



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
OSMANLİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK
(2023-2024) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Gastronomi Turizmi	AŞÇ112	2	3 + 0	3,0	Zorunlu
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)				
Amaç	Öğrencilerin gastronomi turizmi, turizm ile gastronomi arasındaki bağlantı ve turizm sektöründe niş bir pazar olarak gastronomi hakkında bilgi sahibi olmaları. Hedef pazarlama, pazardaki belirli bir varış noktasının gastronomik değerleri.				
Ders İçeriği	Gastronomik değerler, hedef pazarlama, yerel gıda, yerel gıda ile ilgili özel günler ve etkinlikler, gastro-tur planlaması yoluyla hedef marka yaratan gastronomi ve turizm arasındaki bağlantı.				
Ders Veren	Öğr. Gör. Burak ÇITAK				
Ders Kaynakları	Dixit, K. S. "The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism", 1st edn., Routledge Taylor & Francis Group, 2019, ISBN: 9781351375931, Weaver, D., Lawton, L. "Tourism Management", 5th edn., Wiley, 2014, ISBN: 9781118644812				

Hafta	Konu
1	Turizm ve Sürdürülebilir Turizm anlayışı
2	Bölgesel Kalkınma Aracı Olarak Turizm
3	Küreselleşen dünyada yerelleşmenin önemi ve gastronomi turizmine etkisi
4	Gastronomi turizminde mutfak müzelerinin etkileri
5	Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü
6	Turizm odaklı kalkınmada kültür ve yerel kültür
7	Türkiye'deki Gastronomi Turizmi-Gastronomi Festivalleri
8	Yerel kültür varlığı olarak gastronominin tarihsel gelişimi ve kültür varlığı olarak turizm amaçlı kullanımı
9	Gastronomi Turizminin tanımı ve kapsamı
10	Gastronomi turizmi gelişmişlik göstergeleri
11	Coğrafi işaretler
12	Gastronomi turizminin bölgesel kalkınmaya katkısı
13	Gastronomi turizmi odaklı bölgesel kalkınma politikalarına dünyadan örnekler
14	Türkiye'de gastronomi turizmi çerçevesinde değerlendirilebilecek örnekler

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	2	7
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim, Dinleme ve anlamlandırma, yönetsel beceriler	Seminer	4	4
Ara Sınav 1		1	1
Final		1	1
Ders İş Yükü:		74	
AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):		2,90	

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	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
Turizm kavramlarını ve gastronomi ile olan ilişkisini açıklar.	2	5	1	1	4	1	1	5	4	4	5	5	5
Sürdürülebilir Turizm açısından gastronomi turizminin değerlendirir.	1	5	1	1	1	1	-	5	5	3	5	5	5
Türkiye'nin yöresel yeme içme kültürünü ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtabilir	2	4	3	1	3	1	1	4	1	5	5	5	4

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/370768>