

Dersin Amacı

Dersin amacı, sürdürülebilir turizm gelişiminde gastronominin önemi konusunda öğrencilerde bir anlayışın gelişmesini; gastronomi, ağırlama ve turizm ile ilişkili konularda kendi değer ve tutumlarını yaratmalarını sağlamaktır.

Dersin İçeriği

Gastronomi, Rekreasyon, Turizm, Özel İlgi Turizmi ve İlişkili Kavramlar, Gastronominin Bilimsel ve Sanatsal Boyutları; Turistik Ürün ve Çekicilik Olarak Gastronomi; Ağırlama Endüstrisinin Boyutu Olarak Gastronomi; Gastronomi Turizmi ve Gastronomi Turizminin Gelişimi; Yeme Alışkanlıkları ve Geleneklerinin Gelişimi; Turizm Sistemi, Ağırlama Ürünü, Hizmetin Özellikleri, Sürdürülebilir Turizm.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Celil Çakıcı (Editör), Kavramlar ve Örneklerle GENEL TURİZM, Detay Yayıncılık, Ankara, 2019. Hülya Kurgun ve Demet Bağırhan Özşeker, Gastronomi ve Turizm, Detay Yayıncılık, Ankara, 2016. Öcal Usta, Turizm Genel ve Yapısal Yaklaşım, Detay Yayıncılık, Ankara, 2009. Mehmet Sarışık (Ed.), Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi, Detay Yayıncılık, Ankara, 2017. Sevgin Akış Roney, Turizm Bir Sistem Analizi, Detay Yayıncılık, Ankara, 2011. Ayhan Gökdeniz, Barış Erdem, Yakup Dinç ve Sabriye Çelik Uğuz, Gastronomi Turizmi, Detay Yayıncılık, Ankara, 2017. Nazmi Kozak, Meryen Akoğlan Kozak ve Metin Kozak, Genel Turizm ilkeler ve Kavramlar, Detay Yayıncılık, Ankara, 2017. Mehmet Sarışık (Ed.), Uluslararası Gastronomi, Detay Yayıncılık, Ankara, 2017. Düriye Bozok, Cevdet Avcıkurt, Murat Doğdubay, Mehmet Sarioğlan ve Göksel Kemal Girin, Gastronomi Üzerine Araştırmalar, Detay Yayıncılık, Ankara, 2018. Atilla Akbaba ve Neslihan Çetinkaya, Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, Detay Yayıncılık, Ankara, 2018. Alan F. Harrison, Gastronomy, New Horizon Books, Sussex, 1982.

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Gastronomi ve turizm dersi multi disiplinler bir alan olduğu için öğrencilere felsefe, sanat, kültür, sosyoloji, yönetim bilimleri, davranış bilimleri alanlarında okumalar yapmaları önerilebilir.

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

Doç. Dr. İbrahim İlhan

Dersin Verilişi

Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Doç. Dr. İbrahim İlhan

Program Çıktısı

1. Gastronomi ve turizm kavramlarını tanımlar ve açıklar.
2. Rekreasyon, turizm ve gastronomi ilişkisini açıklar.
3. Gastronominin sanatsal ve bilimsel boyutlarını açıklar.
4. Kültür ve yiyecek arasındaki bağlantıyı, değişik kültürlerde yiyeceğin anlam ve önemini açıklar.

Haftalık İçerikler

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
1	Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.		Anlatma Yöntemi, Soru Cevap, Tartışma Yöntemi, Öğrencilerin Sunumları	Gastronomi ve ilişkili Kavramlar	Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.
2	Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.		Anlatma Yöntemi, Soru Cevap, Tartışma Yöntemi, Öğrencilerin Sunumları	Üretim ve Tüketim Boyutu ile Gastronomi	Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
3	Hazırlık Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.		Anlatma Yöntemi, Soru Cevap, Tartışma Yöntemi, Öğrencilerin Sunumları	Gastronominin Sanatsal ve Bilimsel Boyutları: Bilim Olarak Gastronomi	Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.
4	Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması		Anlatma Yöntemi, Soru Cevap, Tartışma Yöntemi, Öğrencilerin Sunumları	Gastronominin Sanatsal ve Bilimsel Boyutları: Sanat Olarak Gastronomi	Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.
5	Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.		Anlatma Yöntemi, Soru Cevap, Tartışma Yöntemi, Öğrencilerin Sunumları	Kültür olarak Gastronomi	Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.
6	Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.		Anlatma Yöntemi, Soru Cevap, Tartışma Yöntemi, Öğrencilerin Sunumları	Yeme Alışkanlıkları ve Geleneklerinin Oluşumu	Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.
7	Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.		Anlatma Yöntemi, Soru Cevap, Tartışma Yöntemi, Öğrencilerin Sunumları	Rekreasyon, Gastronomi, Turizm ve İlişkili Kavramlar	Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.
8				Güz Yarıyılı Ara Sınavı	Öğrencinin yaptığı sunum ara sınav olarak değerlendirilecektir.
9	Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.		Anlatma Yöntemi, Soru Cevap, Tartışma Yöntemi, Öğrencilerin Sunumları	Turizm Sistemi ve İşleyişi	Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.
10	Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.		Anlatma Yöntemi, Soru Cevap, Tartışma Yöntemi, Öğrencilerin Sunumları	Turizm Talebinin Özellikleri	Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.
11	Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.		Anlatma Yöntemi, Soru Cevap, Tartışma Yöntemi, Öğrencilerin Sunumları	Turizm Arzının Özellikleri	Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
12	Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.		Anlatma Yöntemi, Soru Cevap, Tartışma Yöntemi, Öğrencilerin Sunumları	Kimlik ve Yiyecek	Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.
13	Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.		Anlatma Yöntemi, Soru Cevap, Tartışma Yöntemi, Öğrencilerin Sunumları	Küresel Gıda Zinciri ve Yiyeceğin Geleceği	Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.
14	Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması.		Anlatma Yöntemi, Soru Cevap, Tartışma Yöntemi, Öğrencilerin Sunumları	Bir Kültür Ürünü Olarak Tat	Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.
15	Önerilen ders kitabının, yardımcı kitapların ve öğretim elemanı tarafından verilen ders notlarının ilgili bölümlerini okumak, internet araştırması yapmak. Dönem başında konusu ve takvimi belirlenen sunum ödevlerinin öğrenciler tarafından hazırlanması		Anlatma Yöntemi, Soru Cevap, Tartışma Yöntemi, Öğrencilerin Sunumları	Birlikte Yemek	Dersin birinci saatlerinde öğretim elemanı haftanın konusunu anlatır. Dersin ikinci saatinde öğrenci sunumları yapılır. Dersin üçüncü saatinde haftanın konusu üzerine tartışmalar yapılır.
16				Güz Yarıyılı Final Sınavı	Öğrencinin yaptığı sunum final sınavı olarak değerlendirilecektir.

İş Yükleri

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Derse Katılım	14	3,00
Vize	1	1,00
Ara Sınav Hazırlık	1	30,00
Final Sınavı Hazırlık	1	30,00
Final	1	1,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	2,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	14	2,00
Teorik Ders Anlatım	2	20,00

Değerlendirme

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

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

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 ve turizm kavramlarını tanımlar ve açıklar.
- Ö.Ç. 2 :** Rekreasyon, turizm ve gastronomi ilişkisini açıklar.
- Ö.Ç. 3 :** Gastronominin sanatsal ve bilimsel boyutlarını açıklar.
- Ö.Ç. 4 :** Kültür ve yiyecek arasındaki bağlantıyı, değişik kültürlerde yiyeceğin anlam ve önemini açıklar.