



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU



AŞÇILIK

(2022 - 2023) Ders Bilgi Formu

| Ders Adı | Kodu | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
|-------------------|---|---------|----------|------|---------|
| Turizm Coğrafyası | AŞÇ219 | 4 | 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, 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 tanır. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Anadolu çağlarını ayrıntılarıyla bilir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Türkiye turizm çeşitlerini öğrenir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Akdeniz, Ege, Marmara, Karadeniz, İç Anadolu, Güneydoğu Anadolu, Doğu Anadolu Bölgelerinde ön plana çıkan turizm kaynaklarını tanır. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Türkiye'nin genel coğrafyasını tanır. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Ortalama Değer | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |