



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK
(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu



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 yetiştirme koşullarını, çeşitli gıdaların yetiştirme alanlarını, coğrafi olarak bölgelerde hangi gıdaların yetiştirildiğini, mevsimsel olarak gıdaların yetiştirme zamanlarını öğrenmesi amaçlanmaktadır.				
Ders İçeriği	Toprakta yetişen ürünlerin sınıflandırılması, meyve ve sebze çeşitleri, meyve ve sebzelerin besinsel değerleri ve diğer özellikleri, yetiştirme alanlarına ve koşullarına göre özel gıdalar, hayvansal ürünler, deniz mahsulleri, baharatlar, Türkiye dışında yetiştirilen diğer gıdalar				
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

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	14	1
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Küçük Grup Tartışması	1	14
Ara Sınav 1		10	1
Ödev 1		10	1
Final		10	1
Ders İş Yüğü:		114	
AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):		4,47	

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
Tarım ve hayvancılık ile ilgili bilgi sahibi olur.	1	-	-	-	-	-	2	3	3	2	2	3
Tarımı etkileyen faktörler hakkında bilgi sahibi olur.	-	2	3	-	3	-	-	2	-	-	-	3
Gıdaların beslenmedeki yeri ve önemini açıklayabilir.	5	3	-	-	3	-	5	3	5	5	4	4
Tarımsal ürünlerin sınıflandırmasını öğrenir.	-	-	-	-	3	-	3	2	3	2	2	2
Dünyada ve Türkiye'de tarımsal ve hayvansal üretim dağılımı hakkında bilgi sahibi olur.	2	-	4	-	3	-	2	2	2	-	-	-
Ortalama Değer	1,6	1	1,4	-	2,4	-	2,4	2,4	2,6	1,8	1,6	2,4

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/425773>