



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
OSMANELİ 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 araz ve 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	Dr. Öğr. Üyesi Yusuf ÇUHADAR				
Ders Kaynakları	Genel Turizm (2016). Necdet Hacıoğlu, Mesut Bozkurt, Bayram Şahin, Paradigma Akademi, Genel Turizm (ilkeler ve kavramlar) Nazmi, Meryem, Metin KOZAK				

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 Yüğü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	3	14
Ara Sınav 1		6	1
Ara Sınav 2		12	1
Final		12	1
Ders İş Yüğü:		114	
AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):		4,47	

Program Çıktıları	
1	Aşçılık ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
2	Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
3	Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
4	Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
5	Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.
6	Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
7	Aşçılık kariyerinde karşılaşılabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
11	Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
12	Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
13	Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
14	Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
15	Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizde ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir.
16	Gıda türleri, hijyeni, teknolojisi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir.

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	PÇ 15	PÇ 16
Turizmin tarihsel gelişim sürecini açıklayabilecek.	1	5	0	0	0	0	0	0	1	2	2	5	1	-	-	-
Turizmin ekonomik, sosyal, politik ve kültürel etkilerini kavrayabilecek.	1	5	1	1	0	0	0	0	1	2	2	5	1	-	-	-
Turizmin gelişmesine etki eden etmenleri kavrayabilecek.	1	5	0	0	0	0	0	0	1	2	2	5	1	-	-	-
Turizme ilişkin temel kavramları tanımlayabilecek.	1	5	1	1	1	1	0	0	1	2	2	5	1	-	-	-
Turizmin dünü, bugünü ve geleceği hakkında öngörülerde bulunabilecek.	1	5	1	0	1	1	0	0	1	2	2	5	1	-	-	-

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/370759>