



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ
TURİZM REHBERLİĞİ
(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Gastronomi Rehberliği	REH418	8	2 + 0	3,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Turizm Rehberliği - Lisans (Örgün)				
Amaç	Bu dersin amacı, öğrencilere gastronomi rehberliği alanında temel kavramsal bilgileri kazandırmak, yöresel mutfak kültürleri ve gastronomik miras hakkında bilinç geliştirmek ve gastronomi odaklı rehberlik hizmetlerinin planlanması ile sunumuna yönelik bilgi ve becerileri kazandırmaktır.				
Ders İçeriği	Ders kapsamında gastronomi turizmi ve rehberliği kavramları, gastronomi rehberinin rol ve sorumlulukları, Türkiye ve dünyadan gastronomi rotaları, yöresel mutfakların tanıtımı, gastronomik mirasın korunması, yiyecek-içecek terminolojisi, sürdürülebilir mutfak uygulamaları ve gastronomi rehberliğinde iletişim becerileri ele alınacaktır.				
Ders Kaynakları	GASTRONOMİ REHBERLİĞİ, GASTROREHBERLİK (KAVRAMLAR, TERİMLER, UYGULAMALAR)				

Hafta	Konu
1	Gastronomi turizmi ve gastronomi rehberliği kavramları
2	Yiyecek-içecek terminolojisi ve temel gastronomi terimleri
3	Türkiye’de gastronomi turizminin gelişimi
4	Gastronomi rehberinin görevleri ve sorumlulukları
5	Yöresel mutfak kültürlerinin tanıtımı ve anlatımı
7	Sürdürülebilir mutfak uygulamaları ve yerel ürün kullanımı
8	Ara Sınav Haftası
9	Marmara Bölgesi Mutfağı: Mutfak Kültürü, Mitler ve Hikâyeler
10	Ege Bölgesi Mutfağı: Mutfak Kültürü, Mitler ve Hikâyeler
11	Akdeniz Bölgesi Mutfağı: Mutfak Kültürü, Mitler ve Hikâyeler
12	İç Anadolu Bölgesi Mutfağı: Mutfak Kültürü, Mitler ve Hikâyeler
13	Karadeniz Bölgesi Mutfağı: Mutfak Kültürü, Mitler ve Hikâyeler
14	Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı: Mutfak Kültürü, Mitler ve Hikâyeler
15	Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfağı: Mutfak Kültürü, Mitler ve Hikâyeler

Ders İş Yüğü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	4	2
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	4	2
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Tartışmalı Ders	3	2
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması	Beyin Fırtınası	3	3
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim, eleştirel düşünme, soru geliştirme, yönetsel beceriler, takım çalışması	Grup Çalışması	4	2
Önceden planlanmış özel beceriler	Vaka Çalışması	2	2
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Küçük Grup Tartışması	4	2
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, durumları işleme, soru geliştirme, yorumlama, sunum	Sözlü	3	2
Ara Sınav 1		5	1
Ödev 1		4	1
Kısa Sınav 1		4	1
Final		6	1
Ders İş Yüğü:		76	
AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):		2,98	

Program Çıktıları	
1	Turist rehberliği ile ilgili temel kavramları tanımlar.
2	Seyahat hizmetleri ve turist rehberliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.
3	Türkiye'nin arkeolojik, tarihi, coğrafi, kültürel ve sosyolojik değerlerini algılayabilme ve bunları güncel olaylarla ilişkilendirebilir.
4	En az bir yabancı bir dilde kendini ifade edebilme ve öğrenilen bilgileri meslek içerisinde kullanabilme.
5	Hem turizm endüstrisi genelinde hem de turist rehberliği mesleği özelinde güncel terminolojiye hakim olma, gelişmeleri takip edebilme.
6	Alternatif turizm türlerine hakim olarak turist rehberliği mesleki bilgilerini bu yöne aktabilme.
7	Anadolu coğrafyasının fauna ve florası hakkında bilgi edinebilmek ve bu konularda farkındalık yaratabilmek.
8	Türkiye'nin sahip olduğu soyut ve somut eserleri koruma bilincini oluşturabilme ve müzecilik konusundaki olumlu ve olumsuz örnekleri fark edebilme.
9	Grup ve insan davranışı konusunda bilgi sahibi olup etkili iletişim tekniklerini kullanarak bir turu planlar, uygular ve denetler.
10	Uygatlıkların kendi içinde ve tarihsel süreç içinde geçirdiği değişimleri ve bunların kültür varlıkları üzerindeki etkisini ortaya koyabilme.
11	Farklı kültür ve coğrafyaların yaşayan veya yaşamayan dinsel düşüncelerini anlama, yorumlama ve ilişki kurabilme.
12	İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerilerine sahip olur.
13	İlk yardım konusunda temel bilgiye sahip olur ve uygular.
14	Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.

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
Gastronomi rehberliğine ilişkin temel kavramları açıkla ve bu alandaki rehberlik hizmetlerini tanımlar.	5	5	5	5	5	5	5	3	5	3	3	2	5	5
Yiyecek-içecek terminolojisini ve anlatım tekniklerini etkili biçimde kullanır.	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	1	5	5
Yöresel ürünlerin ve coğrafi işaretli yemeklerin gastronomi turizmindeki rolünü analiz eder.	5	4	5	5	5	5	5	4	5	4	4	1	5	5
Türkiye'nin farklı bölgelerine ait mutfak kültürlerini tanımlar ve bu kültürleri yerli ve yabancı turistlere uygun biçimde aktarır.	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4	1	5	5
Mitler, hikâyeler ve yerel anlatılar yoluyla gastronomi deneyimini zenginleştirici rehberlik sunar.	5	4	5	5	5	5	5	4	5	5	4	1	5	5
Ortalama Değer	5	4,6	5	5	5	5	5	3,8	5	4,2	4	1,2	5	5

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/348994>