## Ders İzlencesi

| | |
|---|---|
| **Ders Kodu - Ders Adı** | **TRZ568 - Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi** |
| **Ders Türü** | I.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 |
| **Dersin Verildiği Yer** | Okulda |
| **Kullanılan Eğitim Platformları** | Yüz Yüze |
| **Önkoşullar** | Bu dersin önkoşulları yada eş koşulları yoktur |
| **Önerilen Dersler** | - |
| **Önerilen Kaynaklar** | Savarin, Jean Anthelme Brillant (2016), Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler, Oğlak Yay.Standage, Tom, (2016), İnsanlığın Yeme Tarihi, Maya Kitap.Kurgun, H. ve Özşeker, D.B. (Ed.) (2016), Gastronomi ve Turizm, Detay Yay., Ankara.Bahar.,O., Çelik.,N., Samırkaş.,M., ( 2015). Farklı Boyutları ile Sürdürülebilir Turizm, Süre Yayınevi. |
| **Staj & Uygulama** | - |
| **Dersin Amacı** | Bu dersin amacı, sürdürülebilirlik ilkeleri çerçevesinde gastronomi turizmini kavramsal, stratejik ve uygulamalı boyutlarıyla ele alarak öğrencilerin yerel gıda sistemleri, çevre dostu turizm pratikleri, destinasyon yönetimi ve sürdürülebilir gastronomi deneyimi tasarımı konularında analitik ve eleştirel düşünme becerilerini geliştirmelerini sağlamaktır. |

## Ders İzlencesi

| Haftalar | Öğrenme Çıktıları | Konular | Öğretim Yöntemleri |
|---|---|---|---|
| **1. hafta** | | Sürdürülebilir gastronomi turizmine giriş | |
| **2. hafta** | | Sürdürülebilirlik ve Sürdürülebilir Gelişme Kavramları | |
| **3. hafta** | | Turizm ve Sürdürülebilir Turizm Kavramları | |
| **4. hafta** | | Turizmde sürdürülebilirliğin önemi ve doğal çevre ilişkisi | |
| **5. hafta** | | Turizmde Gastronominin yeri ve destinasyonlar | |
| **6. hafta** | | Turizmde Gastronominin yeri ve destinasyonlar | |
| **7. hafta** | | Turistik ürün olarak gastronomi | |
| **8. hafta** | | Turistik ürün olarak gastronomi | |
| **9. hafta** | | Gastronomik miras ve kültürel unsur olarak gastronomi | |
| **10. hafta** | | Sürdürülebilir gastronomi turizminde yerellik ve otantizm | |
| **11. hafta** | | Sürdürülebilir gastronomi turizminde trendler | |

## Ders İzlencesi

| Haftalar | Öğrenme Çıktıları | Konular | Öğretim Yöntemleri |
|---|---|---|---|
| **12. hafta** | | Sürdürülebilir gastronomi turizminde trendler | |
| **13. hafta** | | Organik tarım ve yenilebilir böcekler (entomophagy) nörogastronomi | |
| **14. hafta** | | Dikey tarım (topraksız tarım), hydroponic ve aquaponic sistemler | |

## Öğrenme Çıktıları

| # | Öğrenme Çıktıları |
|---|---|
| **1** | 1. Gastronomiye ilişkin mevcut alanyazını inceler ve anlar. |
| **2** | 3. Gastronomiye ilişkin temel akımları ve araştırma konularını tanımlar. |
| **3** | 4. Gastronomiye ilişkin araştırma planlar, organize eder ve yapılandırır. |
| **4** | 5. Gastronomiye ilişkin araştırma sonuçlarını etkin bir şekilde sunar. |
| **5** | Gastronomiye ilişkin kuram ve yöntemleri kavrar. |
| **6** | Gastronomiye ait alanyazını inceler ve anlar |
| **7** | Gastronomiye ilişkin mevcut alanyazını inceler ve anlar |

## Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

✓ Sürdürülebilir Şehirler ve Topluluklar

## Dersin Teması

✓ Sürdürülebilirlik ve Yeşil Enerji ✓ 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 |
| 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