



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ
YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Gastronomi Turizmi								
Ders Kodu	REM305			Ders Düzeyi			Lisans		
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	100 (Saat)	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu dersin amacı öğrencilerin; ülkelerin ve destinasyonların gastronomik özelliklerinin tanıtılması ve pazarlanmasına yönelik bilgilerin öğrenilmesi, ülkelerin gastronomik özelliklerini ne şekilde tanımladığına ve pazarladığına yönelik temel bilgileri öğrenmesini sağlamaktır.								
Özet İçeriği	Ders kapsamında gastronominin turizmle ilişkisi, gastronominin ülkelerde ne şekilde şekillendiği ve ülkelerin ve ülkeler özelinde kentlerin ve bölgelerin gastronomiyi ne şekilde pazarladığına dair genel bilgiler verilmektedir.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Prof. Dr. Berrin GÜZEL								

Ders Koşulları

Ön Koşul	REM101
----------	--------

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Kurgun, H. & Özşeker, D. B. (2016). Gastronomi ve Turizm, Ankara: Detay Yayıncılık
2	Frost, W., Laing, J., Best, G., Williams, K. Strickland, P. & Lade, C. (2016). Gastronomy, Tourism and the Media, USA: channel View Publications.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Gastronomi turizmi ve ülkelerdeki yeri
2	Teorik	Gastronomi turizmi ve ülkelerdeki yeri
3	Teorik	Gastronomi turisti ve özellikleri
4	Teorik	Gastronomi turisti ve özellikleri
5	Teorik	Gastronomi turizminden gelir elde eden ülkelerin belirlenmesi
6	Teorik	X ülkenin gastronomi turizmi ve değerlendirilmesi
7	Teorik	X ülkenin gastronomi turizmi ve değerlendirilmesi
8	Teorik	X ülkenin gastronomi turizmi ve değerlendirilmesi
9	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
10	Teorik	X ülkenin gastronomi turizmi ve değerlendirilmesi
11	Teorik	X ülkenin gastronomi turizmi ve değerlendirilmesi
12	Teorik	X ülkenin gastronomi turizmi ve değerlendirilmesi
13	Teorik	X ülkenin gastronomi turizmi ve değerlendirilmesi
14	Teorik	X ülkenin gastronomi turizmi ve değerlendirilmesi
15	Teorik	X ülkenin gastronomi turizmi ve değerlendirilmesi
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final Sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	3	3	84
Ara Sınav	1	9	1	10



Dönem Sonu Sınavı	1	5	1	6
	Toplam İş Yüğü (Saat)			100
	Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi			4
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	1. Gastronominin turizm sektöründe ne şekilde makro perspektifte yer aldığı
2	2. Gastronomi turizminin ülkelere sağladığı yararlar ve gastronomi turistinin tanımı
3	3. Ülkelerin gastronomik özelliklerinin ne şekilde oluştuğu ve yönetilebileceği
4	4. Ülkelerin gastronomik özelliklerinin belirlenmesi
5	5. Ülkelerin gastronomi turizmi çerçevesinde SWOT analizlerinin yapılması

Program Çıktıları (Yiyecek İçecek İşletmeciliği Programı)

1	Bilimsel ve mesleki etik değerlere sahip olmak.
2	Analitik ve eleştirel düşünce yeteneği kazanmak
3	Yaşam boyu yeni bilgi ve beceriler kazanma gerekliliği bilincine sahip olmak
4	Turizm sektörü ile ilgili temel kavramları bilmek.
5	Turizm ile doğal, kültürel ve sosyal çevre ilişkileri bilincine sahip olmak.
6	Alanında güncel konular ve yapılan araştırmaları takip edebilecek ve iletişim kurabilecek düzeyde yabancı dil bilgine sahip olmak.
7	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek.
8	Ekip çalışması yapma becerisine sahip olmak.
9	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.
10	Alanında yönetsel bilgi birikimi ve beceriye sahip olmak.
11	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak.
12	Alanında trendleri takip edebilmek.
13	Yiyecek içecek işletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak.
14	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
15	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan PC donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
16	Yiyecek içecek işletmelerinde sorunları saptama, çözümüne yönelik kararlar alma ve uygulama becerisine sahip olmak.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	5	5	5	5	5
PÇ2	4	4	4	4	4
PÇ3	5	5	5	5	5
PÇ4	5	5	5	5	5
PÇ5	4	4	4	4	4
PÇ8	3	3	3	3	3
PÇ9	1	1	1	1	1
PÇ10	4	4	4	4	4
PÇ11	5	5	5	5	5
PÇ12	4	4	4	4	4
PÇ13	2	2	2	2	2
PÇ14	5	5	5	5	5
PÇ15	1	1	1	1	1
PÇ16	5	5	5	5	5

