

Dersin Amacı

Bu dersin amacı, öğrencilere gastronomi rehberliği alanında temel kavramsal bilgileri kazandırmak, yöresel mutfak kültürleri ve gastronomik miras hakkında bilinç geliştirmek ve gastronomi odaklı rehberlik hizmetlerinin planlanması ile sunumuna yönelik bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

Dersin İçeriği

Ders kapsamında gastronomi turizmi ve rehberliği kavramları, gastronomi rehberinin rol ve sorumlulukları, Türkiye ve dünyadan gastronomi rotaları, yöresel mutfakların tanıtımı, gastronomik mirasın korunması, yiyecek-içecek terminolojisi, sürdürülebilir mutfak uygulamaları ve gastronomi rehberliğinde iletişim becerileri ele alınacaktır.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Kurgun, H., & Özşeker, D. B. (2016). Gastronomi ve turizm. Ankara: Detay Yayıncılık.

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Anlatım

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Ders teorik olarak işlenecektir

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

Yoktur.

Dersin Verilişi

Örgün eğitim

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Öğr. Gör. Mahmut Doğan Kamış

Program Çıktısı

1. Gastronomi tarihi ve Türkiye Turizm coğrafyası hakkında bilgi sahibi olur
2. Coğrafi işaretli ürünler ve mutfak müzelerinin gastronomideki yerini ve önemini kavrar
3. Mevcut gastronomi rotalarını bilerek yeni gastronomi rotaları geliştirir

Haftalık İçerikler

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
1	Ders Notları		Anlatım	Gastronomi Hakkında genel bilgi	
2	Ders Notları		Anlatım	Antik Yunan ve Roma Döneminde Gastronomi	
3	Ders Notları		Anlatım	Antik Yunan ve Roma Döneminde Gastronomi	
4	Ders Notları		Anlatım	Selçuklu ve Osmanlı Mutfağı	
5	Ders Notları Ders Notları		Anlatım Anlatım	Selçuklu ve Osmanlı Mutfağı Gastronomi Müzeleri	
6	Ders Notları		Anlatım	Ulusal ve Uluslararası Coğrafi İşaret kavramı ve Ürünler	
7	Ders Notları		Anlatım	Ulusal ve Uluslararası Coğrafi İşaret kavramı ve Ürünler	
8				Ara Sınav	
9	Ders Notları		Anlatım	Gaziantep Gastronomi Rotası	
10	Ders Notları		Anlatım	Gaziantep Gastronomi Rotası	
11	Ders Notları		Anlatım	Adana ve Mersin Gastronomi Rotası	
12	Ders Notları		Anlatım	Adana ve Mersin Gastronomi Rotası	
13	Ders Notları		Anlatım	İstanbul ve Marmara Tur Rotası	
14	Ders Notları		Anlatım	İstanbul ve Marmara Tur Rotası	
15	Ders Notları		Anlatım	Kapadokya Gastronomi Rotası	
16				Final Sınavı	

İş Yükleri

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Final	1	30,00
Derse Katılım	0	0,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	0	0,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	14	1,00
Konuk Konuşmacı	1	3,00
Vize	1	20,00

Değerlendirme

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

	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
Ö.Ç. 1	5	4	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5
Ö.Ç. 2	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	3	3	3	5	5	5	5
Ö.Ç. 3	5	5	5	4	4	4	3	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

Tablo :

P.Ç. 1 : Turist rehberliği ile ilgili temel kavramları tanımlar.

P.Ç. 2 : Seyahat hizmetleri ve turist rehberliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.

P.Ç. 3 : Turizm ve Seyahat İşletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevresel faktörleri bilir.

P.Ç. 4 : Seyahat işletmelerinde verilen tanıtım, bilgilendirme, rehberlik, ulaşım, toplantı-kongre organizasyonu ve diğer hizmetlerin nasıl organize edildiğini ve sunulduğunu bilir.

P.Ç. 5 : En az bir yabancı dili, Avrupa Dil Portföyü A2 düzeyinde bilir.

P.Ç. 6 : Okulda ve staj çalışmalarında edindiği teorik ve pratik bilgileri sektörde rahatlıkla uygular.

P.Ç. 7 : Okulda ve staj çalışmalarında edindiği yabancı dil bilgisini sektörde kullanır.

P.Ç. 8 : Edindiği teorik ve pratik deneyimle, sektörde karşılaştığı sorunları analiz eder ve çözüm üretir.

P.Ç. 9 : İletişim gücü yüksektir ve ekip çalışmasına uyum sağlar.

P.Ç. 10 : Astları ve üstleriyle etkili ve sağlıklı iletişim kurar.

P.Ç. 11 : İş yoğunluğu, stres ve baskı altında çalışabilme yeteneğine sahiptir.

P.Ç. 12 : Seyahat işletmelerinde yapılan acenta işlemleri, tur planlama, tur operatörlüğü ve operasyon yönetimi, rehberlik hizmetleri uygulamalarını bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.

P.Ç. 13 : Türkiye'nin tarihi ve turistik yerleri hakkında detaylı bilgiye sahip olur.

P.Ç. 14 : Kültür turlarında gruplara liderlik ederek, ziyaret edilen bölgelerin kültürel ve coğrafi özelliklerini ayrıntılı olarak tanıtır.

P.Ç. 15 : İlk yardımın temel kuralları hakkında bilgi sahibi olur.

P.Ç. 16 : Çeşitli dini inanışlar, mitoloji, sanat tarihi, arkeoloji konularında uzmanlaşarak, bu bilgilerini kültür turları sırasında yerli ve yabancı turistlere aktararak bulundukları bölgeyi ve ülkeyi tanıtım görevini yapar.

P.Ç. 17 : Birlikte çalıştığı arkadaşlarına yardım eder ve astlarını sürekli eğiterek gelişmelerini sağlar.

P.Ç. 18 : Üstlerine karşı saygılıdır ve onlardan aldığı görevleri eksiksiz yerine getirerek, kriz anlarında kendi çözümünü kendisi üretir.

P.Ç. 19 : Olağandışı durumlarda kendi görevi dışında kalan görevleri de yerine getirerek çalışma arkadaşlarına yardım eder.

P.Ç. 20 : Ulusal ve etik değerlere bağlıdır, yaptığı çalışmalarda bu değerlere özen gösterir.

P.Ç. 21 : Mesleği ile ilgili yenilikleri sürekli takip eder ve kendini sürekli geliştirir.

P.Ç. 22 : Dünya ülkelerindeki turizm ve seyahat faaliyetleri hakkında bilgi sahibi olur.

P.Ç. 23 : Dünya üzerindeki değişik dinlerin tarihi ve temel kuralları hakkında bilgi sahibi olur.

P.Ç. 24 : Herhangi bir konuyu anlaşılır bir şekilde sunma yeteneği kazanır.

Ö.Ç. 1 : Gastronomi tarihi ve Türkiye Turizm coğrafyası hakkında bilgi sahibi olur

Ö.Ç. 2 : Coğrafi işaretli ürünler ve mutfak müzelerinin gastronomideki yerini ve önemini kavrar

Ö.Ç. 3 : Mevcut gastronomi rotalarını bilerek yeni gastronomi rotaları geliştirir