



Gaziantep Üniversitesi

Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu
İKRAM HİZMETLERİ

İSAB013 Gastronomi Turizmi					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	İSAB013	Gastronomi Turizmi	2	2	3
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
İKRAM HİZMETLERİ		Yok	Dr.Öğr.Üyesi Dilara BAHTIYAR dilarabahtiyar0790@hotmail.com	Yok	

Dersin Amacı :

Bu dersin amacı; öğrencilerin gastronomi turizmi kavramını kültür turizmi kapsamında değerlendirebilmelerini sağlamak, gastronominin tarihsel gelişimi ile yiyecek ve turizm arasındaki ilişkiyi kavratmak, gastronomi turizminin amaçlarını, işlevlerini, çeşitlerini ve ekonomik boyutlarını açıklayabilmek, Türk mutfağının tarihsel gelişimi ile dünya gastronomisi hakkında bilgi sahibi olmalarını ve gastronomik değerlerin turizm açısından önemini analiz edebilmelerini sağlamaktır.

Ders İçeriği :

Kültür turizmi kapsamında gastronomi turizmi, Yiyecek ve Turizm İlişkisi, Dışarıda Yemek Yeme Kavramı, Gastronomi Kavramı, Gastronominin Tarihsel Gelişimi, Diğer İlgili Kavramları, Gastronomi Turizminin Amaç, İşlev ve önemi, Gastronomi Turizminin Çeşitleri, Gastronomi Turizminde Arz ve Talep, Gastronomi Turizminin Ulusal ve Uluslararası Boyuttaki Yeri ve Önemi, Türk Mutfağı ve Tarihsel Gelişimi ile Dünya Gastronomisi hakkında bilgiler verilecektir.

Yöntem ve Teknikleri : Anlatım, soru-cevap, tartışma, örnek olay incelemesi, araştırma-inceleme, sunum ve görsel materyal destekli öğretim yöntemleri kullanılmaktadır.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Hülya Kurgun, Demet Bağırhan Özseker Gastronomi ve Turizm Detay Yayıncılık Ankara
Ders notları; öğretim elemanı tarafından hazırlanan PowerPoint sunumları, ders kapsamında değerlendirilen güncel akademik çalışmalar, raporlar ve yardımcı kaynaklardan oluşturulmuştur. Sunumlar dönem boyunca öğrencilere ders materyali olarak sunulmaktadır.

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 20	Alan Bilgisi	: 80

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	gastronomi turizmine giriş		İlgili hafta konusu kapsamında ders notlarının incelenmesi, önerilen kaynakların okunması ve konuya ilişkin güncel örneklerin araştırılması.
2	Turistik ürün, çekicilik ve ağırlamanın bir unsuru olarak gastronomi		İlgili hafta konusu kapsamında ders notlarının incelenmesi, önerilen kaynakların okunması ve konuya ilişkin güncel örneklerin araştırılması."
3	Gastronomi kavramı, Gastronominin tarihsel gelişimi		İlgili hafta konusu kapsamında ders notlarının incelenmesi, önerilen kaynakların okunması ve konuya ilişkin güncel örneklerin araştırılması."
4	Gastronomi turizminin amaç ve işlevleri		İlgili hafta konusu kapsamında ders notlarının incelenmesi, önerilen kaynakların okunması ve konuya ilişkin güncel örneklerin araştırılması."
5	Gastronomi turizminin önemi ve çeşitleri		İlgili hafta konusu kapsamında ders notlarının incelenmesi, önerilen kaynakların okunması ve konuya ilişkin güncel örneklerin araştırılması."
6	Slow food ve Fast food akımları,		İlgili hafta konusu kapsamında ders notlarının incelenmesi, önerilen kaynakların okunması ve konuya ilişkin güncel örneklerin araştırılması."
7	Moleküler gastronomi, Füzyon mutfağı		İlgili hafta konusu kapsamında ders notlarının incelenmesi, önerilen kaynakların okunması ve konuya ilişkin güncel örneklerin araştırılması."
8	Coğrafi İşaretli Ürünler ve Gastronomi		İlgili hafta konusu kapsamında ders notlarının incelenmesi, önerilen kaynakların okunması ve konuya ilişkin güncel örneklerin araştırılması."
9	Sürdürülebilirlik ve Gastronomi		İlgili hafta konusu kapsamında ders notlarının incelenmesi, önerilen kaynakların okunması ve konuya ilişkin güncel örneklerin araştırılması."
10	Türkiye'deki gastronomi turizmi şehirleri ve rotaları		İlgili hafta konusu kapsamında ders notlarının incelenmesi, önerilen kaynakların okunması ve konuya ilişkin güncel örneklerin araştırılması."
11	Dünya Gastronomi şehirleri ve rotaları		İlgili hafta konusu kapsamında ders notlarının incelenmesi, önerilen kaynakların okunması ve konuya ilişkin güncel örneklerin araştırılması."
12	GASTRONOMİ FESTİVALLERİ		İlgili hafta konusu kapsamında ders notlarının incelenmesi, önerilen kaynakların okunması ve konuya ilişkin güncel örneklerin araştırılması."

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Gastronomi ve gastronomi turizmi hakkında temel kavramları öğrenip açıklar
Ö02	Gastronomi turizminin önemini, amaçlarını ve çeşitlerini anlatır.
Ö03	Gastronomi turizminin ulusal ve uluslararası alandaki önemini anlatır
Ö04	Türkiye'de ve Dünyadaki gastronomi şehirleri ve rotalarını açıklar

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P02	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.

P06	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder
P01	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.
P07	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
P08	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
P13	Rezervasyon alma, karşılama, hesap işleme, muhasebe ve kayıt işlemlerini yapar.
P09	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.
P10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar
P11	İşletmelerin organizasyon yapısını ve iş süreçlerini açıklar.
P12	Yiyecek içecek hizmetlerinde beslenme ilkeleri, menü planlama, üretim, mutfak, servis hizmetleri ve atık azaltımı süreçlerini açıklar.
P03	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır
P04	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır
P05	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.

