



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ  
OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU



AŞÇILIK  
(2023-2024) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Turizm Coğrafyası	AŞÇ219	1	3 + 0	4,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (yüz yüze)				
Amaç	Öğrencilerin Türkiye turizm coğrafyasını ve bu coğrafyalarda gerçekleştirilebilecek turizm türlerini arz ve talep yönüyle öğrenmeleri amaçlar.				
Ders İçeriği	Turizm coğrafyasının tanımı, turizm türleri bakımından Türkiye bölgeler turizm coğrafyasının özellikleri.				
Ders Kaynakları	Zengin B. (2006), Turizm Coğrafyası, 2. Baskı, Değişim Yayınları, İstanbul, ŞENOL, Fazıl, Türkiye Turizm Coğrafyası ve Dünya Kültürel Mirası, Detay Yayıncılık, 2016				

Hafta	Konu
1	Anadolu Çağları
2	Anadolu Uygarlıkları I
3	Anadolu Uygarlıkları II
4	Türkiye'nin Genel Coğrafyası
5	Türkiye Turizm Çeşitleri
6	Akdeniz Bölgesi
7	Marmara Bölgesi
8	Ege Bölgesi
9	İç Anadolu Bölgesi
10	Karadeniz Bölgesi
11	Doğu Anadolu Bölgesi
12	Güneydoğu Anadolu Bölgesi
13	Avrupa'da Turizm
14	Dünya Harikaları

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotları	Süresi (Saat)	Sayı
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
<b>Ders İş Yükü:</b>		102	
<b>AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):</b>		4	

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 çözüme 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, teknolojsi 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
Dünya harikalarını tanır.	0	2	0	0	0	0	0	0	0	5	1	2	0	-	-	-
Anadolu çağlarını ayrıntılarıyla bilir.	0	2	0	0	0	0	0	0	0	5	1	2	0	-	-	-
Türkiye turizm çeşitlerini öğrenir.	0	2	0	0	0	0	0	0	0	5	1	2	0	-	-	-
Akdeniz, Ege, Marmara, Karadeniz, İç Anadolu, Güneydoğu Anadolu, Doğu Anadolu Bölgelerinde ön plana çıkan turizm kaynaklarını tanır.	0	2	0	0	0	0	0	0	0	5	1	2	0	-	-	-
Türkiye'nin genel coğrafyasını tanır.	0	2	0	0	0	0	0	0	0	5	1	2	0	-	-	-

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/370863>