ve mikro açılardan bütüncül bir bakış açısı ile anlayabilir, analiz edebilir, sorgulayabilir ve sorunların çözümlerine ilişkin karar verebilir.
- P.O. 9 :** İnanç turizmi alanında faaliyet gösterecek bir işletmeyi kurabilmek, yürütmek ve yönetebilmek için gerekli olan teorik bilgiyi edinir, edindiği bilgileri pratiğe uyarlayabilirve inisiyatif kullanabilir.
- P.O. 10 :** Alanıyla ilgili konuları, disiplinler arası bir yaklaşımın getirdiği farklı ve bütüncül bakış açısı ile değerlendirebilir, etik ilkeleri benimseme ve bunu bilimsel duruş ve yaklaşımlarına yansıtarak farklı inanç ve fikirlerle saygılı olur.
- P.O. 11 :** Bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.
- P.O. 12 :** Bilimsel araştırma yöntemlerini kullanarak alanıyla ilgili bir araştırmayı planlar, yürütür, değerlendirir ve rapor halinde sunar.
- P.O. 13 :** Toplumsal ve mesleki etik değerleri kavrar, eleştirel bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışlar geliştirir.
- P.O. 14 :** Edindiği bilgi ve becerileri analiz eder, eleştirel şekilde yorumlar ve değerlendirir.
- P.O. 15 :** Alanında uzmanlık gerektiren konularda bir çalışmayı başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde yürütür.
- L.O. 1 :** Araştırma sürecinin tüm aşamalarını bilir ve uygular
- L.O. 2 :** Bilimsel araştırma yapma becerisi kazanır.
- L.O. 3 :** Uygun araştırma tasarımını ve yöntemini belirler
- L.O. 4 :** Gastronomi ve mutfak sanatları alanında bir araştırmayı rapor haline getirir ve sunar