



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Gastronomi Turizmi	TUR206	4	3 + 0	4,0	Zorunlu
Birim Bölüm	Turizm ve Otel İşletmeciliği - Ön Lisans (Yüz yüze)				
Amaç	Gastronomi ve turizm ilişkisi, gastronomi ve kültür ilişkisi ile gastro turist kavramının incelenmesi ve gastronomi turları hakkında bilgi sahibi olunmasının yanı sıra gastronomi teorisi ve gastronomi turizminin gelişimi, gastronomi cazibe unsurları, güncel gastronomi uygulamaları, sürdürülebilir gastronomi turizmi ve gastronomi turizmi alanında yeni eğilimler konularının incelenmesi amaçlanmaktadır.				
Ders İçeriği	Gastronomi ve gastronomi turizmi kavramları. Gastro turist kavramı. Gastronomi turizminin özellikleri. Gastronomi turizmi arz kaynakları. Sürdürülebilir gastronomi turizmi. Gastronomi turizminin pazarla stratejileri tanıtımı ve geliştirilmesi				
Ders Veren	Öğr. Gör. Ahmet KARAGÖZ				
Ders Kaynakları	Şengül, S. ve Kurnaz, A. (2021). Gastronomi Turizmi Kavramlar, İlkeler ve Uygulamalar, Detay Yayıncılık, Ankara., Dixit, K. S."The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism", 1st edn., Routledge Taylor & Francis Group, 2019, ISBN: 9781351375931, Weaver, D., Lawton, L. "Tourism Management", 5th edn., Wiley, 2014, ISBN: 9781118644812				

Hafta	Konu
1	Gastronomi ve Kültür
1	Turizm ve Sürdürülebilir Turizm anlayışı
2	Gastronomi ve Turizm ilişkisi
2	Bölgesel Kalkınma Aracı Olarak Turizm
3	Gastronomi Turizmi Kavramı ve Önemi
3	Küreselleşen dünyada yerelleşmenin önemi ve gastronomi turizmne etkisi
4	Gastronomi Turizminin Özellikleri
4	Gastronomi turizminde mutfak müzelerinin etkileri
5	Gastronomi Turizminin Arz Kaynakları
5	Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü
6	Gastronomi Turizminin Arz Kaynakları
6	Turizm odaklı kalkınmada kültür ve yerel kültür
7	Ara sınav, Gastronomi Turizmi Rotaları
7	Türkiye'deki Gastronomi Turizmi-Gastronomi Festivalleri
8	Gastro Turist Tipler
8	Yerel kültür varlığı olarak gastronominin tarihsel gelişimi ve kültür varlığı olarak turizm amaçlı kullanımı
9	Gastronomi Turizmi Tanıtım Araçları
9	Gastronomi Turizminin tanıtımı ve kapsamı
10	Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi
10	Gastronomi turizmi gelişmişlik göstergeleri
11	Gastronomi Turizminin Bölgesel Kalkınmaya Etkileri
11	Coğrafi işaretler
12	Gastronomi Turizmi ve Yerel Mutfak
12	Gastronomi turizminin bölgesel kalkınmaya katkısı
13	Gastronomi Turizminde Pazarlama Yaklaşımları
13	Gastronomi turizmi odaklı bölgesel kalkınma politikalarına dünyadan örnekler
14	Gastronomi Turizminin Geleceği ve Yeni Eğilimler
14	Türkiye'de gastronomi turizmi çerçevesinde değerlendirilebilecek örnekler

Ders İş Yüğü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	2	6
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim, Dinleme ve anlamlandırma, yönetsel beceriler	Seminer	3	6
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme	Panel	3	4
Ara Sınav 1		1	1
Final		1	1
Ödev (Sunum)		2	6
Ders İş Yüğü:		98	
AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):		3,84	

Program Çıktıları

1	Turizm sektörü hakkında genel bilgi sahibi olmak; turizm sektörü ile ilgili ulusal ve uluslararası temel kavramları öğrenir.
2	Otel işletmelerinin temel faaliyet konularıyla ilgili bilgi ve beceriye sahip olur.
3	Seyahat acenteciliği, tur operatörlüğü, turizm coğrafyası, muhasebe, rekreasyon gibi konularda genel bilgiye sahip olur.
4	Yiyecek-içecek, servis, menü planlama, ön büro işlemleri (rezervasyon alma, oda satışı, müşteri karşılama vb.), kat hizmetleri ile ilgili işlemler (odaların temizlik ve düzeni vb.) konularında bilgi sahibi olur.
5	Turizmde yönetim ve pazarlama konularında genel bilgiye sahip olur.
6	Turizm ve otel işletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir.
7	Birlikte çalıştığı bireylerin mesleki bilgi ve becerilerini geliştirmesine katkı sağlar ve performanslarını adil biçimde değerlendirir.
8	Alanının gerektirdiği temel düzeyde bilgisayar yazılım ve donanımlarını kullanabilme becerisi kazanır.
9	Turizm sektöründe yeterli olabilecek derecede en az bir yabancı dil bilir.
10	Turizm sektöründeki sorunları tanımlayabilir, analiz edebilir ve çözüm önerileri geliştirebilir.
11	Turizm hizmetlerini gerçekleştirirken müşterilerle etkin iletişim kurabilme yeteneğine sahip olur.
12	Kamu ve özel sektör kuruluşlarındaki alanı ile ilgili süreçleri yerinde inceleyerek uygulama becerisi kazanır.
13	Mesleki etik, sosyal sorumluluk ve çevre bilincine sahip olur.
14	Turizm ve otel işletmeciliği ile ilgili konularda edindiği bilgi ve becerileri sürekli geliştirir ve turizm alanıyla ilgili yenilik ve gelişmeleri takip eder.

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

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ		PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
	1	2												
Gastronomi ve gastronomi turizmi, destinasyon ve gastro turist kavramlarını öğrenir.	5	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Gastronomi Turizmin Önemini ve Özelliklerini öğrenir	5	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Gastronomi Turizminin Arz Kaynaklarını Öğrenir	5	3	3	3	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Gastronomi Turizmi ve Yerel Mutfak Kültürü Arasındaki İlişkiyi Öğrenir	5	1	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Gastronomi Turizminin Pazarlama ve Tanıtım Stratejilerini Öğrenir	5	5	4	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Gastronomi Turizmi Destinasyon Yönetimini Öğrenir	5	2	1	1	3	1	1	1	1	3	1	1	1	1
Turizm kavramlarını ve gastronomi ile olan ilişkisini açıklar.	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Sürdürülebilir Turizm açısından gastronomi turizminin değerlendirir.	4	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Türkiye'nin yöresel yeme içme kültürünü ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtabilir	5	3	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1