Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**TRZ558 - Gastronomi Turizmi Geliştirme Projeleri**
Ders Türü	I.Yarıyıl
Teori + Uygulama	3+0
AKTS	**6.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Seçmeli Dersler
Öğretim Elemanları	DOÇ. DR. ALEV DÜNDAR ARIKAN

Dersin Veriliş Biçimi	Yüz yüze
Önkoşullar	Bu dersin ön koşulu ya da eş koşulu bulunmamaktadır.
Önerilen Kaynaklar	Boniface, P. Tasting Tourism: Travelling for Food and Drink. Ashgate Publishing Limited, 2003.Hjalager, A. and Raichards, Greg. Tourism and Gastronomy. Lonon: Routledge, 2002.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta		Gastronomi turizmi	
2. hafta		Dünyada gastronomi turizmi	
3. hafta		Dünyada gastronomi turizmi	
4. hafta		Dünyada gastronomi turizmi	
5. hafta		Türkiye'de gastronomi turizmi	
6. hafta		Türkiye'de gastronomi turizmi	
7. hafta		Proje konularının belirlenmesi	
8. hafta		Proje hazırlama	
9. hafta		Proje hazırlama	
10. hafta		Proje hazırlama	
11. hafta		Proje hazırlama	
12. hafta		Proje hazırlama	
13. hafta		Proje hazırlama	
14. hafta		Sunum	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Gastronomi turizmini tanımlayabilir ve açıklayabilir.
2	Gastronomi turizmi ve gastronomiye dayalı önemli ve hassas konuları tanımlayabilir ve açıklayabilir.
3	Gastronomi turizminin geliştirilmesine yönelik proje geliştirebilir.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

İçerik girilmemiştir.

Dersin Teması

İçerik girilmemiştir.

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	0	0	0
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	0	0	0
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0	0	0
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0	0	0
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	0	0	0
Staj Uygulaması	0	0	0
		Hesaplanan AKTS	**0**

Ölçme ve Değerlendirme

İçerik girilmemiştir.

Değerlendirme Yöntemi ve Geçme Kriterleri	Sayısı	Yüzde (%)
1.Ara Sınav	1	40
Dönem Sonu Sınavı	1	60
	Toplam (%)	**100**