



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

DÖNEM	Güz
--------------	-----

DERSİN KODU	271217030	DERSİN ADI	Turizm ve Çevre
--------------------	-----------	-------------------	-----------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
VII	2	0	0	2	4	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		
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev		1	40
Proje			
Rapor			
Diğer (.....)			
YARIYIL SONU SINAVI		1	60
VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)			
DERSİN KISA İÇERİĞİ	Turizmin gelişmesinde çevrenin önemi Turizm faaliyetlerinin doğal çevre üzerine etkileri Sürdürülebilir turizm açısından çevrenin önemi Turizm ve çevre dengesi		
DERSİN AMAÇLARI	Turizmin gelişmesinde çevrenin önemi ve etkileri ile ilgili genel kavramları tanıyabilme ve ilgili akademik araştırma ve proje mantığını öğrenme		
DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI			
DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI	Çevrenin tanımı, önemi vb. konular ile ilgili kavramları bilir ve açıklamak, Çevrenin turizm sektörüne etkilerini kavramak, Turizm faaliyetlerinin doğal çevre üzerine etkileri anlamak, Turizm ve çevre ile ilgili bilimsel araştırmaların mantığını anlamak		
TEMEL DERS KİTABI	Turizm ve Çevre- Prof. Dr. Nüzhet Kahraman, Yrd. Doç. Dr. Oğuz Türkay		
YARDIMCI KAYNAKLAR	Turizm ve çevre ile ilgili bilimsel çalışmalar		
DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE			

GEREÇLER	
-----------------	--

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Turizm, çevre, sürdürülebilirlik kavramları ve ilişkileri
2	Proje ve bilimsel araştırma mantığı
3	Turizm ve çevre ile ilgili araştırma/proje konusu belirlenmesi
4	Araştırma önerisi/proje yazımı ilerleme sunumu
5	Araştırma önerisi/proje yazımı ilerleme sunumu
6	Araştırma önerisi/proje yazımı ilerleme sunumu
7	Dönem İçi Değerlendirme
8	Araştırma/proje yönteminin belirlenmesi
9	Araştırma/proje uygulama takviminin belirlenmesi
10	Araştırma/proje ilerleme sunumu
11	Araştırma/proje ilerleme sunumu
12	Araştırma/proje ilerleme sunumu
13	Araştırma/proje ilerleme sunumu
14	Araştırma/proje son durum sunumu
15,16	Final Ödevi

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:

Tarih:

İmza: