Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**GMS526 - Yerel Ürün Deneyimi ve Destinasyon İmajı**
Ders Türü	II.Yarıyıl
Teori + Uygulama	3+0
AKTS	**6.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Seçmeli Dersler
Öğretim Elemanları	DR. ÖĞR. ÜYESİ BEYZA UYANIK

Dersin Veriliş Biçimi	Yüz yüze eğitim
Dersin Verildiği Yer	Okulda
Kullanılan Eğitim Platformları	Yüz Yüze
Önkoşullar	Bu dersin ön koşulu ya da eş koşulu bulunmamaktadır.
Önerilen Dersler	-
Önerilen Kaynaklar	Askegaard, S., & Kjeldgaard, D. (2007). Here, there, and everywhere: place branding and gastronomical globalization in a macromarketing perspective. Journal of Macromarketing, 27(2), 138-147.Gordin, V., Trabskaya, J., & Zelenskaya, E. (2016). The role of hotel restaurants in gastronomic place branding. International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research, 10(1), 81-90.Gulisova, B. (2022). Place branding for and through gastronomy. Gastronomy and Tourism, 6(3), 154-169.Kırbaç, K., & Bucak, T. (2022). Yerel gıda ürünlerinin sürdürülebilirliğinde gastronomi müzelerinin önemi: Kars Zavot ekomüze örneği. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 6(2), 581-603.O. Emir ve B. Çıvak (Ed.) (2022). Destinasyon geliştirme ve örnek uygulamalar. Detay Yayıncılık.Pamukçu, H., Saraç, Ö., Aytuğar, S., & Sandıkçı, M. (2021). The effects of local food and local products with geographical indication on the development of tourism gastronomy. Sustainability, 13(12), 6692.Pearson, D., & Pearson, T. (2017). Branding food culture: UNESCO creative cities of gastronomy. Journal of Food Products Marketing, 23(3), 342-355.Süzer, Ö., & Doğdubay, M. (2022). Sürdürülebilir Turizm Hareketliliğinde Yerel Gidalarin Önemi ve Rekabet Avantaji (Kavramsal Bir Analiz). Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 5(2), 255-269.Yenipinar, U., Köşker, H., & Karacaoğlu, S. (2014). Turizmde yerel yiyeceklerin önemi ve coğrafi işaretleme: Van otlu peyniri. Journal of Tourism & Gastronomy Studies, 2(2), 13-23.
Staj & Uygulama	-
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, yerel gastronomik ürünlerin kültürel, ekonomik ve sembolik değer üretim süreçlerini inceleyerek öğrencilerin yerel ürünlerin kimlik inşası, ürün geliştirme stratejileri ve gastronomik deneyim tasarımı bağlamında analitik ve eleştirel değerlendirme becerilerini geliştirmelerini sağlamaktır.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta		Yerel Ürün Kavramı ve Gastronomik Kimlik	
2. hafta		Terroir, Coğrafi İşaret ve Otantiklik	
3. hafta		Yerel Ürünlerde Ürün Geliştirme Stratejileri	
4. hafta		Yerel Ürünlerin Menüde Konumlandırılması	

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
5. hafta		Yerel Ürünün Turistik Ürüne Dönüşümü	
6. hafta		Place Branding (Şehir Markalaşması) ve Şehir Gastronomisi	
7. hafta		Michelin ve Yerel Ürün Stratejileri	
8. hafta		Hikayeleştirme ve Gastronomik Anlatı	
9. hafta		Yerel Ürünlerle Deneyim Tasarımı	
10. hafta		Dijital Markalaşma	
11. hafta		Kriz ve Otantiklik Yönetimi	
12. hafta		Öğrenci Sunumları	
13. hafta		Öğrenci Sunumları	
14. hafta		Final haftası	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Yerel gastronomik ürünleri gastronomik kimlik, kültürel miras ve turizm bağlamında analiz eder.
2	Terroir, coğrafi işaret ve otantiklik kavramlarını yerel ürünlerin değer oluşumu açısından değerlendirir.
3	Yerel ürünlere yönelik ürün geliştirme, menü konumlandırma ve destinasyon markalaşması stratejilerini yorumlar.
4	Hikâyeleştirme, deneyim tasarımı ve dijital markalaşma yaklaşımlarını gastronomik değer yaratımı bağlamında tartışır.
5	Yerel gastronomik ürünlere yönelik stratejik bir markalaşma veya deneyim tasarımı önerisi geliştirir ve sunar.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

✓ Sürdürülebilir Şehirler ve Topluluklar

Dersin Teması

✓ Tarım, Gıda ve Hayvancılık

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	3.00	10	30
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	0.00	0	0
Ödevler	15.00	3	45
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	40.00	1	40

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	20.00	1	20
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	15.00	1	15
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	0.00	0	0
Staj Uygulaması	0.00	0	0
		Hesaplanan AKTS	**6.0**

Ölçme ve Değerlendirme

✓ Performans Değerlendirme (Bireysel/Jüri) ✓ Proje ✓ Sunum