

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Gastronomy Tourism / Gastronomy Tourism	
Ders Kodu / Course Code	AŞ209B	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Pre-Bachelor / Pre-Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	4.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Normal Education / Normal Education	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Gastronomi turizminin temel kavramları, gastronomi turizminin dünyadaki gelişimi ve gastronomi turizminin bölgesel kalkınmaya katkısı üzerine bilgi verilmesi amaçlanmaktadır.	It is aimed to give information about the basic concepts of gastronomy tourism, the development of gastronomy tourism in the world and the contribution of gastronomy tourism to regional development.
İçeriği / Content	Gastronomi ve ilişkili kavramlar, Yeme-içme alışkanlıkları ve geleneklerinin gelişimi, Gastronominin bilimsel ve sanatsal boyutları, Gastronomi turizmi ve sürdürülebilir turizm gelişimi, Turistik ürün, çekicilik ve ağırlamanın bir unsuru olarak gastronomi.	Gastronomy and related concepts, Scientific and artistic dimensions of gastronomy, Gastronomy as an element of touristic product, charm and hospitality, Gastronomy tourism and sustainable tourism development, Development of eating and drinking habits and traditions.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	SARIIŞIK, Mehmet, (2019), Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi. Ankara: Detay Yayıncılık. KURGUN, Hülya ve ÖZŞEKER, Demet Bağırın, (2016), Gastronomi ve Turizm. Ankara: Detay Yayıncılık.	SARIIŞIK, Mehmet, (2019), Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi. Ankara: Detay Yayıncılık. KURGUN, Hülya ve ÖZŞEKER, Demet Bağırın, (2016), Gastronomi ve Turizm. Ankara: Detay Yayıncılık.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Dr. Ömer Ceyhun APAK	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarında kavramları ve teorileri bilir ve uygular.	Knows and applies the concepts and theories in Gastronomy and Culinary Arts.
2	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgileri mesleki anlamda tanımlar, yorumlar ve değerlendirir.	Define, interpret and evaluate the informations in the field of tourism and gastronomy.
3	Gastronomi turizminin bölgesel kalkınmaya olan etkisini öğrenir.	Learn the effect of gastronomy tourism on regional development.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Turizm ve Sürdürülebilir Turizm anlayışı				
	Tourism and Sustainable Tourism				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bölgesel Kalkınma Aracı Olarak Turizm				
	Tourism as a Regional Development Tool				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kitle Turizminden Alternatif Turizme Geçiş ve Özel İlgi Turizmi				
	Transition from Mass Tourism to Alternative Tourism and Special Interest Tourism				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Turizm türleri ve kalkınmaya etkileri				
	Tourism types and their effects on development				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü				
	The Role of Culture in Tourism Oriented Development				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Turizm odaklı kalkınmada kültür ve yerel kültür				
	Culture and local culture in tourism-oriented development				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Turizm odaklı kalkınmada kullanılan kültür varlıkları				
	Cultural assets used in tourism-oriented development				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	ARA SINAV				
	MIDTERM				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yerel kültür varlığı olarak gastronominin tarihsel gelişimi ve kültür varlığı olarak turizm amaçlı kullanımı				
	Historical development of gastronomy as a local cultural asset and its use as a cultural asset for tourism purposes				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi Turizminin tanımı ve kapsamı				
	Definition and scope of gastronomy tourism				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi turizmi gelişmişlik göstergeleri				
	Indicators of gastronomy tourism development				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Coğrafi işaretler				
	Geographical signs				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi turizminin bölgesel kalkınmaya katkısı				
	The contribution of gastronomy tourism to regional development				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi turizmi odaklı bölgesel kalkınma politikalarına dünyadan örnekler				
	World examples of regional development policies focused on gastronomic tourism				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi turizmi odaklı bölgesel kalkınma politikalarına dünyadan örnekler				
	World examples of regional development policies focused on gastronomic tourism				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	10	1.00	10.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	3.00	42.00
Ev Ödevi / Homework	14	3.00	42.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	10	2.00	20.00
Rapor Hazırlama / Report Preparation	1	10.00	10.00
Toplam / Total:	51	22.00	127.00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	2.1.1	3.1.1	3.2.1	3.3.1	3.4.1	3.4.2	3.4.3
1.Gastronomi ve Mutfak Sanatlarında kavramları ve teorileri bilir ve uygular. / Knows and applies the concepts and theories in Gastronomy and Culinary Arts.	4	5	5	5	4	5	5	2	3	4
2.Turizm ve gastronomi alanındaki bilgileri mesleki anlamda tanımlar, yorumlar ve değerlendirir. / Define, interpret and evaluate the informations in the field of tourism and gastronomy.	3	5	5	5	4	5	5	2	3	4
3.Gastronomi turizminin bölgesel kalkınmaya olan etkisini öğrenir. / Learn the effect of gastronomy tourism on regional development.	3	5	5	5	5	4	5	2	3	3

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high