



Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

| | |
|--------------|-------|
| DÖNEM | Bahar |
|--------------|-------|

| | | | |
|--------------------|-----------|-------------------|---------------------|
| DERSİN KODU | 271216020 | DERSİN ADI | Gastronomi ve Medya |
|--------------------|-----------|-------------------|---------------------|

| YARIYIL | HAFTALIK DERS SAATİ | | | DERSİN | | | |
|---------|---------------------|----------|-------------|---------|------|--------------------------|--------|
| | Teorik | Uygulama | Laboratuvar | Kredisi | AKTS | TÜRÜ | DİLİ |
| VI | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 | ZORUNLU () SEÇMELİ (X) | Türkçe |

DERSİN KATEGORİSİ

| Destek Dersleri | Temel Mesleki Dersler | Uzmanlık / Alan Dersleri | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | Aktarılabılır Beceri Dersleri |
|-----------------|-----------------------|--------------------------|---|-------------------------------|
| X | | | | |

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

| YARIYIL İÇİ | Faaliyet türü | Sayı | % |
|--|--|------|----|
| | I. Ara Sınav | | 1 |
| II. Ara Sınav | | | |
| Kısa Sınav | | | |
| Ödev | | | |
| Proje | | | |
| Rapor | | | |
| Diğer (.....) | | | |
| YARIYIL SONU SINAVI | | 1 | 60 |
| VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR) | | | |
| DERSİN KISA İÇERİĞİ | Turizmde medya, yeni medya ve elektronik iletişimin temellerinin incelenmesi | | |
| DERSİN AMAÇLARI | <ul style="list-style-type: none">Geleneksel medya ve yeni medyanın farkının anlaşılmasıMedya turizm ilişkisinin kavranmasıMedyanın turizm sektöründeki kullanımının ve algılanışının belirli düzeyde anlaşılması | | |
| DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI | Medya, turizm ve pazarlama iletişiminin etkileşimini analiz edebilecek yetenek kazandırmak | | |
| DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI | Medya kavramını bilir Medyanın gelişim sürecini ve hangi özelliklere sahip olduğunu yorumlar. Güncel e-turizm uygulamalarını, teknolojilerini ve başarılı uygulamaları bilir Yeni medyanın turizmdeki önemini kavrar Yeni tüketiciler ve yeni medya kullanım eğilimleri ile ilgili fikir sahibi olur. | | |
| TEMEL DERS KİTABI | | | |
| YARDIMCI KAYNAKLAR | Marchiori, E. & Cantoni, L. (2012). The Online Reputation Construct: Does it Matter for the Tourism Domain? A Literature Review on Destinations' Online Reputation, Journal of information technology & tourism, 13/3, pp. 139-159. Kim & Fesenmaier (2017). Sharing Tourism Experiences: The Posttrip Experience, Journal of Travel Research 2017, Vol. 56(1) 28–40 Williams vd. (2017). Destination eWOM: A macro and meso network approach? Annals of Tourism Research, 64, pp. 87-101. When Tourists Become Data: Consumption, Surveillance, and Commerce. Current Issues in Tourism, 11(1), 1-23 | | |
| DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER | | | |

DERSİN HAFTALIK PLANI

| HAFTA | KONULAR |
|-------|--|
| 1 | Geleneksel Medya ve Yeni Medya Kavramları |
| 2 | Pazarlama İletişimi Unsuru Olarak Yeni Medya Kavramı |
| 3 | Web'in Dönüşümü: Geleneksel Medya'dan Yeni Medyaya |
| 4 | Yeni Medya ve Özellikleri |
| 5 | Yeni Medyanın Turizm Faaliyetlerindeki Rolü |
| 6 | Yeni Medya Araçları ve Bu Araçların Turizm Sektöründe Kullanımından Elde Edilen Yararlar |
| 7 | Yeni Medyada Turizm İşletmelerinin Başarılı Paylaşımlarından Örnekler |
| 8 | Turizmde Pazarlama İletişiminde Network ve İlişki Yönetimi |
| 9 | Yeni Medyada Marka Kimliği ve Stratejileri |
| 10 | Dijital Çağda İçerik Yönetimi: Örnek Olay Paylaşımları |
| 11 | Turizmde Dijital Tüketicileri Anlamak |
| 12 | Yeni Medya Yeni Tüketiciler Mi Oluşturuyor? |
| 13 | Yeni Medya ve Deneyim Paylaşımı |
| 14 | Yeni Medya Kullanımı ve Gelecek Eğilimler |
| 15,16 | Final Sınavı |

| NO | PROGRAM ÇIKTISI | 3 | 2 | 1 |
|----|---|---|---|---|
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. | | | X |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. | | | X |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. | | | X |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. | | | X |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. | | | X |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. | | | X |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. | | | X |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. | | X | |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. | | | X |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. | | | X |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. | | | X |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. | | | X |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. | | | X |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. | | | X |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. | | | X |

1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.

Dersin Öğretim Üyesi: