



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

DÖNEM	Güz
--------------	-----

DERSİN KODU	271215025	DERSİN ADI	Kültürel Miras Yönetimi
--------------------	-----------	-------------------	-------------------------

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	40				
	II. Ara Sınav						
	Kısa Sınav						
	Ödev						
	Proje						
	Rapor						
Diğer (.....)							
YARIYIL SONU SINAVI		1	60				
VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)							
DERSİN KISA İÇERİĞİ	Kültürel Miras kavramının öğrencilere benimsetilmesi ve bu konuda farkındalık yaratmak.						
DERSİN AMAÇLARI	Kültürel Mirasın korunması yönünde bir bilinç oluşturmak. Kültürel Miras nedir sorusuna yanıtlayabilecek seviyeye gelmek. Kültürel Miras türlerini öğrenmek Kültürel Miras ilan edilme süreçlerini öğretmek.						
DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI							
DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI	Türkiye'nin Kültürel Coğrafyasına ilişkin kavramları bilir Türkiye'deki Kültürel mirası kaynaklarını tanıır. Türkiye'deki Kültürel miras kaynaklarını sınıflandırabilir. Türkiye'deki Kültürel miras kaynaklarını turizm aracılığıyla değerlendirebilir Kültürel kaynakları korumanın ülke kalkınmasında oynadığı rol konusunda farkındalık oluşturabilir.						
TEMEL DERS KİTABI	Doğaner, Suna (2003). Miras Turizminin Coğrafi Kaynakları ve Korunması, Ege Üniversitesi Coğrafya Bölümü Sempozyumları 2, Coğrafi Çevre Koruma ve Turizm Sempozyumu, 16 - 18 Nisan, [1 - 8], İzmir. Erdoğan, Nazmiye (2003). Çevre ve Ekoturizm, Erk Yayınları, Ankara.						
YARDIMCI KAYNAKLAR							
DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER							

DERSİN HAFTALIK PLANI

HAFTA	KONULAR
1	Kültürel Miras İle İlgili Temel Kavramla
2	Kültür, Kültürel Miras ve Kültür Turizmi
3	Kültürel Miras Turizmi
4	Sosyo-Kültürel Miras Sınıflaması (Dil, Din)
5	Sosyo-Kültürel Miras Sınıflaması (Giyim, Mutfak)
6	Sosyo-Kültürel Miras Sınıflaması (Gelenekler)
7	Sosyo-Kültürel Miras Sınıflaması (Müzik Dans, Folklor)
8	Sosyo-Kültürel Miras Sınıflaması (Arkeolojik, Tarihi Yapı- Alan ve Sanat Eserleri)
9	Miras Kentler, Miras Kasabalar ve Miras Köyler
10	Miras Savaş Alanları
11	Miras Yollar
12	Endüstriyel Miras Alanları
13	Sualtı Miras Alanları
14	Genel Değerlendirme
15,16	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: