

AKTS DERS TANITIM FORMU
ECTS Course Description Form

I. BÖLÜM (Senato Onayı)
PART I (Senate Approval)

Ders Açan Fakülte /YO Offering School	Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesi Antalya Bilim University School of Tourism		
Ders Açan Bölüm Offering Department	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Gastronomy and Culinary Arts		
Ders Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Lisans (İngilizce) Undergraduate (English)	Seçmeli Elective	
Ders Kodu Course Code	GAST 437		
Ders Adı Course Name	Gastronomi Turizmi Gastronomy Tourism		
Öğretim dili Language of Instruction	İngilizce English	Ders Türü Type of Course	Teorik Theoretical
Ders Seviyesi Level of Course	Lisans Undergraduate	AKTS ECTS	4
Haftalık Ders Saati Hours per Week	3 saat teorik ders 3 hours lecture		
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu Letter Grade		
Ön koşul/lar Pre-requisites	Bulunmamaktadır. None		
Yan koşul/lar Co-requisites	Bulunmamaktadır. None		
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Sadece Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne açılmaktadır. Available to Gastronomy and Culinary Arts department only.		
Dersin Amacı Educational Objective	Öğrencilerin gastronomi turizmi, turizm ile gastronomi arasındaki bağlantı ve turizm sektöründe niş bir pazar olarak gastronomi hakkında bilgi sahibi olmaları. Hedef pazarlama, pazardaki belirli bir varış noktasının gastronomik değerleri. Scope of the course is: students to get information about gastronomy tourism, the linkage between tourism and gastronomy, and gastronomy as a niche market in tourism sector. Destination marketing through gastronomic values of a particular destination in the market.		
Ders İçeriği Course Description	Gastronomik değerler, hedef pazarlama, yerel gıda, yerel gıda ile ilgili özel günler ve etkinlikler, gastro-tur planlaması yoluyla hedef marka yaratan gastronomi ve turizm arasındaki bağlantı The linkage between gastronomy and tourism, creating destination brand via gastronomic values, destination marketing, local food, local food related special days and events, gastro-tour planning		
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Gastronomi ve turizm arasındaki ilişki tanımı Recognize relation between gastronomy and tourism	
	ÖÇ/LO 2	Küreselleşmenin gastronomi üzerindeki etkisini yorumlama Interpret the effect of globalization on gastronomy	
	ÖÇ/LO 3	Gastronomide özgünlük sorununun karşılaştırılması Compare authenticity problem in gastronomy	
	ÖÇ/LO 4	Gastro-turist taleplerinden genel bir bakış çıkarmak Infer a general aspect from gastro-tourist's demands	
	ÖÇ/LO 5	Farklı gastronomik pazarlama stratejileri üretimi Produce different gastronomical marketing strategies	

II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)
PART II (Faculty Board Approval)

	PROGRAM ÇIKTILARI PROGRAM OUTCOMES		ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)	PÇ1 PO1	Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi. Ability to communicate effectively and write and present a report in Turkish and English.	x			
	PÇ2 PO2	Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi. Ability to work individually, and in intra-disciplinary and multi-disciplinary teams.				x	
	PÇ3 PO3	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiye gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi. Recognition of the need for life-long learning and ability to access information, follow developments in science and technology, and continually reinvent oneself.		x			

	PÇ4	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi.					X
	PO4	Knowledge of project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.					
	PÇ5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi .				X	
	PO5	Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.					
	PÇ6	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma.			X	X	
	PO6	Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.					
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PÇ7	Bilgiyi etkin bir şekilde kavramsallaştırma, uygulama, analiz etme, sentezleme ve değerlendirme becerisine sahiptir (Eleştirel Düşünme);		X		X	X
	PO7	Ability to conceptualize, apply, analyze, synthesize and evaluate information effectively (Critical Thinking);					
	PÇ8	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık);					X
	PO8	Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);					
	PÇ9	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik);					X
	PO9	Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);					
	PÇ10	Etik değer ve ilkeleri önemser; mesleki ve toplumsal yaşamda bunlara uygun davranır (Etik Davranış);				X	
PO10	Awareness about ethical values and principles; behaves accordingly in professional and social life (Ethical Behavior);						
	PÇ11	Bilgi gereksinimini anlar, tanımlar ve bu bilgiye ulaşır; bilgiyi etkili bir şekilde kullanıp başkalarıyla paylaşır (Bilgi Okuryazarlığı)		X	X	X	
	PO11	Understands, defines and accesses information needs; use and share information effectively with others (Information Literacy)					
	PÇ12	Bilgi ve iletişim teknolojilerini bilgi edinmede etkili bir biçimde kullanabilir, bilgi ve deneyimlerini, teknoloji ve görsel araçları kullanarak başkalarıyla paylaşabilir (Bilgi ve İletişim Teknolojileri Okuryazarlığı).					X
PO12	Use information and communication technologies effectively in acquiring information and share their knowledge and experience with others using technology and visual tools (Information and Communication Technologies Literacy).						
Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	PÇ13	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir.	X				
	PO13	Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of gastronomy.					
	PÇ14	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.	X				
	PO14	Competence in designing and visual presentation of food.					
	PÇ15	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular					X
	PO15	Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.					
	PÇ16	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular					X
	PO16	Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.					
PÇ17	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir.					X	
PO17	Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.						
PÇ18	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.				X		
PO18	Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.						
PÇ19	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir.					X	
PO19	Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır. Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and non-alcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.						
PÇ20	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.		X			X	
PO20	Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry.						

PÇ21	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.								
PO21	Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles.								x
PÇ22	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.				x		x		x
PO22	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills								
PÇ23	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir.				x				
PO23	Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.								
PÇ24	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.								x
PO24	Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework				x				

III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)
PART III (Department Board Approval)

Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	K/S 1	1	Giriş: Ders içeriğinin paylaşılması Introduction: Sharing course content	D1-3				
	K/S 2	2	Gastronomi ve Turizm Gastronomy and Tourism	D1-3				
	K/S 3	3	Gastronomi Turizmi Tarihi History of Gastronomy Tourism	D1-3			D1-3	
	K/S 4	4	Gastronomi Turizmi Kaynakları Resources of gastronomy tourism	D1-3				
	K/S 5	5	Gastronomi Turizmde Motivasyon Motivation for Gastronomy Tourism		D1-2-3		D1-2-3	D1-2-3
	K/S 6	6	Küreselleşme ve Gastronomi Turizmi Globalization and gastro tourism		D1-3			D1-3
	K/S 7	7	Gastronomi Turizmini Geliştirme Stratejileri Gastronomy Tourism Development Strategies					D1-3
	K/S 8	8	Ara Sınav Midterm					
	K/S 9	9	Gastronomi Turizmde Pazarlama Marketing in Gastronomy Tourism		D1-3			
	K/S 10	10	Destinasyon Pazarlamasında ve Markalaşmasında Gıdanın Rolü The Role of Food in destination Marketing and Branding				D1-3	
	K/S 11	11	Özgünlük Sorunu The Problem of Authenticity				D1-3	
	K/S 12	12	Gastronomi Tur Planlaması Gastro-tour Planning				D1-3	D1-3
	K/S 13	13	Dönem Projelerinin Sunumu Presentation of Term Projects	D2			D2	
	K/S 14	14	Dönem Projelerinin Sunumu Presentation of Term Projects	D2			D2	
		Dönem Sonu Sınavı Final Exam						
Öğrenim Değerlendirme Metodları, Ders Notuna Etki Açıklaması	No	Tür	Ağırlık	Uygulama Kuralı			Telafi Kuralı	
		Type	Weight	Implementation Rule			Make-Up Rule	
	D1	Ara Sınav Midterm Exam	20%	Açık Uçlu Open-ended			Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa	

Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telifi Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	D2	Dönem Projesi Assignment - Term Project	20%	Gastronomi Destinasyonları Gastronomy Destinations	Bir belge sağlıyorsa telifi sınavı ilacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.
	D3	Final Sınavı Final Exam	60%	Açık Uçlu Open-ended	
TOPLAM / SUM				100%	

Öğretim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı
Evidence of Achievement of Learning Outcomes

Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda ve quizlerle göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşacağı olayları yorumlaması istenilmektedir.
Students demonstrate what they have learned in class discussions, exams, and quizzes. In addition, with the given homework, the student is asked to interpret the theoretical knowledge learned in the lesson and the events that he will encounter in the field.

Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade	Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir. Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS
		A+	-	C+	60-64
		A	95-100	C	55-59
		A-	85-94	C-	50-54
		B+	80-84	D+	45-49
		B	75-79	D	40-44
		B-	65-74	F	0-39

No	Tür Method	klama Explanation	aat Hours
Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor			
1	Sınıf Dersi Lecture	3 saat/hafta 3 hours/week	36
2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture		
3	Problem Dersi Recitation		
4	Laboratuvar Laboratory		
5	Uygulama Practical	Preparation of term paper and presentation	20
6	Saha Çalışması Field Work		
Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student			
7	Ara Sınav Midterm Exam	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the midterm exam	10
9	İş Planı Business Plan		
10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)	12
11	Final Sınavı Final Exam	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam	24
12	Ofis Saati Office Hours	Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, anlaşılmayan konuların tekrar edildiği süre (2 hours/week) Time needed to repeat the subjects that are not understood with the voluntary participation of students (2 hours/week)	24
TOPLAM / TOTAL			126

IV. BÖLÜM IV. PART

Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname	Dr. Oğuz DOĞAN		
	E-posta E-mail	oguz.dogan@antalya.edu.tr	Ofis Office	B2-53
	Görüşme saatleri Office Hours	3 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 3 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)		
Zorunlu Mandatory				

Ders Materyalleri Course Materials	Önerilen Recommended	Hjalager, A. M. (2002). A typology of gastronomy tourism. Tourism and gastronomy, 21. Kivela, J., & Crofts, J. C. (2005). Gastronomy tourism: A meaningful travel market segment. Journal of Culinary Science & Technology, 4(2-3), 39-55. Fields, K. (2002). Demand for the gastronomy tourism product: motivational factors. Tourism and gastronomy, 4(2), 36-50.
Diğer Other	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayıda içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır. It includes violations of school integrity, but is not limited to cheating, plagiarism, but also handing over the work of others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action.
	Engelli Öğrenciler Students with Disabilities	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits.
	Güvenlik Konuları Safety Issues	
	Esneklik Flexibility	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content is subject to change. Students are informed about the changes.

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-