



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Gastronomi Turizmi	AŞÇ112	2	3 + 0	3,0	Zorunlu

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)
Amaç	Öğrencilerin gastronomi turizmi, turizm ile gastronomi arasındaki bağlantı ve turizm sektöründe niş bir pazar olarak gastronomi hakkında bilgi sahibi olmaları. Hedef pazarlama, pazardaki belirli bir varış noktasının gastronomik değerleri.
Ders İçeriği	Gastronomik değerler, hedef pazarlama, yerel gıda, yerel gıda ile ilgili özel günler ve etkinlikler, gastro-tur planlaması yoluyla hedef marka yaratan gastronomi ve turizm arasındaki bağlantı.
Ders Kaynakları	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	Turizm ve Sürdürülebilir Turizm anlayışı
2	Bölgesel Kalkınma Aracı Olarak Turizm
3	Küreselleşen dünyada yerelleşmenin önemi ve gastronomi turizmne etkisi
4	Gastronomi turizmde mutfak müzelerinin etkileri
5	Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü
6	Turizm odaklı kalkınmada kültür ve yerel kültür
7	Türkiye'deki Gastronomi Turizmi-Gastronomi Festivalleri
8	Yerel kültür varlığı olarak gastronominin tarihsel gelişimi ve kültür varlığı olarak turizm amaçlı kullanımı
9	Gastronomi Turizminin tanımı ve kapsamı
10	Gastronomi turizmi gelişmişlik göstergeleri
11	Coğrafi işaretler
12	Gastronomi turizminin bölgesel kalkınmaya katkısı
13	Gastronomi turizmi odaklı bölgesel kalkınma politikalarına dünyadan örnekler
14	Türkiye'de gastronomi turizmi çerçevesinde değerlendirilebilecek örnekler

Program Çıktıları

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

Ders Öğrenme Çıktısı
Turizm kavramlarını ve gastronomi ile olan ilişkisini açıklar.
Sürdürülebilir Turizm açısından gastronomi turizminin değerlendirir.
Türkiye'nin yöresel yeme içme kültürünü ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtabilir
Ortalama Değer