



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ
(2025 - 2026) 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 DEĞİRMENCİ				
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 duyu analizi
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
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	2	1
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	13
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması	Beyin Fırtınası	3	2
Ara Sınav 1		6	1
Final		8	1
Ders İş Yükü:		76	
AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):		2,98	

Program Çıktıları
1 Yabancı dilde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri göstererek meslektaşları ve misafirlerle iletişim kurar.
2 Farklı kültürlerden insanlarla etkili iletişim kurar.
3 Araştırma yaparak proje önerisi üretir.
4 Alanıyla ilgili edindiği teorik ve pratik deneyimle; bilgiye ulaşma, analiz, sentez ve yorumlama, sorunlara çözüm üretme süreçlerini yönetir.
5 Alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini, yazılımları ve araç-gereçleri kullanır.
6 Alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve etik ilkeleri temel düzeyde anlatır.
7 Yaşam boyu öğrenme bilinciyle kişisel ve mesleki donanımını sürekli geliştirir.
8 Turizm sektörünün gerektirdiği kişisel bakım (temizlik, giyim, görünüm), hijyen ve sanitasyon kurallarını uygular.
9 Turizm alanındaki başlıca kuramları, olguları, kavramları ve ilkeleri anlatır.
10 Sorumluluk alarak ekip halinde veya bağımsız olarak çalıştığını gösterir.
11 Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BMSKA) en az birini açıklar.
12 Turizm işletmeciliği ile ilgili kavramları, kuramları, ilkeleri ve olguları kapsamlı olarak açıklar.
13 Turizm sektörünün yapısını, işleyişini ve ülke kalkınmasındaki önemini ana hatlarıyla belirtir.
14 Dünyadaki ve Türkiye'deki turistik değerleri turizm arz ve talebi açısından değerlendirir.
15 Yönetim alanındaki kuramları ve uygulamaları turizm işletmelerini (otel işletmesi, seyahat işletmesi, yiyecek içecek işletmesi vb.) etkin bir şekilde yönetmek için kullanır.
16 Türkiye ve dünya ekonomisi ile turizmdeki gelişmeleri izleyerek geleceğe ilişkin tahminde bulunur.
17 Turizm işletmelerinde hizmet süreçlerini konuk memnuniyetini sağlayacak şekilde yönetir.

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	PÇ 15	PÇ 16	PÇ 17
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/dersbilgietir/349104>