



**ESOGÜ Turizm Fakültesi**  
**Turizm İşletmeciliği Bölümü Ders Bilgi Formu**

<b>DÖNEM</b>	Bahar
--------------	-------

<b>DERSİN KODU</b>		<b>DERSİN ADI</b>	Turizmde Gastronomi Araştırmaları
--------------------	--	-------------------	-----------------------------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
VIII	1	2	0	2	4	ZORUNLU ( ) SEÇMELİ ( X )	Türkçe

**DERSİN KATEGORİSİ**

Destek Dersleri	Temel Mesleki Dersler	Uzmanlık / Alan Dersleri	Beşeri, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	Aktarılabılır Beceri Dersleri
X				

**DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ**

YARIYIL İÇİ	Faaliyet türü	Sayı	%
	I. Ara Sınav		1
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev			
Proje			
Rapor			
Diğer (.....)			
<b>YARIYIL SONU SINAVI</b>		1	60
<b>VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)</b>			
<b>DERSİN KISA İÇERİĞİ</b>	Gastronomi kavramı, tarihsel gelişimi, kimyasal duyular ve sınıflandırılması, uluslararası lezzet faktörleri, gastronomi ve otelcilik okulları, güncel yaklaşımlar...		
<b>DERSİN AMAÇLARI</b>	Bu dersin amacı, gastronomiyle (mutfak ve yemek sanatı) ilgili teorik ve teknik bilgilerin kazandırılması, alandaki güncel gelişmelerin araştırılıp incelenmesi ve bu bilgilerin turizm işletmelerinde nasıl uygulanacağını öğrenilmesidir.		
<b>DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI</b>	Ders mutfak ve yemek sanatının turizm işletmelerinde nasıl uygulanacağını öğrenilmesine katkı sağlayacaktır.		
<b>DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI</b>	Gastronomi kavramı, tarihçesi, kimyasal duyular ve sınıflandırılması, uluslararası lezzet faktörleri, gastronomi ve otelcilik okulları, güncel yaklaşımlar hakkında bilgi sahibi olunacaktır.		
<b>TEMEL DERS KİTABI</b>			
<b>YARDIMCI KAYNAKLAR</b>	Klosse, P. (2014). <i>The Essence of Gastronomy Understanding the Flavor of Foods and Beverages</i> . Boca Raton: Taylor & Francis. Hjalager, M. A. & Richards, G. (2003). <i>Tourism and Gastronom</i> . London: Routledge.		
<b>DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER</b>			

**DERSİN HAFTALIK PLANI**

HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Gastronomi Kavramı
2	Gastronominin Tarihsel Gelişimi
3	Gastronominin Tarihsel Gelişimi
4	Kimyasal Duyular ve Sınıflandırılması
5	Uluslararası Lezzet Faktörleri
6	Uluslararası Lezzet Faktörleri
7	Ara Sınav
8	Gıda Kanunları ve Mevzuatı
9	Gıda Kanunları ve Mevzuatı
10	Gastronomi ve Otelcilik Okulları
11	Gastronomi ve Otelcilik Okulları
12	Güncel Yaklaşımlar
13	Güncel Yaklaşımlar
14	Tekrar ve değerlendirme
15,16	Final Sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Turizm işletmeciliği alanı ile ilgili temel kavramları ve bilgileri anlamak,		X	
2	Turizm işletmeciliği ile ilgili konularda diğer insanları bilgilendirmek,			X
3	Turizm sektöründe kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasıyla ilgili becerileri elde etmek,			X
4	Turizm sektöründe faaliyet gösterecek/gösteren bir işletmeyi yönetebilmek,,			X
5	Turizm işletmelerinde yönetimin yerel, ulusal ve uluslararası boyutlarını kavramak,			X
6	Bir turizm işletmesinin iç ve dış çevresini analiz edebilecek araçları kullanabilmek,			X
7	Turizm işletmelerinde karşılaşılabilecek öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk olarak çözüm üretebilmek,			X
8	Atatürk ilke ve inkılapları ile ilgili bilgi ve bilince sahip olmak,			X
9	Turizm işletmeciliği alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirmek,			X
10	Turizmin sektörünün gerektirdiği düzeyde bilgi ve iletişim teknolojilerini kullanabilmek,			X
11	Turizm işletmeciliği alanındaki talep koşullarına bağlı sürekli dalgalanma ile baş edebilecek düzeyde sektörel şartları tanımak,			X
12	Turizm işletmeciliği özel bir alanında (ön büro, kat hizmetleri, satış ve pazarlama, vb) uzmanlaşmak,	X		
13	Makro ölçekteki turizm plan ve politikalarını kavramak,		X	
14	Turizm işletmeciliği alanında bilimsel araştırma bilgi ve yeteneğine sahip olmak,			X
15	Turizm sektörü ile ilgili eğilimleri anlama ve yorumlama becerisine sahip olmak,		X	
16	Turizm sektörünün toplumu etkileyen boyutlarında (doğal ve kültürel çevrenin korunması gibi) yeterli bilgi ve bilince sahip olmak,		X	
17	Turizm sektöründeki güncel sorunların kaynağını eleştirel düşünceyle belirleyebilmek,			X
18	Sektörel anlamda Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma becerisine sahip olmak,			X
19	En az iki yabancı dilde sözlü ve yazılı iletişim becerilerine sahip olmak,			X
20	Turizm işletmelerindeki kişilerle (işletme yöneticileri, müşteriler, çalışanlar) empati kurarak aktif iletişimde bulunabilmek			X
21	Turizm işletmelerinde yönetimin stratejik, taktiksel ve operasyonel boyutlarını kavramak,			X

1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.

**Dersin Öğretim Üyesi:****İmza:****Tarih:**