



Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

DÖNEM	Güz
--------------	-----

DERSİN KODU	271215022	DERSİN ADI	Özel İlgi Turizmi
--------------------	-----------	-------------------	-------------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
V	2	0	0	2	3	ZORUNLU () SEÇMELİ (x)	Türkçe

DERSİN KATEGORİSİ

Destek Dersleri	Temel Mesleki Dersler	Uzmanlık / Alan Dersleri	Beşerî, 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 (.....)			
YARIYIL SONU SINAVI		1	60

VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)

DERSİN KISA İÇERİĞİ	Turizm çeşitleri, eko turizm ve alternatif turizm, özel ilgi turizm türleri
----------------------------	---

DERSİN AMAÇLARI	Dersin amacı öğrencilere özel ilgi alanlarının turizm faaliyetlerine katılımdaki önemlerinin açıklanarak, öğrencilerin turizme yönelik bakış açılarının geliştirmektir.
------------------------	---

DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI	
--	--

DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI	<ul style="list-style-type: none">• Özel ilgi turizmi ile ilgili temel kavramların öğrenilmesi,• Özel ilgi turizminin özellikleri hakkında bilgi edinilmesi,• Özel ilgi gruplarının tanınması,• Özel ilgi turizmine katılanların özelliklerinin öğrenilmesi,• Özel ilgi gruplarının faaliyet alanları ile ilgili bilgi sahibi olunması,• Özel ilgi turizm türlerinin öğrenilmesi.
---------------------------------	--

TEMEL DERS KİTABI	Douglas, N. ve Douglas, N. R. (2001), 'Special Interest Tourism' Milton: Australia, Wiley Group.
--------------------------	--

YARDIMCI KAYNAKLAR	Allen, Johnny, McDonnell, Ian, O'Toole, William Rob Harris (2002) Festival and Special Event Management, WileyGroup.
---------------------------	--

DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER	
--	--

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Turizm Çeşitleri
2	Turizm Endüstrisinin Genel Yapısı
3	Çevre ve Sürdürülebilirlik
4	Sürdürülebilir Turizm
5	Eko-Turizm ve alternatif turizm
6	Seyahat İşletmeleri ve Turistik Ürün Oluşturma
7	Turizm Sektöründe Arz ve Talebin Özellikleri
8	Özel İlgi Turizmi
9	Özel İlgi Turizminin Pazarlanması
10	Özel İlgi turizm Türleri
11	Özel İlgi turizm Türleri ve önemi
12	Hizmet Kavramı ve Niş Pazarlama ve Özel İlgi Turizmi
13	Örnek Uygulamalar
14	Final Sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.			X
2	Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.			X
3	İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.			X
4	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir.			X
5	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.		X	
6	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır.			X
7	Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.			X
8	Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.			X
9	İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.			X
10	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.			X
11	Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.			X
12	Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.			X
13	Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.			X
14	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.			X
15	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.			X

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

Dersin Öğretim Üyesi: