BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2024 - 2025) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Gastronomi Turizmi	AŞÇ112	2	3 + 0	3,0	Zorunlu

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)
Amaç	Öğrencilerin gastronomi turizmi, turizm ile gastronomi arasındaki bağlantı ve turizm sektöründe niş bir pazar olarak gastronomi hakkında bilgi sahibi olmaları. Hedef pazarlama, pazardaki belirli bir varış noktasının gastronomik değerleri.
Ders İçeriği	Gastronomik değerler, hedef pazarlama, yerel gıda, yerel gıda ile ilgili özel günler ve etkinlikler, gastro-tur planlaması yoluyla hedef marka yaratan gastronomi ve turizm arasındaki bağlantı.
Ders Veren	Öğr. Gör. Burak ÇITAK
Ders Kaynakları	Dixit, K. S."The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism", 1st edn., Routledge Taylor & Francis Group, 2019, ISBN: 9781351375931, Weaver, D., Lawton, L. "Tourism Management", 5th edn., Wiley, 2014, ISBN: 9781118644812

Hafta	Konu
1	Turizm ve Sürdürülebilir Turizm anlayışı
2	Bölgesel Kalkınma Aracı Olarak Turizm
3	Küreselleşen dünyada yerelleşmenin önemi ve gastronomi turizmine etkisi
4	Gastronomi turizminde mutfak müzelerinin etkileri
5	Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü
6	Turizm odaklı kalkınmada kültür ve yerel kültür
7	Türkiye'deki Gastronomi Turizmi-Gastronomi Festivalleri
8	Yerel kültür varlığı olarak gastronominin tarihsel gelişimi ve kültür varlığı olarak turizm amaçlı kullanımı
9	Gastronomi Turizminin tanımı ve kapsamı
10	Gastronomi turizmi gelişmişlik göstergeleri
11	Coğrafi işaretler
12	Gastronomi turizminin bölgesel kalkınmaya katkısı
13	Gastronomi turizmi odaklı bölgesel kalkınma politikalarına dünyadan örnekler
14	Türkiye'de gastronomi turizmi çerçevesinde değerlendirilebilecek örnekler

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	2	7
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim, Dinleme ve anlamlandırma, yönetsel beceriler	Seminer	4	4
Ara Sınav 1		1	1
Final		1	1
	Ders İş Yükü:	74	
	AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):	2,90	

Program Çıktıları	
1	Aşçılık ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
2	Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
3	Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
4	Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
5	Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.
6	Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
7	Aşçılık kariyerinde karşılaşabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
11	Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
12	Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
13	Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
14	Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
15	Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizde ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir.
16	Gıda türleri, hijyeni, teknolojisi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir.

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
Turizm kavramlarını ve gastronomi ile olan ilişkisini açıklar.	2	5	1	1	4	1	1	5	4	4	5	5	5	-	-	-
Sürdürebilir Turizm açısından gastronomi turizminin değerlendirir.	1	5	1	1	1	1	-	5	5	3	5	5	5	-	-	-
Türkiye'nin yöresel yeme içme kültürünü ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtabilir	2	4	3	1	3	1	1	4	1	5	5	5	4	-	-	-
Ortalama Değer	1,67	4,67	1,67	1	2,67	1	0,67	4,67	3,33	4	5	5	4,67	-	-	-