



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Gıda Coğrafyası	AŞÇ211	4	3 + 0	4,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze / Örgün / Türkçe)				
Amaç	Bu ders ile öğrencinin gıdaların yetişme koşullarını, çeşitli gıdaların yetişme alanlarını, coğrafi olarak bölgelerde hangi gıdaların yetiştiğini, mevsimsel olarak gıdaların yetişme zamanlarını öğrenmesi amaçlanmaktadır.				
Ders İçeriği	Toprakta yetişen ürünlerin sınıflandırılması, meyve ve sebze çeşitleri, meyve ve sebzelerin besinsel değerleri ve diğer özellikleri, yetişme 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 Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotları	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Küçük Grup Tartışması	5	5
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, durumları işleme, soru geliştirme, yorumlama, sunum	Sözlü	5	5
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim, eleştirel düşünme, soru geliştirme, yönetsel beceriler, takım çalışması	Grup Çalışması	3	2
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme	Panel	2	2
Ara Sınav 1		1	1
Final		1	1
Ders İş Yükü:		104	
AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):		4,08	

Program Çıktıları	
1	Aşçılık ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur ve aşçılık ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.
2	Turizm kavramı, turizm çeşitleri, gastronomi turizmi, ağırlama işletmelerinde verilen hizmetler hakkında bilgi sahibi olur ve bu bilgileri çalışma hayatında kullanır.
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilir.
4	Beslenme ilkeleri, besinlerin hazırlanmasında hijyen sanitasyon, gıdaların saklama koşulları, işlevsel besinler ve beslenme türleri hakkında bilgi sahibi olur.
5	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak, yiyeceklerin nasıl hazırlanması gerektiği, menü kalemleri hazırlanması ve yiyeceklerin maliyetlerini çıkarma konusunda bilgi sahibi olur.
6	Mutfak planlama ve organizasyonu, aşçılık mesleği ile ilgili kalite hizmetleri, mutfakta iş güvenliği ve ilk yardım, aşçılık mesleğinde etik davranışlar hakkında bilgi sahibi olur.
7	Soğuk mezeler-salatalar hazırlamak, pastane ürünleri hazırlamak, ziyafet menüleri oluşturmak becerisi kazandırır.
8	Farklı ülke mutfaklarına ait menülerin hazırlanması ve servis edilme şekilleri becerisini kazandırmak.
9	Ahlak, İş ve meslek etiği, turizmde iş etiği, etik kaynakları, etik standartları, turizm işletmelerinde yaşanan etik sorunlar hakkında bilgi sahibi olur
10	Anadolu uygarlıkları, Türkiye'nin genel coğrafyası, Türkiye'deki kültürel miras unsurları, dünya harikaları hakkında bilgi sahibi olur
11	Turizm pazarlaması ile ilgili temel prensipler, turizm hizmet pazarlaması, geliştirilmiş pazarlama karması ve yeni turizm pazarlama anlayışı hakkında bilgi sahibi olur
12	Turizm hareketlerinin sınırlandırılması, turizm gelişimini etkileyen unsurlar, turizm arz ve talebi hakkında bilgi sahibi olur
13	Edinilen teorik ve pratik bilgiler İş yeri uygulaması ve İş yeri eğitimi dahilinde sektörel anlamda tatbik edilir ve deneyim kazanılır

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13
Tarım ve hayvancılık ile ilgili bilgi sahibi olur.	5	-	5	5	5	5	-	-	-	-	-	-	3
Tarımı etkileyen faktörler hakkında bilgi sahibi olur.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gıdaların beslenmedeki yeri ve önemini açıklayabilir.	3	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	3
Tarımsal ürünlerin sınıflandırmasını öğrenir.	2	-	-	3	3	3	-	-	-	-	-	-	3
Dünyada ve Türkiye'de tarımsal ve hayvansal üretim dağılımı hakkında bilgi sahibi olur.	1	-	-	-	3	2	-	-	-	-	-	-	2

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/351036>