



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ
TURİZM REHBERLİĞİ
(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Türk ve Dünya Mutfak Kültürü	REH328	5	2 + 0	3,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Turizm Rehberliği - Lisans (Örgün)				
Amaç	Türk ve Dünya Mutfakları hakkında genel bilgi sahibi olmak.				
Ders İçeriği	Türk ve dünya mutfaklarının tanıtımı, benzerlik ve farklılıkların değerlendirilmesi, sağlık üzerine etkilerinin ele alınması.				
Ders Veren	Doç. Dr. Sıla KARACAOĞLU				
Ders Kaynakları	Dünya Mutfakları I. Anadolu Üniversitesi, Açıköğretim yayını, No:2171, Dünya Mutfakları 2. Anadolu Üniversitesi, Açıköğretim yayını, No:2247				
Ders İş Yüğü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı		
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	2	14		
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme	Gösterim	2	14		
Ara Sınav 1		5	1		
Final		10	1		
Ders İş Yüğü:		71			
AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):		2,78			

Program Çıktıları

- 1 Turist rehberliği ile ilgili temel kavramları tanımlar.
- 2 Seyahat hizmetleri ve turist rehberliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.
- 3 Türkiye'nin arkeolojik, tarihi, coğrafi, kültürel ve sosyolojik değerlerini algılayabilme ve bunları güncel olaylarla ilişkilendirebilir.
- 4 En az bir yabancı bir dilde kendini ifade edebilme ve öğrenilen bilgileri meslek içerisinde kullanabilme.
- 5 Hem turizm endüstrisi genelinde hem de turist rehberliği mesleği özelinde güncel terminolojiye hakim olma, gelişmeleri takip edebilme.
- 6 Alternatif turizm türlerine hakim olarak turist rehberliği mesleki bilgilerini bu yöne aktarabilme.
- 7 Anadolu coğrafyasının fauna ve florası hakkında bilgi edinebilmek ve bu konularda farkındalık yaratabilmek.
- 8 Türkiye'nin sahip olduğu soyut ve somut eserleri koruma bilincini oluşturabilme ve müzecilik konusundaki olumlu ve olumsuz örnekleri fark edebilme.
- 9 Grup ve insan davranışı konusunda bilgi sahibi olup etkili iletişim tekniklerini kullanarak bir turu planlar, uygular ve denetler.
- 10 Uygarlıkların kendi içinde ve tarihsel süreç içinde geçirdiği değişimleri ve bunların kültür varlıkları üzerindeki etkisini ortaya koyabilme.
- 11 Farklı kültür ve coğrafyaların yaşayan veya yaşamayan dinsel düşüncelerini anlama, yorumlama ve ilişki kurabilme.
- 12 İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerilerine sahip olur.
- 13 İkiyordim konusunda temel bilgiye sahip olur ve uygular.
- 14 Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.

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
Öğrenci, Türk Mutfaklarının tarihi gelişimini açıklayabilecektir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Öğrenci, çeşitli Dünya mutfak kültürlerini bilecektir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Öğrenci, yemek ve kültür ilişkisini kavrayabilecektir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Öğrenci, küreselleşen gıda olgusunu tartışabilecektir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-