



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

DÖNEM | Güz

DERSİN KODU | 271215016 | **DERSİN ADI** | Gastronomi Okumaları

| 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 | | 1 | 30 |
| Diğer (.....) | | | |
| YARIYIL SONU SINAVI | | 1 | 40 |

VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)

| | |
|--|---|
| DERSİN KISA İÇERİĞİ | Turizm istatistikleri ilgili okumalar, turizmde faaliyet gösteren kamu ve özel mesleki kurumlar ilgili okumalar, turizmde tanıtım ve imaj ile ilgili okumalar, turizm sektöründe istidam kavramı, sorunları ve çözüm önerileri ile ilgili okumalar |
| DERSİN AMAÇLARI | Turizm sektöründe güncel konuları tartışmak ve öğrencilerin yorum yapmasını sağlamak |
| DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI | Turizm sektörü ile güncel gelişmelerin anlaşılması ve takip edilmesi ile turizm ile ilgili konularda sentez ve analiz yapabilme becerileri kazanılmış olacaktır. |
| DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI | <ul style="list-style-type: none">• Turizm sektöründe mevcut olan sorunları ortaya koyabilirler• Bu sorunlara analizci yaklaşım çerçevesinde yaklaşılarak nedenlerini sonuçlarını öğrenirler• Sorunlara akılcı çözüm önerileri geliştirebilirler• Sektörün gelişimi konusunda bilgi sahibi olurlar |
| TEMEL DERS KİTABI | Konularla ilgili yapılmış çalışma, araştırma ve yayımlar |
| YARDIMCI KAYNAKLAR | Hacıoğlu, N., Kaşlı, M., Şahin, S. Ve Tetik, N. (2008). Türkiye’de Turizm Eğitimi, Ankara: Detay Yayıncılık. |
| DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER | |

DERSİN HAFTALIK PLANI

| HAFTA | İŞLENEN KONULAR |
|-------|--|
| 1 | Turizme genel bakış |
| 2 | Turizm istatistikleri ilgili okumalar |
| 3 | Turizmde faaliyet gösteren kamu ve özel mesleki kurumlar ile ilgili okumalar |
| 4 | Turizmde faaliyet gösteren kamu ve özel mesleki kurumlar ile ilgili okumalar |
| 5 | Turizmde faaliyet gösteren kamu ve özel mesleki kurumlar ile ilgili okumalar |
| 6 | Turizmin sorunları ve çözüm önerileri ile ilgili okumalar |
| 7 | Turizmin sorunları ve çözüm önerileri ile ilgili okumalar |
| 8 | Turizmin sorunları ve çözüm önerileri ile ilgili okumalar |
| 9 | Turizmde tanıtım ve imaj ile ilgili okumalar |
| 10 | Turizmde tanıtım ve imaj ile ilgili okumalar |
| 11 | Turizm sektöründe istihdam kavramı, sorunları ve çözüm önerileri ile ilgili okumalar |
| 12 | Turizm ve çevre ilişkisi, turizmin çevresel etkileri, sorunları ve çözüm önerileri ile ilgili okumalar |
| 13 | Küresel ısınmanın turizm sektörüne olası etkileri ve çözüm önerileri ile ilgili okumalar |
| 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: