



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ
(2018 - 2019) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Gastronomi Uygulamalarının Temelleri	TRZ425	7	2 + 0	3,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Turizm İşletmeciliği - Lisans (Öğün, yüzyüze)				
Amaç	Turizm işletmelerinin bir parçası olan gastronomi uygulamalarıyla ilgili temel bilgilerin verilmesi.				
Ders İçeriği	Gastronomiyle ilgili kavramlar, turizm ve gastronomi ilişkisi, kişilerin lezzet algıları ve yiyecek seçimlerini etkileyen kültürel faktörler, yiyecek ve içeceklerin özelliklerini algılamaya yarayan duyumlar.				
Ders Veren	Dr. Öğr. Üyesi Öznur CUMHUR				
Ders Kaynakları	Gastronomi ve Turizm (Kavramlar – Uygulamalar – Uluslararası Mutfaklar – Reçeteler) Hülya Kurun, Demet Bağırhan Özşeker, 2016, Detay Yayıncılık, Ankara.				

Hafta	Konu
1	Dersin içeriği ve amacı
2	Gastronomiyle ilgili kavramlar
3	Gastronominin farklı boyutları ve turistik ürün olarak gastronomi
4	Sürdürülebilirlik ve gastronomi
5	Yerel ve küresel bakış açısıyla gastronomi
6	Gastronomide akımlar (moleküler gastronomi, gastrofizik, nörogastronomi, fonksiyonel gıdalar, yenilebilir böcekler, organik tarım, yeşil restoranlar, slow food vb.)
7	Gastronomi ile ilgili akımlar (moleküler gastronomi, gastrofizik, nörogastronomi, fonksiyonel gıdalar, yenilebilir böcekler, organik tarım, yeşil restoranlar, slow food vb.), Ara sınav
8	Gastronomi ile ilgili akımlar (moleküler gastronomi, gastrofizik, nörogastronomi, fonksiyonel gıdalar, yenilebilir böcekler, organik tarım, yeşil restoranlar, slow food vb.)
9	Gastronomi ile ilgili akımlar (moleküler gastronomi, gastrofizik, nörogastronomi, fonksiyonel gıdalar, yenilebilir böcekler, organik tarım, yeşil restoranlar, slow food vb.)
10	Coğrafi işaretler
11	Gıdaların kalite özellikleri
12	Gıdaların kalite özelliklerinin algılanması ve duysal analizler
13	Kişilerin lezzet algıları ve lezzet algılarına etki eden faktörler
14	Gastronominin geleceği ve turizme etkisi

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Tartışmalı Ders	2	14
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	2	14
Ara Sınav 1		4	1
Final		5	1
Ödev (Sunum)		9	1
Ders İş Yükü:		74	
AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):		2,90	

Program Çıktıları	
1	Turizm alanındaki en güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç ve gereçleri ve diğer bilimsel kaynaklarla desteklenen ileri düzeyde bilgi ve kavrayışa sahip olur.
2	Turizm alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık problem ve konuları belirler, tartışır, analiz eder ve sonuçları kullanır.
3	Turizm ve otelcilik alanındaki uygulamalarda karşılaşılabileceği öngörülemez sorunlarda bilgi ile becerilerini kullanarak ve sorumluluk alarak kanıtlara dayalı çözüm üretir.
4	Turizm alanıyla ilgili bir çalışmayı belirli bir süreç içerisinde bireysel ve/veya ekip üyesi olarak planlar ve yönetir.
5	Turizm ile ilgili sektörlerde sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir, hissedarları ve paydaşları eğitir.
6	Eleştirel düşünme, alternatif çözüm üretme, sorunlara yaklaşım yollarının zayıf ve güçlü yönlerini tanımlama, akıl yürütme ve farklı kaynaklardan edindiği bilgiyi analiz etme becerisine sahip olur.
7	Anadilde yazılı ve sözlü iletişim yeterliliğine sahip olup doğru ve etkili konuşabilme, ikna gücü yüksek, bilgileri ve düşünceleri başkalarının anlayabileceği şekilde iletebilme, yorumlama ve eleştirebilme yeteneğini geliştirir.
8	Alanındaki gelişmeleri izleyerek meslektaşları ile iletişim kurabilmek için en az bir yabancı dili yeterli düzeyde anlar.
9	Turizm alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisine sahip olarak bilişim teknolojilerini etkili bir şekilde kullanır.
10	Turizm alanı ile ilgili sayısal ve istatistiksel araştırma becerisini, analitik düşünme ve sonuçları yorumlayabilme, stratejik yaklaşım geliştirebilme yeteneğini geliştirir.
11	Turizm alanı ile ilgili mevzuatı, temel değerleri ve ilkeleri izleyerek doğal çevrenin korunma konularında yürütücü düzeyde yeterli bilgi sahip olur.
12	Sorumluluğundaki kişilerle ilgili ilgi, istek ve ihtiyaçlarını bilerek ülkenin ve yakın çevrenin sosyo-kültürel ve ekonomik özelliklerini tanıyarak öğretme ve öğrenme süreçlerini planlar, uygular ve yönetir.
13	Sürekli gelişim için öz değerlendirme yaparak yeni bilgi ve fikirlerle girişimlerde bulunur, kendisini ve kurumunu sürekli geliştirir.
14	Turizm İşletmeciliği bölüm mezunu olarak, turizm işletmelerinde mesleki gelişime yönelik etkinlikler planlar ve yürütür.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14
Turizm ve gastronomi ilişkisini değerlendirmek.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kişilerin lezzet algıları ve yiyecek seçimlerini etkileyen kültürel faktörleri değerlendirmek.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gastronominin temel ilkelerini tarih, kültür ve coğrafya gibi tüm açılardan değerlendirmek.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lezzet olgusunu bilimsel çerçevede tanımlamak ve öğrenmek.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/179907>