



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU



AŞÇILIK

(2024 - 2025) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Gıda Coğrafyası	AŞÇ211	3	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)	Sayı
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 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, 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
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/370954>