Gaziantep Üniversitesi

Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu
AŞÇILIK

TAŞ101	Genel Turizm			
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
1	TAŞ101	Genel Turizm	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
AŞÇILIK		Yok	Öğr.Gör.Dr. Sevgi KANIGÜR	Yok

Dersin Amacı :
Bu dersin amacı, öğrencilere turizmin temel kavramları, gelişimi, türleri ve sektörel yapısı hakkında bilgi kazandırmak ve turizm sektörünün işleyişini kavramalarını sağlamaktır.
Ders İçeriği :
Turizm ve Turist Kavramı, Turizmin İşlevleri, Turizm Endüstrisi, Seyahat Formaliteleri, Turizm ve Hava Yolu Ulaşımı, Turizm ve Kara Yolu Ulaşımı, Turizm ve Deniz Yolu Ulaşımı, Turizm ve Demir Yolu Ulaşımı.
Yöntem ve Teknikleri : anlatım, problem çözme, tartışma yöntemleri

Dersin Kaynakları

Kaynakları
Genel Turizm, Editör Prof. Dr. Orhan İÇÖZ, Turhan Kitabevi
Genel Turizm, Nazmi Kozak, Meryem Kozak, Metin Kozak, Detay yayıncılık
Genel Turizm, Editör Zeynep Aslan, Grafiker Yayınları
Genel Turizm (Prof. Dr. Kurban Ünlüönen, Prof. Dr. Arzu Kılıçlar) Seçkin Yayıncılık

2

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:		**Eğitim Bilimleri**	:	2
Mühendislik Bilimleri	:		**Fen Bilimleri**	:	
Mühendislik Tasarımı	:		**Sağlık Bilimleri**	:	
Sosyal Bilimler	:	10	**Alan Bilgisi**	:	90

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar	
1	Ders Hakkında Genel Giriş		Ders izlencesini inceler. Turizm kavramı hakkında okuma yapar.	Genel Turizm (Prof. Dr. Kurban Ünlüönen, Prof. Dr. Arzu Kılıçlar) Seçkin Yayıncılık
2	Turizm ve Turist Kavramı (Turist Tipleri, Turizmin Diğer Bilim Dallarıyla İlişkisi)		Turist tipleri ve turizmin bilim dallarıyla ilişkisini araştırır.	Genel Turizm (Prof. Dr. Kurban Ünlüönen, Prof. Dr. Arzu Kılıçlar) Seçkin Yayıncılık
3	Turizmin Çeşitleri		Turizm çeşitlerini ve örneklerini araştırır.	Genel Turizm (Prof. Dr. Kurban Ünlüönen, Prof. Dr. Arzu Kılıçlar) Seçkin Yayıncılık
4	Turizm Endüstrisi (Turizm Arzı ve Turistik Ürün)		Turizm arzı ve turistik ürün kavramlarını araştırır.	Genel Turizm (Prof. Dr. Kurban Ünlüönen, Prof. Dr. Arzu Kılıçlar) Seçkin Yayıncılık
5	Turizm Endüstrisi (Turizm Talebi)		Turizm talebi ve talep çeşitlerini araştırır.	Genel Turizm (Prof. Dr. Kurban Ünlüönen, Prof. Dr. Arzu Kılıçlar) Seçkin Yayıncılık
6	Turizm Faaliyetlerinin Sınıflandırılması		Turizm faaliyetlerinin sınıflandırılmasını araştırır.	Genel Turizm (Prof. Dr. Kurban Ünlüönen, Prof. Dr. Arzu Kılıçlar) Seçkin Yayıncılık
7	Türkiye'de Turizm ve Gelişimi		Türkiye'de turizmin tarihsel gelişimini araştırır.	Genel Turizm (Prof. Dr. Kurban Ünlüönen, Prof. Dr. Arzu Kılıçlar) Seçkin Yayıncılık
8	Turizmin Ekonomik, Sosyal ve Fiziksel Çevre İlişkisi		Turizmin ekonomik, sosyal ve çevresel etkilerini araştırır.	Genel Turizm (Prof. Dr. Kurban Ünlüönen, Prof. Dr. Arzu Kılıçlar) Seçkin Yayıncılık
9	Turizmin Etkileri		Turizmin olumlu ve olumsuz etkilerini araştırır.	Genel Turizm (Prof. Dr. Kurban Ünlüönen, Prof. Dr. Arzu Kılıçlar) Seçkin Yayıncılık
10	Ulusal ve Uluslararası Turizm Örgütleri		Ulusal ve uluslararası turizm örgütlerini araştırır.	Genel Turizm (Prof. Dr. Kurban Ünlüönen, Prof. Dr. Arzu Kılıçlar) Seçkin Yayıncılık
11	Dünyada ve Türkiye'de Turizme Yönelik Beklentiler ve Projeksiyonlar		Dünya Turizm Örgütü (UNWTO) projeksiyonlarını araştırır.	Genel Turizm (Prof. Dr. Kurban Ünlüönen, Prof. Dr. Arzu Kılıçlar) Seçkin Yayıncılık
12	Ders değerlendirme, güncel turizm tartışmaları ve genel tekrar		Dönem boyunca işlenen konuları tekrar eder.	

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Turizmin temel kavramlarını, turist tiplerini, turizm çeşitlerini, turizm arz ve talebini açıklar.
Ö02	Turizmin ekonomik, sosyal ve çevresel etkilerini analiz eder, ulusal ve uluslararası turizm örgütlerini ve projeksiyonlarını yorumlar.
Ö03	Turizm faaliyetlerinde sürdürülebilirlik ilkelerine ve etik kurallara uygun hareket eder.
Ö04	Turizmle ilgili temel kavramları, turizmin gelişimini ve turizm sisteminin bileşenlerini açıklar.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P02	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
P03	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.
P04	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır
P06	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.
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.
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.
P01	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.
P05	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.
P12	Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar
P11	Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
P14	Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
P13	Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.

Değerlendirme Ölçütleri

Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**%100**

AKTS Hesaplama İçeriği

Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Haftalık teorik ders saati	12	2	24
Haftalık uygulamalı ders saati	0	0	0
Okuma Faaliyetleri	12	1	12
İnternetten tarama, kütüphane çalışması	12	1	12
Materyal tasarlama, uygulama	0	0	0
Rapor hazırlama	0	0	0
Sunu hazırlama	0	0	0
Sunum	0	0	0
Ara sınav ve ara sınava hazırlık	1	1	1
Final sınavı ve final sınavına hazırlık	1	1	1
Diğer (Belirtiniz)	0	0	0
Toplam İş Yükü			**50**
AKTS Kredisi			**2**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
Tüm	4	3	3	2	4	3	3		4				
Ö01	5	2	3	1		3							
Ö02	4	3	4	3	4	3	3		4				
Ö03	3	4		2					5				
Ö04	5	3	3		3	3			3				