



**BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ**  
**UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ**  
**TURİZM İŞLETMECİLİĞİ**  
(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu



| Ders Adı                             | Kodu                                                                                                                                                                                                            | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S   |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|------|---------|
| Gastronomi Uygulamalarının Temelleri | TRZ425                                                                                                                                                                                                          | 7       | 2 + 0    | 3,0  | Seçmeli |
| Birim Bölüm                          | Turizm İşletmeciliği - Lisans (Öğün, yüzyüze)                                                                                                                                                                   |         |          |      |         |
| Amaç                                 | Turizm işletmelerinin bir parçası olan gastronomi uygulamalarıyla ilgili temel bilgilerin verilmesi.                                                                                                            |         |          |      |         |
| Ders İçeriği                         | Gastronomiyle ilgili kavramlar, turizm ve gastronomi ilişkisi, kişilerin lezzet algıları ve yiyecek seçimlerini etkileyen kültürel faktörler, yiyecek ve içeceklerin özelliklerini algılamaya yarayan duyumlar. |         |          |      |         |
| Ders Veren                           | Dr. Öğr. Üyesi Öznur CUMHUR                                                                                                                                                                                     |         |          |      |         |
| Ders Kaynakları                      | Gastronomi ve Turizm (Kavramlar – Uygulamalar – Uluslararası Mutfaklar – Reçeteler) Hülya Kurun, Demet Bağırhan Özşeker, 2016, Detay Yayıncılık, Ankara.                                                        |         |          |      |         |

| Hafta | Konu                                                                                                                                                                                     |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Dersin içeriği ve amacı                                                                                                                                                                  |
| 2     | Gastronomiyle ilgili kavramlar                                                                                                                                                           |
| 3     | Gastronominin farklı boyutları ve turistik ürün olarak gastronomi                                                                                                                        |
| 4     | Sürdürülebilirlik ve gastronomi                                                                                                                                                          |
| 5     | Yerel ve küresel bakış açısıyla gastronomi                                                                                                                                               |
| 6     | Gastronomide akımlar (moleküler gastronomi, gastrofizik, nörogastronomi, fonksiyonel gıdalar, yenilebilir böcekler, organik tarım, yeşil restoranlar, slow food vb.)                     |
| 7     | Gastronomi ile ilgili akımlar (moleküler gastronomi, gastrofizik, nörogastronomi, fonksiyonel gıdalar, yenilebilir böcekler, organik tarım, yeşil restoranlar, slow food vb.), Ara sınav |
| 8     | Gastronomi ile ilgili akımlar (moleküler gastronomi, gastrofizik, nörogastronomi, fonksiyonel gıdalar, yenilebilir böcekler, organik tarım, yeşil restoranlar, slow food vb.)            |
| 9     | Gastronomi ile ilgili akımlar (moleküler gastronomi, gastrofizik, nörogastronomi, fonksiyonel gıdalar, yenilebilir böcekler, organik tarım, yeşil restoranlar, slow food vb.)            |
| 10    | Coğrafi işaretler                                                                                                                                                                        |
| 11    | Gıdaların kalite özellikleri                                                                                                                                                             |
| 12    | Gıdaların kalite özelliklerinin algılanması ve duysal analizler                                                                                                                          |
| 13    | Kişilerin lezzet algıları ve lezzet algılarına etki eden faktörler                                                                                                                       |
| 14    | Gastronominin geleceği ve turizme etkisi                                                                                                                                                 |

| Ders İş Yükü                                                                          | Çalışma Türü / Öğretim Metotlar | Süresi (Saat) | Sayısı |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------|--------|
| Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim                                 | Sınıf Dışı Çalışma              | 2             | 14     |
| Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme | Tartışmalı Ders                 | 2             | 14     |
| Ara Sınav 1                                                                           |                                 | 4             | 1      |
| Final                                                                                 |                                 | 5             | 1      |
| Ödev (Sunum)                                                                          |                                 | 9             | 1      |
| Ders İş Yükü:                                                                         |                                 | 74            |        |
| AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):                                                           |                                 | 2,90          |        |

| Program Çıktıları |                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                 | Turizm alanındaki en güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç ve gereçleri ve diğer bilimsel kaynaklarla desteklenen ileri düzeyde bilgi ve kavrayışa sahip olur.                                                       |
| 2                 | Turizm alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık problem ve konuları belirler, tartışır, analiz eder ve sonuçları kullanır.                                                          |
| 3                 | Turizm ve otelcilik alanındaki uygulamalarda karşılaşılabileceği öngörülemez sorunlarda bilgi ile becerilerini kullanarak ve sorumluluk alarak kanıtlara dayalı çözüm üretir.                                                        |
| 4                 | Turizm alanıyla ilgili bir çalışmayı belirli bir süreç içerisinde bireysel ve/veya ekip üyesi olarak planlar ve yönetir.                                                                                                             |
| 5                 | Turizm ile ilgili sektörlerde sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir, hissedarları ve paydaşları eğitir.                                                                         |
| 6                 | Eleştirel düşünme, alternatif çözüm üretme, sorunlara yaklaşım yollarının zayıf ve güçlü yönlerini tanımlama, akıl yürütme ve farklı kaynaklardan edindiği bilgiyi analiz etme becerisine sahip olur.                                |
| 7                 | Anadilde yazılı ve sözlü iletişim yeterliliğine sahip olup doğru ve etkili konuşabilme, ikna gücü yüksek, bilgileri ve düşünceleri başkalarının anlayabileceği şekilde iletebilme, yorumlama ve eleştirebilme yeteneğini geliştirir. |
| 8                 | Alanındaki gelişmeleri izleyerek meslektaşları ile iletişim kurabilmek için en az bir yabancı dili yeterli düzeyde anlar.                                                                                                            |
| 9                 | Turizm alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisine sahip olarak bilişim teknolojilerini etkili bir şekilde kullanır.                                                                                     |
| 10                | Turizm alanı ile ilgili sayısal ve istatistiksel araştırma becerisini, analitik düşünme ve sonuçları yorumlayabilme, stratejik yaklaşım geliştirebilme yeteneğini geliştirir.                                                        |
| 11                | Turizm alanı ile ilgili mevzuatı, temel değerleri ve ilkeleri izleyerek doğal çevrenin korunma konularında yürütücü düzeyde yeterli bilgi sahip olur.                                                                                |
| 12                | Sorumluluğundaki kişilerle ilgili ilgi, istek ve ihtiyaçlarını bilerek ülkenin ve yakın çevrenin sosyo-kültürel ve ekonomik özelliklerini tanıyarak öğretme ve öğrenme süreçlerini planlar, uygular ve yönetir.                      |
| 13                | Sürekli gelişim için öz değerlendirme yaparak yeni bilgi ve fikirlerle girişimlerde bulunur, kendisini ve kurumunu sürekli geliştirir.                                                                                               |
| 14                | Turizm İşletmeciliği bölüm mezunu olarak, turizm işletmelerinde mesleki gelişime yönelik etkinlikler planlar ve yürütür.                                                                                                             |

**Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)**

| Ders Öğrenme Çıktısı                                                                           | PÇ 1 | PÇ 2 | PÇ 3 | PÇ 4 | PÇ 5 | PÇ 6 | PÇ 7 | PÇ 8 | PÇ 9 | PÇ 10 | PÇ 11 | PÇ 12 | PÇ 13 | PÇ 14 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Lezzet olgusunu bilimsel çerçevede tanımlamak ve öğrenmek.                                     | 4    | 1    | 1    | 0    | 1    | 1    | 0    | 0    | 0    | 0     | 0     | 0     | 0     | 1     |
| Kişilerin lezzet algıları ve yiyecek seçimlerini etkileyen kültürel faktörleri değerlendirmek. | 4    | 1    | 1    | 1    | 1    | 2    | 0    | 0    | 0    | 0     | 0     | 0     | 1     | 1     |
| Turizm ve gastronomi ilişkisini değerlendirmek.                                                | 5    | 5    | 5    | 2    | 4    | 3    | 0    | 0    | 0    | 0     | 2     | 2     | 4     | 3     |
| Gastronominin temel ilkelerini tarih, kültür ve coğrafya gibi tüm açılardan değerlendirmek.    | 5    | 5    | 3    | 2    | 4    | 3    | 0    | 0    | 0    | 0     | 2     | 2     | 3     | 3     |
| Ortalama Değer                                                                                 | 4,5  | 3    | 2,5  | 1,25 | 2,5  | 2,25 | 0    | 0    | 0    | 0     | 1     | 1     | 2     | 2     |

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/234936>