

Objectives of the Course

The aim of this course is to provide students with basic conceptual knowledge in the field of gastronomy guidance, to develop awareness about local culinary cultures and gastronomic heritage, and to provide knowledge and skills for the planning and presentation of gastronomy-focused guidance services.

Course Contents

Within the scope of the course, the concepts of gastronomy tourism and guiding, the role and responsibilities of the gastronomy guide, gastronomy routes from Turkey and the world, the promotion of local cuisines, the protection of gastronomic heritage, food and beverage terminology, sustainable culinary practices and communication skills in gastronomy guidance will be discussed.

Recommended or Required Reading

Kurgun, H., & Özşeker, D. B. (2016). Gastronomy and tourism. Ankara: Detay Publishing.

Planned Learning Activities and Teaching Methods

Presentation

Recommended Optional Programme Components

The course will be taught theoretically

Instructor's Assistants

None.

Presentation Of Course

Formal Education

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Inst. Mahmut Doğan Kamlı

Program Outcomes

1. Gains knowledge about the history of gastronomy and the tourism geography of Türkiye
2. Understands the place and importance of geographically indicated products and culinary museums in gastronomy.
3. Develops new gastronomy routes by knowing existing gastronomy routes

Weekly Contents

Order	PreparationInfo	Laboratory	TeachingMethods	Theoretical	Practise
1	Lecture Notes		Lecturing	General information about gastronomy	
2	Lecture Notes		Lecturing	Gastronomy in Ancient Greece and Rome	
3	Lecture Notes		Lecturing	Gastronomy in Ancient Greece and Rome	
4	Lecture Notes		Lecturing	Seljuk and Ottoman Cuisine	
5	Lecture Notes Lecture Notes		Lecturing Lecturing	Seljuk and Ottoman Cuisine Gastronomy Museums	
6	Lecture Notes		Lecturing	The concept of National and International Geographical Indication and Products	
7	Lecture Notes		Lecturing	The concept of National and International Geographical Indication and Products	
8				Mid-Term	
9	Lecture Notes		Lecturing	Gaziantep Gastronomy Route	
10	Lecture Notes		Lecturing	Gaziantep Gastronomy Route	
11	Lecture Notes		Lecturing	Adana and Mersin Gastronomy Route	
12	Lecture Notes		Lecturing	Adana and Mersin Gastronomy Route	
13	Lecture Notes		Lecturing	Istanbul and Marmara Tour Route	
14	Lecture Notes		Lecturing	Istanbul and Marmara Tour Route	
15	Lecture Notes		Lecturing	Cappadocia Gastronomy Route	
16				Final Exam	

Workload

Activities	Number	PLEASE SELECT TWO DISTINCT LANGUAGES
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

Assesments

Activities	Weight (%)
Final	60,00
Ara Sınav (Bütünlemede Kullanılan)	40,00

	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	P.O. 16	P.O. 17	P.O. 18	P.O. 19	P.O. 20	P.O. 21	P.O. 22	P.O. 23	P.O. 24
L.O. 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
L.O. 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
L.O. 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

Table :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

L.O. 1 : Gastronomi tarihi ve Türkiye Turizm coğrafyası hakkında bilgi sahibi olur

L.O. 2 : Coğrafi işaretli ürünler ve mutfak müzelerinin gastronomideki yerini ve önemini kavrar

L.O. 3 : Mevcut gastronomi rotalarını bilerek yeni gastronomi rotaları geliştirir