

AKTS DERS TANITIM FORMU
ECTS Course Description Form

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

Dersi Açan Fakülte /YO Offering School	Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesi Antalya Bilim University School of Tourism					
Dersi Açan Bölüm Offering Department	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Gastronomy and Culinary Arts					
Dersi Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans (İngilizce) Gastronomy and Culinary Arts Undergraduate (English)			Seçmeli Elective		
Ders Kodu Course Code	GMS 3015					
Ders Adı Course Name	Turizm ve Konaklama Sektörü Tourism and Hospitality Industry					
Öğretim dili Language of Instruction	İngilizce English	Ders Türü Type of Course	Teorik Theoretical			
Ders Seviyesi Level of Course	Lisans Undergraduate	AKTS ECTS	3			
Haftalık Ders Saati Hours per Week	2 saat teorik ders 2 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	Otel yöneticileri, genel olarak turizm hizmet zinciri ve hizmet endüstrisi hakkında geniş bir anlayışa sahip olacaklardır.□ Hotel managers will have a broad understanding of the tourism service chain and the service industry in general.					
Ders İçeriği Course Description	Küresel, topluluk, metropol, kent ve kırsal alanlarda turizm destinasyonlarının geliştirilmesiyle ilgili sosyo-ekonomik planlama sürecinin analizi. Turistlerin ihtiyaçlarını karşılamak için politika ve ürün geliştirme, yenilenme ve tesislerin ve hizmetlerin geliştirilmesi. Bu ders, turizmin gelişmekte olan bir ekonomiye entegrasyonunda yer alan ayarlama sürecini ve başlangıçtan başlayarak gelişimin yönlendirilmesinde doğal olan proje yönetimi becerilerini içerir.□ Analysis of the socio-economic planning process related to the development of tourism destinations in global, community, metropolitan, urban and rural areas. Policy and product development, renewal, and improvement of facilities and services to meet the needs of tourists. This course covers the adjustment process involved in integrating tourism into an emerging economy and the project management skills inherent in driving development from the start.					
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Turizm planlaması ve gelişim süreçlerini ve bunların etkilerini anlar□ Understands tourism planning and development processes and their effects				
	ÖÇ/LO 2	Stratejik prensipleri çevreye duyarlı destinasyonların ve turistik yerlerin pazarlanması ve yönetimine nasıl uygulayacağını bilir. Knows how to apply strategic principles to the marketing and management of environmentally sensitive destinations and tourist attractions.				
	ÖÇ/LO 3	Sürdürülebilir planlama ve geliştirme ile sürdürülebilir turizm ilke ve politikalarını ilgilendiren konuları kavrayabilir Comprehend the issues related to sustainable planning and development and sustainable tourism principles and policies.				
	ÖÇ/LO 4	Faaliyetlerinden çevresel etkileri en aza indirmek için turizm endüstrisinde mevcut olan teknikleri kavrayabilir Grasp the techniques available in the tourism industry to minimize the environmental impacts from their activities				
	ÖÇ/LO 5	Kamu sektörü turizm ve koruma kuruluşlarının turizm kaynaklarının yönetimindeki rolünü anlar□ Understands the role of public sector tourism and conservation organizations in the management of tourism resources				
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
PÇ1	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				
PO1						

**Program Çıktıları
Discipline Specific
Outcomes (program)**

PÇ17	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir.								
PO17	Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.								x
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. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.								x
PO19	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.								
PO20	Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry.					x			x
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.								
PO22	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills					x	x	x	
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.								
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.					x			
PÇ24	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.								
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			x

III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)

PART III (Department Board Approval)

	Konu No	Hafta	Konu	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	#Subjects	Week	Subject					
Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course	K/S 1	1	Giriş: Ders içeriğinin paylaşılması Introduction: Sharing course content	D1-3				
	K/S 2	2	Turizm Tourism	D1-3				
	K/S 3	3	Turizmin Özellikleri Characteristics of Tourism	D1-3			D1-3	
	K/S 4	4	Konaklama Lodging	D1-3				
	K/S 5	5	Otel Operasyonları Lodging Operations		D1-2-3		D1-2-3	D1-2-3
	K/S 6	6	Restoranlar Restaurants		D1-3			D1-3
	K/S 7	7	Ara Sınav Midterm					D1-3
	K/S 8	8	Restoran Operasyonları					

Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	K/S 9	9	Restaurant Operations İçecekler Beverages		D1-3		
	K/S 10	10	Çekicilikler ve Eğlence Attractions and Entertainment			D1-3	
	K/S 11	11	Toplantı, Kongre ve Sergiler Meetings, Conventions, and Exhibitions		D1-3		
	K/S 12	12	Turizm Türleri I Types of Tourism I			D1-3	D1-3
	K/S 13	13	Turizm Türleri II Types of Tourism II	D2		D2	
	K/S 14	14	Dönem Projelerinin Sunumu Presentation of Term Projects	D2		D2	
			Dönem Sonu Sınavı Final Exam				

Öğretim Değerlendirme Metodları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule	Telafi Kuralı Make-Up Rule
	D1	Ara Sınav Midterm Exam	30%	Açık Uçlu Open-ended	Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telafi sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.
	D2	Dönem Projesi Assignment - Term Project	20%	Gastronomi Destinasyonları Gastronomy Destinations	
	D3	Final Sınavı Final Exam	50%	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	Açıklama Explanation	Saat Hours
Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor			
1	Sınıf Dersi Lecture	2 saat/hafta 2 hours/week	24
2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture		
3	Problem Dersi Recitation		
4	Laboratuvar Laboratory		
5	Uygulama Practical	Sunum Preparation of term paper and presentation	30
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	5
9	İş Planı Business Plan		

	10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)	10
	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	15
	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)	10
TOPLAM / TOTAL				94
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.)		
Ders Materyalleri Course Materials	Zorunlu Mandatory			
	Önerilen Recommended	Hjalager, A. M. (2002). A typology of gastronomy tourism. Tourism and gastronomy, 21. Kivela, J., & Crotts, 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:-