BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2023-2024) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Genel Turizm	AŞÇ105	1	3 + 0	4,0	Zorunlu

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz Yüze)
Amaç	Turizm ve turist kavramı, turizm çeşitleri, turizm unsurlarını, turizm arazve talebi, turizm sektörünün özellikleri, sorunları ve geleceğe yönelik eğilimlerini, turizmin işlevleri, turizm endüstrisi, seyahat formaliteleri, turizm ve havayolu ulaştırması, turizm ve karayolu ulaştırması, turizm ve denizyolu, turizm ve demiryolu ulaşımını gibi kavramları öğrenmek.
Ders İçeriği	Turizm sektörünü ait kavramlar, Turizm işletmeleri, Turist kavramını ve turizmin önemi, Turizmin çevresel özellikleri, Turizmin ekonomiye ve ekonomik unsurlara ait ilişkisini içerir.
Ders Veren	Öğr. Gör. Merve BİLİR
Ders Kaynakları	Genel Turizm (ilkeler ve kavramlar) Nazmi, Meryem, Metin KOZAK, Genel Turizm (2016). Necdet Hacıoğlu, Mesut Bozkurt, Bayram Şahin, Paradigma Akademi

Hafta	Konu
1	Turizmin Genel Yapısı ve Temel Kavramlar
2	Turizm Hareketlerinin Sınıflandırılması
3	Turizmin Gelişmesine Etki Eden Unsurlar
4	Turizmin gelişmesini sağlayan etkinlikler
5	Turizmin Tarihsel Gelişme Süreci
6	Turizmin Gelişmesine Etki eden Faktörler
7	Turizm Endüstrisinin Bileşenleri
8	Turizm İşletmeleri
9	Turizm Arzı
10	Turizm Talebi
11	Turizmin Etkileri
12	Turizm Politikası
13	Turizm Planlaması
14	Türkiye'de Turizmin Genel Durumu

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması	Beyin Fırtınası	3	14
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Ara Sınav 1		10	1
Final		10	1
	Ders İş Yükü:	104	
	AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):	4,08	

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 sentezgücüne 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
Turizmin tarihsel gelişim sürecini açıklayabilecek.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Turizmin ekonomik, sosyal, politik ve kültürel etkilerini kavrayabilecek.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Turizmin gelişmesine etki eden etmenleri kavrayabilecek.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Turizme ilişkin temel kavramları tanımlayabilecek.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Turizmin dünü, bugünü ve geleceği hakkında öngörülerde bulunabilecek.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/369747