



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

DÖNEM	Bahar
--------------	-------

DERSİN KODU	271216019	DERSİN ADI	Yiyecek İçecek Endüstrisi Üzerine Tartışmalar
--------------------	-----------	-------------------	---

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
VI	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		
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev			30
Proje			30
Rapor			
Diğer (.....)			
YARIYIL SONU SINAVI			
VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)			
DERSİN KISA İÇERİĞİ	Yiyecek içecek endüstrisi kavramının anlaşılması ve geleceğine yönelik tartışmalar.		
DERSİN AMAÇLARI	Bu dersin amacı, yiyecek içecek endüstrisindeki ana kavramları tanıtmaktır. Turizmin sürdürülebilir kalkınmaya ulaşmada rolünü ve turizmin bir ülkenin zenginliğindeki etkisinin anlaşılmasıdır. Ayrıca, bu derste ulusal ve uluslararası turizmi etkileyen faktörler, turist davranışları, turizmin etkileri, pazarlama stratejileri ve turizmin geleceği tartışılacaktır.		
DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI			
DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI	Yiyecek İçecek Endüstrisi ve büyüme yönü üzerine fikir sahibi olmak.		
TEMEL DERS KİTABI	Nazmi Kozak, Meryem Akoğlan Kozak ve Metin Kozak, Genel Turizm Bilgisi, Ankara 2014.		
YARDIMCI KAYNAKLAR			
DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER			

DERSİN HAFTALIK PLANI

HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Turizmin tanımı
2	Türk Turizm Sektöründe gelişmeler ve değişmeler
3	Dünya Turizm Sektöründe gelişmeler ve değişmeler
4	Türkiye’de turizm eğitimi
5	Ekonomik, siyasi ve çevresel krizlerin turizme olumlu etkileri
6	Ekonomik, siyasi ve çevresel krizlerin turizme olumsuz etkileri
7	Öğrenci sunumları – 1
8	Öğrenci sunumları – 2
9	Öğrenci sunumları – 3
10	Öğrenci sunumları – 4
11	Öğrenci sunumları – 5
12	Öğrenci sunumları – 6
13	Öğrenci sunumları – 7
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-çecek 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-çecek 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: