

GASTRONOMİ ve TURİST REHBERLİĞİ

1	Ders Adı:	GASTRONOMİ ve TURİST REHBERLİĞİ
2	Ders Kodu:	
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	2
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	4
7	Dersin AKTS Kredisi:	
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	
11	Dersin Önkoşulu:	yok
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Öğr.Gör. BETÜL DEMİR AKGÜL
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Öğr. Gör. Betül DEMİR AKGÜL
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Öğr. Gör. Betül DEMİR AKGÜL Tel: 0 224 757 6163 Mail: betuldemir@uludag.edu.tr İzmir Meslek Yüksekokulu
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Turist rehberleri adaylarının gezilen bölgenin veya ülkenin yemek kültürünün bilmesinin yanı sıra, yemeklerin nasıl hazırlandığı ve ne tür malzemelerin kullanıldığının aktarılması amaçlanmaktadır.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	Öğrenciler yurt içi gastronomi turları ve rotaları hakkında bilgi sahibi olacaktır.
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
	2	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.
	3	Gastronomi tur rotaları hakkında bilgi sahibi olur
	4	Gastronomi turlarında rehberlik yapmanın önemini anlar
	5	
	6	
	7	
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Creating gastronomy tour routes in our country	Ülkemizde gastronomi tur rotaları oluşturmak

2	Bölgesel Kalkınma Aracı Olarak Turizm	Ülkemizde gastronomi tur rotaları oluşturmak
3	Kitle Turizminden Alternatif Turizme Geçiş ve Özel İlgi Turizmi	Ülkemizde gastronomi tur rotaları oluşturmak
4	Turizm türleri ve kalkınmaya etkileri	Ülkemizde gastronomi tur rotaları oluşturmak
5	Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü	Ülkemizde gastronomi tur rotaları oluşturmak
6	Turizm odaklı kalkınmada kültür ve yerel kültür	Ülkemizde gastronomi tur rotaları oluşturmak
7	Turizm odaklı kalkınmada kullanılan kültür varlıkları	Ülkemizde gastronomi tur rotaları oluşturmak
8	Yerel kültür varlığı olarak gastronominin tarihsel gelişimi ve kültür varlığı olarak turizm amaçlı kullanımı	Ülkemizde gastronomi tur rotaları oluşturmak
9	Gastronomi Turizminin tanımı ve kapsamı	Ülkemizde gastronomi tur rotaları oluşturmak
10	Gastronomi turizmi gelişmişlik göstergeleri	Ülkemizde gastronomi tur rotaları oluşturmak
11	Coğrafi işaretler	Ülkemizde gastronomi tur rotaları oluşturmak
12	Gastronomi tur rotaları	Ülkemizde gastronomi tur rotaları oluşturmak
13	Gastronomi tur rotaları	Ülkemizde gastronomi tur rotaları oluşturmak
14	Gastronomi tur rotaları	Ülkemizde gastronomi tur rotaları oluşturmak
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	ESER, Seçkin vd. Turist Rehberliği . Ankara: Detay Yayıncılık, 2018.
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI		SAYISI
Ara Sınav		40.00
Kısa Sınav		0.00
Ödev		0.00
Yıl Sonu Sınavı		60.00
Toplam		100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		Dersin ölçme ve değerlendirmesi için 1 ara sınav, 1 yarıyıl sonu sınavı yapılır. Ara sınavın yarıyıl/yıl sonu ham başarı notuna etkisi, toplamda % 40 olup, Yarıyıl/yıl sonu sınavının ham başarı notuna etkisi ise % 60'tır.
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	1.00	14.00
Uygulamalı Dersler	14	2.00	28.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	3.00	42.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	1	1.00	1.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1.00	1.00
Toplam İş Yüğü			86.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			2.87
Dersin AKTS Kredisi			

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	2	4	2	1	3	3	4	1	1	1	1	2	2	1	1	2
ÖK2	1	2	2	2	4	3	4	3	4	3	2	3	3	1	3	2
ÖK3	5	2	2	1	3	3	5	1	1	0	1	1	1	1	1	1
ÖK4	5	1	1	1	3	2	2	2	1	2	1	1	1	3	3	2
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			