



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK
(2025 - 2026) 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 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 Yüğü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	1	14
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması	Beyin Fırtınası	1	14
Ara Sınav 1		10	1
Kısa Sınav 1		6	1
Final		10	1
Ders İş Yüğü:		96	
AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):		3,76	

Program Çıktıları	
1	Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
2	Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
3	Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
4	Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
5	Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
6	Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
7	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
8	Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
9	Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
10	Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
11	Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
12	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
Turizm kavramlarını ve gastronomi ile olan ilişkisini açıklar.	-	-	4	-	3	-	-	3	-	-	-	-
Sürdürülebilir Turizm açısından gastronomi turizminin değerlendirir.	2	-	5	-	3	-	-	4	3	-	-	-
Türkiye'nin yöresel yeme içme kültürünü ulusal ve uluslararası düzeyde tanıır.	3	2	-	-	-	-	3	3	3	4	3	4
Ortalama Değer	1,67	0,67	3	-	2	-	1	3,33	2	1,33	1	1,33

