

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Gastronomy Tourism / Gastronomy Tourism	
Ders Kodu / Course Code	GMS21012021341	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor's / Bachelor's	
Ders Akts Kredi / ECTS	3.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
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	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Bu dersin ön koşulu bulunmamaktadır.	This course is not a prerequisite.
Amacı / Purpose	Gastronominin turizm sektöründeki rolü ve işlevini öğrencilere öğretmek.	To teach students the role and function of gastronomy in the tourism sector.
İçeriği / Content	Gastronomi turları, gastro turist, yerel ürünler özel gün ve etkinlikler, gastronomik kimlik, coğrafi işaretli ürünler, destinasyon ve yerel mutfak ilişkisi.	Gastronomy tours, gastro tourist, local products special days and events, gastronomic identity, geographically marked products, destination and local cuisine relationship.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	THE ROUTLEDGE HANDBOOK OF GASTRONOMIC TOURISM (2009). ROUTLEDGE. NEW YORK.	THE ROUTLEDGE HANDBOOK OF GASTRONOMIC TOURISM (2009). ROUTLEDGE. NEW YORK.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)		

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gastronomi ve turizm arasındaki ilişkiyi kavramak.	To comprehend the relationship between gastronomy and tourism.
2	Gastro-turist taleplerinden genel bir bakış çıkarabilme	Ability to get an overview of gastro-tourist requests
3	Gastronomik Pazarlama Stratejileri Planlayabilme	Ability to Plan Gastronomic Marketing Strategies
4	Küreselleşmenin gastronomi turizmne etkisini kavrayabilme	To be able to understand the impact of globalization on gastronomy tourism

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi ve Turizm Gastronomy and Tourism				
	Gastronomy and Tourism				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi Turizmi Tarihi				
	History of Gastronomy Tourism				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi Turizm Kaynakları				
	Resources of gastronomy tourism				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi Turizminde Motivasyon				
	Motivation for Gastronomy Tourism				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Küreselleşme ve Gastromi Turizmi				
	Globalization and gastronomy tourism				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi Turizmini Geliştirme Stratejileri				
	Gastronomy Tourism Development Strategies				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi Turizminde Pazarlama				
	Marketing in Gastronomy Tourism				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	Midterm				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Destinasyon Pazarlamasında ve Markalaşmasında Gıdanın Rolü				
	The Role of Food in destination Marketing and Branding				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi Tur Planlaması				
	Planning of Gastro-tour				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi Turizmi ve Gastronomik Kimlik				
	Gastronomic Tourism and Gastronomic Identity				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi Turizmi ve Sürdürülebilirlik				
	Gastronomic Tourism and Sustainability				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi Turizmi ve Yenilikçilik				
	Gastronomic Tourism and Innovation				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi Turizmi ve Türkiye'deki Turizm Faaliyetleri				
	Gastronomic Tourism and Tourism Activities in Turkey				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Genel Tekrar				
	General Review				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Sınavı				
	Final Exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

	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

	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
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	2.00	28.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	5	5.00	25.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	6	6.00	36.00
Toplam / Total:	27	15.00	91.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 91.00/30.00 = 3.03 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 91.00 / 30.00 = 3.03 ~			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program					
	1.1.1	2.1.1	3.1.1	3.2.1	3.3.1	3.4.1
1.Gastronomi ve turizm arasındaki ilişkiyi kavramak. / To comprehend the relationship between gastronomy and tourism.	5	5	5	5	5	5
2.Gastro-turist taleplerinden genel bir bakış çıkarabilme / Ability to get an overview of gastro-tourist requests	5	5	5	5	5	5
3.Gastronomik Pazarlama Stratejileri Planlayabilme / Ability to Plan Gastronomic Marketing Strategies	5	5	5	5	5	5
4.Küreselleşmenin gastronomi turizmne etkisini kavrayabilme / To be able to understand the impact of globalization on gastronomy tourism	5	5	5	5	5	5

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