



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ  
SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU



AŞÇILIK

(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu

| Ders Adı          | Kodu  | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S   |
|-------------------|---|---------|----------|------|---------|
| Turizm Coğrafyası | AŞÇ219  | 2       | 3 + 0    | 4,0  | Seçmeli |
| Birim Bölüm       | Aşçılık - Ön Lisans (yüz yüze)  |         |          |      |         |
| Amaç              | Öğrencilerin Türkiye turizm coğrafyasını ve bu coğrafyalarda gerçekleştirilebilecek turizm türlerini arz ve talep yönüyle öğrenmeleri amaçlar.                          |         |          |      |         |
| Ders İçeriği      | Turizm coğrafyasının tanımı, turizm türleri bakımından Türkiye bölgeler turizm coğrafyasının özellikleri.   |         |          |      |         |
| Ders Kaynakları   | Zengin B. (2006), Turizm Coğrafyası, 2. Baskı, Değişim Yayınları, İstanbul,<br>ŞENOL, Fazıl, Türkiye Turizm Coğrafyası ve Dünya Kültürel Mirası, Detay Yayıncılık, 2016 |         |          |      |         |

| Hafta | Konu                         |
|-------|------------------------------|
| 1     | Anadolu Çağları              |
| 2     | Anadolu Uygarlıkları I       |
| 3     | Anadolu Uygarlıkları II      |
| 4     | Türkiye'nin Genel Coğrafyası |
| 5     | Türkiye Turizm Çeşitleri     |
| 6     | Akdeniz Bölgesi              |
| 7     | Marmara Bölgesi              |
| 8     | Ege Bölgesi                  |
| 9     | İç Anadolu Bölgesi           |
| 10    | Karadeniz Bölgesi            |
| 11    | Doğu Anadolu Bölgesi         |
| 12    | Güneydoğu Anadolu Bölgesi    |
| 13    | Avrupa'da Turizm             |
| 14    | Dünya Harikaları             |

**Program Çıktıları**

- Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
- Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
- Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
- Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
- Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
- Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
- Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
- Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
- Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
- Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
- Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

**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 |
|---|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|
| Dünya harikalarını tanıır.  | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |
| Anadolu çağlarını ayrıntılarıyla bilir.   | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |
| Türkiye turizm çeşitlerini öğrenir.   | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |
| Akdeniz, Ege, Marmara, Karadeniz, İç Anadolu, Güneydoğu Anadolu, Doğu Anadolu Bölgelerinde ön plana çıkan turizm kaynaklarını tanıır. | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |
| Türkiye'nin genel coğrafyasını tanıır.  | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |