



| Ders Adı        | Kodu  | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S   |
|-----------------|---|---------|----------|------|---------|
| Gıda Coğrafyası | AŞÇ211  | 2       | 3 + 0    | 4,0  | Seçmeli |
| Birim Bölüm     | Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze / Örgün / Türkçe)   |         |          |      |         |
| Amaç            | Bu ders ile öğrencinin gıdaların yetişme koşullarını, çeşitli gıdaların yetişme alanlarını, coğrafi olarak bölgelerde hangi gıdaların yetiştiğini, mevsimsel olarak gıdaların yetişme zamanlarını öğrenmesi amaçlanmaktadır.  |         |          |      |         |
| Ders İçeriği    | Toprakta yetişen ürünlerin sınıflandırılması, meyve ve sebze çeşitleri, meyve ve sebzelerin besinsel değerleri ve diğer özellikleri, yetişme alanlarına ve koşullarına göre özel gıdalar, hayvansal ürünler, deniz mahsulleri, baharatlar, Türkiye dışında yetiştirilen diğer gıdalar |         |          |      |         |
| Ders Veren      | Öğr. Gör. Merve BİLİR   |         |          |      |         |
| Ders Kaynakları | Gıda Coğrafyası Ders Kitabı (Anadolu Üniversitesi Yayınları)  |         |          |      |         |

| Hafta | Konu                      |
|-------|---------------------------|
| 1     | Besin Maddeleri           |
| 2     | Tarımı etkileyen koşullar |
| 3     | Tahıllar                  |
| 4     | Tahıllar                  |
| 5     | Tahıllar                  |
| 6     | Sebzeler                  |
| 7     | Sebzeler                  |
| 8     | Sebzeler                  |
| 9     | Meyveler                  |
| 10    | Meyveler                  |
| 11    | Meyveler                  |
| 12    | Hayvansal Ürünler         |
| 13    | Hayvansal Ürünler         |
| 14    | Baharatlar                |

#### 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  | PÇ1 | PÇ2 | PÇ3 | PÇ4 | PÇ5 | PÇ6 | PÇ7 | PÇ8 | PÇ9 | PÇ10 | PÇ11 | PÇ12 |
|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|
| Tarım ve hayvancılık ile ilgili bilgi sahibi olur.                                      | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -    | -    | -    |
| Tarımı etkileyen faktörler hakkında bilgi sahibi olur.                                  | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -    | -    | -    |
| Gıdaların beslenme yeri ve önemini açıklayabilir.                                       | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -    | -    | -    |
| Tarımsal ürünlerin sınıflandırmasını öğrenir.   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -    | -    | -    |
| Dünyada ve Türkiye'de tarımsal ve hayvansal üretim dağılımı hakkında bilgi sahibi olur. | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -    | -    | -    |