

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Tourism Management / Tourism Management	
Ders Kodu / Course Code	OASC155	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	5.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Evening Class / Evening Class	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Ön koşulu olan ders yoktur.	There are no prerequisite courses.
Amacı / Purpose	Bu dersin temel amacı, temel turizm bilgilerinin, turizm çeşitlerinin, turizm gelişimine etki eden unsurların, turizm araştırmalarında temel yaklaşımların, turizm endüstrisinin, turistik ürünü oluşturan unsurların, turizmin ekonomik, sosyal ve fiziksel boyutlarının ve Türkiye'de turizmin geleceğine yönelik eğilimlerin bir bütün olarak incelenmesi ve değerlendirilmesidir.	The main objective of this course, basic tourism information, tourism varieties, the factors affecting the development of tourism, the basic approach to tourism research, tourism industry, tourist products forming part of tourism's economic, examining the trends for the future of tourism in social and physical dimensions and in Turkey as a whole and its evaluation.
İçeriği / Content	Temel turizm bilgilerinin, turizm çeşitlerinin, turizm gelişimine etki eden unsurların, turizm araştırmalarında temel yaklaşımların, turizm endüstrisinin, turistik ürünü oluşturan unsurların, turizmin ekonomik, sosyal ve fiziksel boyutlarının ve Türkiye'de turizmin geleceğine yönelik eğilimlerin bir bütün olarak inceler ve değerlendirir.	Basic tourism information, the types of tourism, the tourism development affecting elements, the basic approach to tourism research, tourism industry, tourist products forming part of tourism's economic, social and examines the physical dimensions and tourism as a whole the trend for the future in Turkey and treats.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status	Staj/Bitirme Projesi	Internship / Graduation Project
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Prof. Dr. Atilla Akbaba, Doç. Dr. Zafer Öter, Doç. Dr. Mehmet Emre Güler, Doç. Dr. Volkan Altıntaş TURİZM İŞLETMECİLİĞİ Endüstriyel ve Yönetmel Boyutlar Detay yayıncılık	Prof. Dr. Atilla Akbaba, Assoc. Dr. Zafer Öter, Assoc. Dr. Mehmet Emre Güler, Assoc. Dr. Volkan Altıntaş TURİZM İŞLETMECİLİĞİ Endüstriyel ve Yönetmel Boyutlar Detay publishing
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Emine KESKİN	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gastronomi bilimi, yiyecek ve içecek üretimi, gıda kimyası ve hijyeni, mutfak sanatları ve yönetimi konularında yeterli bilgiye sahip olmak ve kuramsal bilgileri yerinde kullanabilmek.	To have sufficient knowledge in gastronomy science, food and beverage production, food chemistry and hygiene, culinary arts and management and to be able to use theoretical knowledge in place.
2	Yiyecek üretimi ve sunumunu ilgilendiren görsel, dokusal ve besinsel öğelere ilişkin verileri yorumlayabilmek, değerlendirebilmek ve karar verebilmek.	To be able to interpret, evaluate and make decisions on visual, textural and nutritional elements related to food production and presentation.
3	Gastronominin kültür ve toplum üzerindeki etkilerini bilmek ve buna ilişkin değerlendirmeler yapabilmek.	To know the effects of gastronomy on culture and society and to be able to evaluate it.
4	Görsel düşünme becerilerine sahip olmak ve görsel kavramları etkili bir şekilde aktarabilmek.	To have visual thinking skills and to be able to communicate visual concepts effectively.
5	Mutfak Sanatları ve Yönetimi alanında uygulamada karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için bireysel ve grup üyesi olarak sorumluluk alabilmek.	To be able to take responsibility individually and as a group member to solve unforeseen and complex problems in practice in the field of Culinary Arts and Management.
6	Mutfak Sanatları ve Yönetimine ilişkin projeleri başlatabilmek ve bunlara liderlik edebilmek.	To be able to initiate and lead projects related to Culinary Arts and Management.
7	Mutfak Sanatları ve Yönetimi alanında edindiği bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilmek, öğrenme gereksinimlerini belirleyebilmek ve öğrenmesini yönlendirebilmek.	To be able to critically evaluate the knowledge and skills acquired in the field of Culinary Arts and Management, to identify learning needs and to direct learning.
8	Mutfak Sanatları ve Yönetimi ile ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirebilmek; düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde aktarabilmek.	To be able to inform people and institutions about Culinary Arts and Management; To be able to communicate his thoughts and solutions to problems effectively in written and verbal form.
9	Düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşabilmek.	To be able to share their thoughts and solutions to problems with experts and non-experts by supporting them with quantitative and qualitative data.
10	Mutfak Sanatları ve Yönetimine temel oluşturan gastronomi, tasarım ve işletmecilik gibi diğer disiplinlerden yararlanabilmek ve bu disiplinlere ilişkin temel bilgilere sahip olmak.	To be able to benefit from other disciplines such as gastronomy, design and management, which form the basis of Culinary Arts and Management, and to have basic knowledge about these disciplines.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Turizmde temel kavramlar				
	Basic concepts in tourism				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Turizmin Tarihsel Gelişimi				
	Historical Development of Tourism				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Turizmin diğer disiplinlerle ilişkisi				
	Relationship of tourism with other disciplines				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Turizm Çeşitleri				
	Types of Tourism				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Turizmin gelişmesine etki eden faktörler				
	Factors affecting the development of tourism				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Destinasyon-Turistik ürün				
	destination - Tourist product				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Turizmde arz ve talep kavramları				
	Supply and demand concepts in tourism				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara sınav				
	Midterm				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Turizm işletmelerinin sınıflandırılması				
	Classification of tourism businesses				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Konaklama işletmeciliği				
	Hospitality management				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Seyahat işletmeciliği- Ulaştırma işletmeciliği				
	Travel management - Transport management				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek içecek işletmeciliği				
	Catering business				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Rekreasyon işletmeciliği				
	Recreation business				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Turizm işletmelerinde yönetim				
	Management in tourism businesses				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final sınavı				
	final examination				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	23.00	23.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	50.00	50.00
Okuma / Reading	1	50.00	50.00
Toplam / Total:	5	125.00	125.00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 125.00/25.00 = 5.00 ~ 5.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 125.00 / 25.00 = 5.00 ~ 5.00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes														
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14	1.1.15
1.Gastronomi bilimi, yiyecek ve içecek üretimi, gıda kimyası ve hijyeni, mutfak sanatları ve yönetimi konularında yeterli bilgiye sahip olmak ve kuramsal bilgileri yerinde kullanabilmek. / To have sufficient knowledge in gastronomy science, food and beverage production, food chemistry and hygiene, culinary arts and management and to be able to use theoretical knowledge in place.	5	2	1	3	2	3	4	3	3	2	2	5	5	1	4
2.Yiyecek üretimi ve sunumunu ilgilendiren görsel, dokusal ve besinsel öğelere ilişkin verileri yorumlayabilmek, değerlendirebilmek ve karar verebilmek. / To be able to interpret, evaluate and make decisions on visual, textural and nutritional elements related to food production and presentation.	4	3	2	5	1	4	3	3	2	1	1	3	3	1	5
3.Gastronominin kültür ve toplum üzerindeki etkilerini bilmek ve buna ilişkin değerlendirmeler yapabilmek. / To know the effects of gastronomy on culture and society and to be able to evaluate it.	5	4	2	4	4	3	4	5	3	3	3	3	3	1	4
4.Görsel düşünme becerilerine sahip olmak ve görsel kavramları etkili bir şekilde aktarabilmek. / To have visual thinking skills and to be able to communicate visual concepts effectively.	4	4	2	5	5	5	3	3	4	4	4	3	3	1	3

5.Mutfak Sanatları ve Yönetimi alanında uygulamada karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için bireysel ve grup üyesi olarak sorumluluk alabilmek. / To be able to take responsibility individually and as a group member to solve unforeseen and complex problems in practice in the field of Culinary Arts and Management.	3	4	2	2	4	3	5	4	4	3	3	5	3	1	5
6.Mutfak Sanatları ve Yönetimine ilişkin projeleri başlatabilmek ve bunlara liderlik edebilmek. / To be able to initiate and lead projects related to Culinary Arts and Management.	4	3	4	4	4	2	4	5	4	2	3	4	3	1	1
7.Mutfak Sanatları ve Yönetimi alanında edindiği bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilmek, öğrenme gereksinimlerini belirleyebilmek ve öğrenmesini yönlendirebilmek. / To be able to critically evaluate the knowledge and skills acquired in the field of Culinary Arts and Management, to identify learning needs and to direct learning.	2	4	2	3	4	4	5	3	4	2	4	4	3	1	4
8.Mutfak Sanatları ve Yönetimi ile ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirebilmek; düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde aktarabilmek. / To be able to inform people and institutions about Culinary Arts and Management; To be able to communicate his thoughts and solutions to problems effectively in written and verbal form.	4	4	2	3	3	4	4	4	5	5	4	3	3	1	4

9.Düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşabilmek. / To be able to share their thoughts and solutions to problems with experts and non-experts by supporting them with quantitative and qualitative data.	3	4	2	2	4	4	4	3	4	4	5	5	3	1	5
10.Mutfak Sanatları ve Yönetimine temel oluşturan gastronomi, tasarım ve işletmecilik gibi diğer disiplinlerden yararlanabilmek ve bu disiplinlere ilişkin temel bilgilere sahip olmak. / To be able to benefit from other disciplines such as gastronomy, design and management, which form the basis of Culinary Arts and Management, and to have basic knowledge about these disciplines.	3	4	2	2	4	4	4	5	3	4	4	5	3	1	5

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high