

TOROS ÜNİVERSİTESİ

Meslek Yüksekokulu
Aşçılık

Ders Bilgileri

GENEL TURİZM

Kodu	Dönemi	Teori	Uygulama	Ulusal Kredisi	AKTS Kredisi
		Saat / Hafta			
AŞÇ235	Güz	2	0	2	2

Ön Koşulu Olan Ders(ler)	
Dili	Türkçe
Türü	Zorunlu
Seviyesi	Ön Lisans
Öğretim Elemanı(ları)	Didem Demir
Öğretim Sistemi	Yüz Yüze
Önerilen Hususlar	
Staj Durumu	Yok
Amacı	Bu dersle, aşçılık programında turizm, seyahat ve gastronomi turizmi ile ilgili kavramları açıklamak ve turizmde yeni eğilimler hakkında yeterliğinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
İçeriği	Programda öğrenim gören öğrenciler turizm alanında temel bir turizm bilgisine sahip olacaklardır.

Dersin Öğrenim Çıktıları

#	Öğrenim Çıktıları
1	Genel turizm bilgi ve kültürüne sahip olabilmek
2	Turizme yönelik düşünmeyi geliştirme
3	Turizme yönelik temel hizmet becerilerini kazandırma,turizm kavramlarına yönelik araştırma ve incelemeye yöneltme
4	Mesleki süreçleri planlama ve uygulama becerisi
5	Bilimsel, sistemli ve mantıklı düşünebilmeyi öğretme
6	Uygulamalı eğitimle, uygulamalı bilimlerle olan ilişkiyi anlamasını sağlama.
7	Güncel turistik olaylarda sorunlara karşı pratik düşünebilme ve pratik çözüme yönelik doğru karar verme becerisini geliştirebilme
8	Sosyal kültürel ve toplumsal sorumlulukları kavrama, benimseme ve uygulama becerisi

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

#	Konular	Öğretim Yöntem ve Teknikleri
1	Turizm ve turist kavramı ve turizmle ilgili diğer kavramlar	
2	Turizmin çeşitleri hakkında bilgi	
3	Turizmin Ekonomideki yeri ve önemi	
4	Turizm arzı / Turistik ürün olarak Kültür ve Sanat	
5	Turizmin diğer disiplinlerle ilişkisi ve önemi	
6	Turizmin gelişmesine etki eden unsurlar	
7	Turizm politikası ve planlaması	
8	Ara Sınav	
9	Turizmin ekonomik sosyal ve fiziksel çevre ilişkisi	
10	Türkiye ören yerleri, müzeler, sit alanları ve tabi zenginlikleri	

11	Gastronomi ve Turizm	
12	Gastronomi ve Turizm	
13	Türkiye'de turizm	
14	Uluslararası Turizm ve geleceğe yönelik eğilimler	
15	Turizm sektörünün sorunları	
16	Son Sınav	

Resources

#	Malzeme / Kaynak Adı	Kaynak Hakkında Bilgi	Referans / Önerilen Kaynak
1	Genel turizm : ilkeler-kavramlar / Kozak, Nazmi. ; Nazmi Kozak, Meryem Akoğlu Kozak, Metin Kozak.		
2	Turizm : turizm olayına genel yaklaşım / Toskay, Tunca ; Tunca Toskay		
3	Türkiye'nin genel ve turizm coğrafyası / Köksal, Aydoğan.		
4	Turizm İşletmelerinde Çevre Sağlığı / Salvato, Joseph A. ; Joseph A. Salvato ; Çev.: Dilşad Cebeci , ed.: Osman Hayran, Adnan Aydın		

Ölçme ve Değerlendirme Sistemi

#	Ağırlık	Çalışma Türü	Çalışma Adı
1	%40	Ara Sınav	Ara Sınav
2	%60	Son Sınav	Son Sınav

Dersin Öğrenim Çıktıları ve Program Yeterlilikleri ile İlişkileri

#	Öğrenim Çıktıları	Program Çıktıları	Ölçme ve Değerlendirme
1	Genel turizm bilgi ve kültürüne sahip olabilme	14,15	1,2
2	Turizme yönelik düşünmeyi geliştirme	14,15	1,2
3	Turizme yönelik temel hizmet becerilerini kazandırma,turizm kavramlarına yönelik araştırma ve incelemeye yöneltme	14	1,2
4	Mesleki süreçleri planlama ve uygulama becerisi	11,14,15	1,2
5	Bilimsel, sistemli ve mantıklı düşünebilmeyi öğretme	13,15	1,2
6	Uygulamalı eğitimle, uygulamalı bilimlerle olan ilişkiyi anlamasını sağlama.	14,15	1,2
7	Güncel turistik olaylarda sorunlara karşı pratik düşünebilme ve pratik çözüme yönelik doğru karar verme becerisini geliştirebilme	11,14,15	1,2
8	Sosyal kültürel ve toplumsal sorumlulukları kavrama, benimseme ve uygulama becerisi	11,14,15	1,2

Not: Ölçme ve Değerlendirme sütununda belirtilen sayılar, bir üstte bulunan Ölçme ve Değerlendirme Sistemi başlıklı tabloda belirtilen çalışmaları işaret etmektedir.

İş Yükü Detayları

#	Etkinlik	Adet	Süre (Saat)	İş Yükü
1	Ders Süresi	14	2	28
2	Sınıf Dışı Ders Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	1	14
3	Sunum ve Seminer Hazırlama	10	1	10
4	İnternette tarama, kütüphane ve arşiv çalışması	0	0	0
5	Belge/Bilgi listeleri oluşturma	0	0	0
6	Atölye	0	0	0
7	Ara Sınav	0	0	0

8	Kısa Sınav	0	0	0
9	Ödev	0	0	0
10	Ara Proje	0	0	0
11	Ara Sınav için Hazırlık	0	0	0
12	Ara Uygulama	0	0	0
13	Son Proje	1	2	2
14	Son Uygulama	0	0	0
15	Son Sınav için Hazırlık	1	4	4
16	Son Sınav	1	2	2
				60