ESKİŞEHİR OSMANGAZİ ÜNİVERSİTESİ

TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ MÜFREDATI

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. YARIYIL (GÜZ)** | | | | | | |
| **Ders Kodu** | **Ders Adı** | **S/Z** | **TEO** | **UYG** | **Kredi** | **AKTS** |
| [271211012](#AITT) | Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi I | Z | 2 | 0 | 2 | 2 |
| [271211013](#TÜRKD) | Türk Dili I | Z | 2 | 0 | 0 | 2 |
| [271211014](#GT) | Genel Turizm | Z | 2 | 0 | 2 | 3 |
| [271211015](#Gİ) | Genel İşletme | Z | 2 | 0 | 2 | 4 |
| [271211016](#MT) | Mutfak Tasarımı ve Yönetimi | Z | 2 | 0 | 2 | 4 |
| [271211017](#TERMİ) | Mutfak Terminolojisi | Z | 2 | 0 | 2 | 4 |
| [271211018](#AO) | Akademik Oryantasyon | Z | 1 | 0 | 0 | 1 |
| [271211019](#YDI) | Yabancı Dil I (İNG) | Z | 6 | 0 | 6 | 7 |
| **TOPLAM** | | | **19** | **0** | **16** | **27** |
| **2. YARIYIL (BAHAR)** | | | | | | |
| [271212011](#A) | Atatürk İlke ve İnkilap Tarihi II | Z | 2 | 0 | 2 | 2 |
| [271212014](#B) | Türk Dili II | Z | 2 | 0 | 0 | 2 |
| [271212015](#C) | İş Güvenliği | Z | 1 | 0 | 1 | 3 |
| [271212016](#D) | Beslenme İlkeleri | Z | 3 | 0 | 3 | 7 |
| [271212017](#F) | Yiyecek İçecek Yönetimi | Z | 3 | 0 | 3 | 5 |
| [271212018](#G) | Sağlık Tedbirleri ve İlk Yardım | Z | 1 | 0 | 0 | 1 |
| [271212019](#Y) | Yabancı Dil II (İNG) | Z | 6 | 0 | 6 | 7 |
| **TOPLAM** | | | **18** | **0** | **15** | **27** |

**ESOGÜ Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271211012 | **DERSİN ADI** | Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | | **Kredisi** | | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| I | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | | 2 | | ZORUNLU (X ) SEÇMELİ ( ) | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | |  | | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | **Sayı** | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | |  | | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | |  | | |  |
| Kısa Sınav | | | | |  | | |  |
| Ödev | | | | |  | | |  |
| Proje | | | | |  | | |  |
| Rapor | | | | |  | | |  |
| Diğer (………) | | | | |  | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | |  | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | İnkılap tarihinin anlamı, inkılap kavramı, kongreler. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Türk Kurtuluş Savaşı’nı hazırlayan nedenleri ve Anadolu’da Mustafa Kemal önderliğinde başlayan ihtilalın amaçlarının anlatılması amaçlanmaktadır. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | ● Kurtuluş Savaşı’nı hazırlayan koşulları değerlendirebilme,  ● Türk Devrimi’nin dünyadaki diğer devrimlerle benzerlik ve farklılık gösteren yönlerini analiz edebilme, İmparatorluğun yönetsel, ekonomik, siyasal, toplumsal koşullarını dünyadaki gelişmelerle karşılaştırabilme,  ● I. Dünya Savaşı’nın ardından yaşanan gelişmeleri, bu gelişmeler karşısında Mustafa Kemal ve arkadaşlarının tutumunu analiz edebilme,  ● Amasya Genelgesi’nin neden ihtilal bildirisi olarak tanımlandığını değerlendirebilme, Erzurum ve Sivas Kongreleri’nin Türk bağımsız savaşı açısından önemini kavrama ve tartışabilme, Misak-ı Milli’nin Türk devrimindeki yerini analiz edebilme | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I/1 (1997). Türk İnkılâbı´nın Hazırlık Dönemi ve Türk İstiklâl Savaşı, Yüksek Öğretim Kurulu Yayınları, Ankara. | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I/2 (1997). Atatürk İnkılâpları, Yüksek Öğretim Kurulu Yayınları, Ankara. | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | İnkılâp Tarihinin anlamı, inkılâp kavramı |
| 2 | Reform, evrim, hükümet darbesi kavramlarının açıklanması |
| 3 | Türk İnkılâbı’na yol açan nedenler |
| 4 | Osmanlı Devleti’nin I. Dünya Savaşı’na girmesi, savaşın sona ermesi |
| 5 | Osmanlı Devleti’nin parçalanmaya başlaması |
| 6 | Müdafaa-i Hukuk Dernekleri’nin kuruluşu |
| 7 | Ara Sınav |
| 8 | Mustafa Kemal Paşa’nın İstanbul’daki çalışmaları |
| 9 | Mustafa Kemal Paşa’nın Anadolu’ya çekilmesi |
| 10 | Samsun, Havza çalışmaları, Amasya Tamimi |
| 11 | Kongreler: Erzurum Kongresi, Sivas Kongresi |
| 12 | Misak-ı Milli’den TBMM’ye, Amasya Görüşmeleri |
| 13 | Meclis-i Mebusan’ın açılması, Misak-ı Milli’nin ilanı |
| 14 | TBMM’nin açılışına yönelik hazırlıklar |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  | **X** |  |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**ESOGÜ Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271211013 | **DERSİN ADI** | Türk Dili I |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | | **Laboratuar** | | **Kredisi** | | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| I | 2 | | 0 | | 0 | | 0 | | 2 | | ZORUNLU (X ) SEÇMELİ ( ) | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | |  | | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | **Faaliyet türü** | | | | | | **Sayı** | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | |  | | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | | |  | | |  |
| Kısa Sınav | | | | | |  | | |  |
| Ödev | | | | | |  | | |  |
| Proje | | | | | |  | | |  |
| Rapor | | | | | |  | | |  |
| Diğer (………) | | | | | |  | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | |  | | | | | |  | | | 60 |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | Dilin tanımı ve özellikleri, Türk dilinin gelişimi, ses bilgisi. | | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | Okunan veya dinlenen bir metnin anlaşılabilmesi için gerekli öğretileri sağlamak, edebî ve bilimsel metinleri inceleyip not çıkarma becerisini kazandırmak, çeşitli klasik ve güncel metinlerle sözvarlığının gelişmesine katkıda bulunmak, kitap okuma alışkanlığını kazandırmak, topluluk önünde sunum yapabilme becerisini kazandırmak, Türkçenin dünya dilleri arasındaki yerini belirtip, dilimizin ilk eserlerini tanıtmak, Türkçenin ses ve şekil yapısını kavratıp, imlâ-noktalama işaretlerinin yerinde kullanılmasını sağlamak, sözlü ve yazılı edebî türleri tanıtmak. | | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | ●Türkçenin şekil yapısını bilir, imlâ-noktalama işaretlerini yerinde kullanır.  ●Kitap okuma alışkanlığını kazanır, günlük gazete ve diğer süreli yayınları takip eder.  ●Çevresindeki dil kirliliğine yol açan kelimelerin dil üzerindeki etkilerini hesaplayabilir.  ●Türkçeyi doğru, güzel ve başarılı bir üslupla konuşur, kendini ifade edebilme yeteneği sahip olur.  ●Topluluk önünde sunum yapabilme becerisine sahip olur, bilgi ve düşüncelerini başkalarının anlayabileceği düzeyde ifade edebilir, etkili iletişimi kullanabilir. Edebî ve bilimsel metinleri inceleyip not çıkarma becerisi kazanır.  ●Sözlük ve yazım kılavuzu kullanma alışkanlığına sahip olur.  ●Bireysel olarak yaptığı çalışmalarını gerektiğinde takım çalışmalarına dönüştürebilir ve lider olma becerisine sahip olur.  ●Dünya dilleri içerisinde Türk dilinin büyüklüğü ve bilim dili olarak kullanılması noktasında yeterli bilgi ve anlayışa sahip olur.  ●Yazacağı akademik tezlerde (lisans, yüksek lisans ve doktora) Türk dilini tez yazım kuralları çerçevesinde kullanabilir. | | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | Yavuz K. , Yetiş K., Birinci N. (2001). Üniversite Türk dili ve kompozisyon dersleri, İstanbul: Bayrak Yayınları. | | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | Yazım kılavuzu (2005) .; Ankara. TDK Yayınları.  Türkçe sözlük (2005). Ankara: TDK Yayınları.  Güncel Türkçe sözlük ve yazım kılavuzu etkileşimli yoğun diski (2007). Ankara: TDK Yayınları. | | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Dilin tanımı ve özellikleri, dilin sosyal hayatımızdaki yeri ve önemi. Sunum, şiir, deneme, kompozisyon, hikâye, gazete, dergi çalışmaları ve uygulamaları, kitap tanıtmaları. Noktanın kullanıldığı yerler. |
| 2 | Dil-düşünce, dil-millet, dil-kültür bağlantısı; kültürün tanımı. |
| 3 | Yeryüzündeki diller, kaynak (menşe) bakımından dünya dilleri, yapı bakımından dünya dilleri, dil farklılaşması; yazı dili, konuşma dili (lehçe, şive, ağız). Dilekçe |
| 4 | Türkçenin dünya dilleri arasındaki yeri, Türk dilinin tarihçesi. Öz geçmiş. |
| 5 | Türk dilinin gelişimi. Altay Devri, En Eski Türkçe, İlk Türkçe, Eski Türkçe. Göktürk Yazıtları. Sunum, şiir, deneme, kompozisyon, hikâye, gazete, dergi çalışmaları ve uygulamaları, kitap tanıtmaları. Yabancı kelimelere Türkçe karşılıklar. |
| 6 | Türk dilinin gelişimi; Orta Türkçe, Karahanlı Türkçesi, Harzem Türkçesi, Kuman-Kıpçak Türkçesi, Eski Anadolu Türkçesi, Çağatay Türkçesi. Sunum, şiir, deneme, kompozisyon, hikâye, gazete, dergi çalışmaları ve uygulamaları, kitap tanıtmaları. |
| 7 | Ara sınav |
| 8 | Türk dilinin gelişimi; Yeni Türkçe, Modern Türkçe. Lehçe, Şive, Ağız. |
| 9 | Ses Bilgisi. Türkçedeki sesler ve sınıflandırılması, Türkçenin hece yapısı, kelime vurgusu. |
| 10 | Ses Bilgisi. Ses hadiseleri; ses türemesi, ses düşmesi, ünlü değişmesi, benzeşme. |
| 11 | Anlam ve görevleri bakımından kelimeler. İsimler, zamirler. |
| 12 | Anlam ve görevleri bakımından kelimeler. Sıfatlar, zarflar. |
| 13 | Anlam ve görevleri bakımından kelimeler. Edatlar, fiilimsiler. Sunum, şiir, deneme, kompozisyon, hikâye, gazete, dergi çalışmaları ve uygulamaları, kitap tanıtmaları. Mı, mi, mu, mü soru edatının yazılışı. |
| 14 | Fiiller; fiil çekimleri, fiil kipleri, fiillerde kişi. Ek fiil. Yapılarına göre fiiller, yardımcı fiiller vb. |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. | **X** |  |  |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**ESOGÜ Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271211013 | **DERSİN ADI** | Genel Turizm |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| I | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | 3 | | ZORUNLU (X ) SEÇMELİ ( ) | | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | |  | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | | |  | |  |
| Proje | | | | | |  | |  |
| Rapor | | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | |  | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Bu ders; turizm öğrencilerine turizm sektörü hakkında giriş niteliğindedir. Genel turizm ile ilgili temel kavramlar ve turizm hakkında genel kültür içeren konular içermektedir. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Turizme ilişkin temel bilgilerin ve turizmin ekonomik, sosyal ve fiziksel boyutlarının bir bütün olarak incelenmesi ve değerlendirilmesidir. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | ●Dünyada ve Türkiye’de turizmin gelişimine etki eden unsurları tanımlayabilme ve açıklayabilme  ●Turizmin ülke ekonomileri üzerine etkilerini açıklayabilme  ●Turizmin fiziksel çevre üzerindeki olumlu ve olumsuz etkileri üzerine değerlendirme yapabilme  ●Cumhuriyet öncesindeki turizm faaliyetlerinin boyutlarını analiz edebilme  ●1980 yılı sonrasındaki turizmin gelişiminin nedenleri ve boyutlarını analiz edebilme  ●Gelecekte önemli olacak turizm çeşitleri hakkında öngörüde bulunabilme | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Kozak, Nazmi vd.(2006), Genel Turizm, Detay Yayınları, Ankara Usta, Öcal (2008), Turizme Giriş, İzmir | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Batman, O. (2008), Turizme Giriş, Ders Notları, Sakarya  Hacıoğlu,N. ve.Avcıkurt C. (2008), Turistik Ürün Çeşitlendirmesi, İstanbul: Nobel Yayınları. | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Turizm ve Turist Kavramları |
| 2 | Turizmin Gelişmesine Etki Eden Unsurlar |
| 3 | Turistik Ürün ve Bileşenleri |
| 4 | Turizm ve Ekonomik Çevre |
| 5 | Turizmin Toplumsal Etkileri |
| 6 | Turizm ve Fiziksel Çevre |
| 7 | Ara Sınav |
| 8 | Türkiye Turizm Endüstrisinin Analizi |
| 9 | Türkiye Turizminin Sorunları |
| 10 | Turistik Ürün, Turistik Ürün Çeşitlemesi Ve Alternatif Turizm |
| 11 | Üçüncü Yaş Turizmi, Gençlik Turizmi, Kırsal Turizm, Milli Parklar |
| 12 | Yayla Turizmi, Botanik Turizmi, Kültür Turizmi, İnanç Turizmi, Kongre Turizmi, |
| 13 | Özel İlgi Turizmi, Sağlık Turizmi, Mağara Turizmi, Kış Turizmi, Av Turizmi |
| 14 | Yat Turizmi, Spor Turizmi, Golf Turizmi, Mutfak Turizmi, Eğlence Turizmi, Kamp ve Karavan Turizmi |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | X |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | X |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | X |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | X |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | X |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | X |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | X |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  | X |  |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | X |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | X |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | X |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | X |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | X |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | X |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | X |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**

**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271211015 | **DERSİN ADI** | Genel İşletme |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | | | **AKTS** | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| I. | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | | | 4 | ZORUNLU (X ) SEÇMELİ ( ) | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | |  | | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | 1 | | | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | |  | | | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | | | |  |
| Ödev | | | |  | | | |  |
| Proje | | | |  | | | |  |
| Rapor | | | |  | | | |  |
| Diğer (………) | | | |  | | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | 1 | | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | İşletmecilik alanı ile ilgili genel bilgiler ve terminolojiyi aktarmaktır. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | İşletmecilik ile ilgili genel bilgileri öğrencilere aktarmaktır. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | | Bu dersi alan öğrenciler, yiyecek içecek işletmeleri veya gastronomi işletmeleri başta olmak üzere, işletmecilik ile ilgili genel bilgileri bilir, geliştirir ve uygular. | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Bu dersi başarılı bir şekilde tamamlayan öğrenciler, analitik düşünme yeteneği kazanır, işletmecilik alanına yönelik durum ve gelişmeleri yorumlar. | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | İşletme Yöneticiliği, Tamer Koçel  Modern İşletmecilik, İsmet Mucuk. | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Genel İşletme, AÖF Yayını, 2018 | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| **1** | İşletme Kavramı ve tarihi gelişimi |
| **2** | İşletmeciliğe ilişkin temel kavramlar |
| **3** | İşletmelerin Amaçları, Fonksiyonları |
| **4** | İşletmelerin Sınıflandırılması ve Türleri |
| **5** | İşletmelerin Kuruluşu |
| **6** | İşletmelerin Büyümesi |
| **7** | Sosyal Sorumluluk ve İş Ahlâkı |
| **8** | Küresel Çevrede İşletmecilik ve Rekabet |
| 9 | İşletmelerde Yönetim |
| 10 | İşletmelerde Ürün ve Üretim |
| 11 | İşletmelerde Pazarlama |
| 12 | İşletmelerde İnsan Kaynakları Yönetimi |
| 13 | Uluslararası İşletmeler |
| 14 | Gastronomi İşletmeciliğinde Güncel Tartışmalar |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. | **X** |  |  |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  | **X** |  |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. | **X** |  |  |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  | **X** |  |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |



ESOGÜ Turizm Fakültesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271211016 | **DERSİN ADI** | Mutfak Tasarımı ve Yönetimi |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| I | 2 | | 0 | 0 | | 2 | 4 | | ZORUNLU (X ) SEÇMELİ ( ) | | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve  Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | |  | |  |
| II. Ara Sınav | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | | 1 | | 40 |
| Proje | | | | |  | |  |
| Rapor | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | |  | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Mutfak donanımı ve tasarımı planlaması | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Tarif analizi yapmak ve kodlar oluşturmak  Ekipman analizleri yapmak ve gerekçeli bir liste oluşturmak  Ekipmanları bir fiziki alan içerisinde ve belirli kurallar çerçevesinde konumlandırmak | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | | Donanım ve tasarım örneğinde, üretim faktörlerinin gerekçelendirilmesi ve planlanması | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | İş tanımını, işi oluşturan eylemler ve yöntemlerle kodlayarak yapmak.  Donanım ve tasarımı işin tanımıyla ilişkilendirerek planlamak. | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | |  | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | **Sever, Y.** (2023). Equipment and Design Planning of Educational Kitchens. Gece Kitaplığı, Ankara.  **Sever, Y.** (2021). Gerekçeli Düşünme Yaklaşımı ve Mutfak Ekipmanları (kitap bölümü). Temel Mutfak Bilimleri (kitap). Detay, Ankara.  **İlban, M. O., Karadut, G.** (2018). Toplu Yemek İşletmeleri İçin Yiyecek İçecek Yönetimi, Detay, Ankara. | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Dersin dönem içerisinde işleyişi ve zaman planı hakkında bilgilendirme. Dersin işleyiş stratejisinin amaç-yöntem-sonuç öngörüleriyle aktarımı. |
| 2 | Yiyecek İçecek Endüstrisi ve Mutfak. Menü planlama |
| 3 | Mutfağın Fonksiyonları ve Üniteleri. Menü planlama |
| 4 | Mutfak ekipmanları. Menü planlama |
| 5 | Standart reçeteler. |
| 6 | Reçete analizleri |
| 7 | Tarif analizleri ve gerekçelendirme yaklaşımı |
| 8 | Dersin işlenişi ve verimliliği hakkında değerlendirme ve tartışmalar |
| 9 | Ekipman analizleri |
| 10 | Ekipman analizleri |
| 11 | Mutfağın Fiziki Yapısı ve Ekipman İlişkileri |
| 12 | Mutfağın Fiziki Yapısı ve Tasarım İlkeleri |
| 13 | Mutfağın Fiziki Yapısı ve Tasarım İlkeleri |
| 14 | Mutfağın Fiziki Yapısı ve Tasarım İlkeleri |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  | **X** |  |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  | **X** |  |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  | **X** |  |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. | **X** |  |  |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. | **X** |  |  |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. | **X** |  |  |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  | **X** |  |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  | **X** |  |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  | **X** |  |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. | **X** |  |  |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  | **X** |  |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  | **X** |  |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  | **X** |  |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  | **X** |  |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**

**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271211017 | **DERSİN ADI** | Mutfak Terminolojisi |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | | | **AKTS** | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| I | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | | | 4 | ZORUNLU (X) SEÇMELİ ( ) | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | |  | | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | 1 | | | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | |  | | | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | | | |  |
| Ödev | | | |  | | | |  |
| Proje | | | |  | | | |  |
| Rapor | | | |  | | | |  |
| Diğer (………) | | | |  | | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | 1 | | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Mutfak ortamında mutfak bölümleri, ekipmanlar ve aletler hakkında bilgi sahibi olmak | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Profesyonel bir mutfak ortamına dair temel mutfak prensipleri hakkında bilgi vermek | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Profesyonel mutfak kültürünü, mutfak araç ve ekipmanlarını öğrenir. Endüstriyel mutfaklarda kullanılan terimler hakkında bilgi sahibi olur. | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Larousse Gastronomique Dünyanın En Büyük Mutfak Ansiklopedisi · 1. Baskı, 2005 Oğlak yayınları | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Gastronomi Sözlüğü (A'dan Z'ye), 1. Baskı. DETAY. YAYINCILIK | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| **1** | Tanışma ve dersin işlenişine dair bilgilendirme |
| **2** | Mutfak organizasyonları ve personel iş tanımları |
| **3** | Hijyen sanitasyon ve HACCP |
| **4** | Et ve et ürünleri |
| **5** | Bıçaklar |
| **6** | Pişirme kapları ve gastronomlar |
| **7** | Pişirme yöntemleri |
| 8 | Ara Sınav |
| 9 | Mutfak Terminolojisi (a-b) |
| 10 | Mutfak Terminolojisi (c-f) |
| 11 | Mutfak Terminolojisi (f-k) |
| 12 | Mutfak Terminolojisi (k-p) |
| 13 | Mutfak Terminolojisi (o-z) |
| 14 | Mutfak Terminolojisi (a-z) |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. | **X** |  |  |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  | **X** |  |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**

**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271211018 | **DERSİN ADI** | Akademik Oryantasyon |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | | **Laboratuvar** | | **Kredisi** | | | **AKTS** | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| I | 1 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 1 | ZORUNLU (X ) SEÇMELİ ( ) | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | |  | | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | **Faaliyet türü** | | | | | **Sayı** | | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | 1 | | | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | |  | | | |  |
| Kısa Sınav | | | | |  | | | |  |
| Ödev | | | | |  | | | |  |
| Proje | | | | |  | | | |  |
| Rapor | | | | |  | | | |  |
| Diğer (………) | | | | |  | | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | |  | | | | | 1 | | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | |  | | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | Eskişehir Osmangazi Üniversitesinin Tarihçesi, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Yönetim Şeması, Akademik Birimler, Akademik Takvim, Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı (Yapısı, Görevleri), Kütüphane Daire Başkanlığı (Yapısı, Görevleri), Kütüphanenin Sunduğu Hizmetler, Kütüphane Araştırma ve Bilgi Kaynakları, Web aracılığıyla kütüphane kataloğu tarama, Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı, Öğrenci Kulüpleri, (Yapısı, Görevleri), Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Eğitim-Öğretim Yönetmeliği, Yükseköğretim Kurumları Disiplin Yönetmeliği, Yükseköğretim Kanunu Yönetmeliği, Erasmus Ofisi, Tanıtım ve Halkla İlişkiler Müdürlüğü (Yapısı ve Görevleri), Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Mezunlar Derneği. | | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | Üniversiteyi, kampüsü, akademik birimleri, idari birimleri, öğrenci kulüplerini tanıtmak; Yükseköğretim Kurumları Disiplin Yönetmeliği, Yükseköğretim Kanunu, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Eğitim-Öğretim Yönetmeliği hakkında bilgi verme, öğrencileri akademik, sosyal ve kültürel konularda bilgilendirmek üzere 1. sınıf öğrencilerine yönelik tanıtım ve oryantasyon sağlamak. | | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | |  | | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | Üniversitenin işleyişi hakkında bilgi sahibi olur  Üniversitenin idari ve akademik birimlerini açıklar  Kütüphane Daire Başkanlığını, görevlerini, veri tabanlarını açıklar  Eskişehir Osmangazi Üniversitesi kültürel, sanatsal ve bilimsel etkinliklerini açıklar | | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | Yükseköğretim Kurumları Öğrenci Disiplin Yönetmeliği ESOGÜ Öğrenci Rehberi | | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | |  | | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | |  | | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Dersin müfredat içindeki önemi ve diğer dersler ile etkileşiminin vurgulanması |
| 2 | Üniversitenin Akademik Yapısı |
| 3 | İdari Birimlerin Tanıtımı- Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı |
| 4 | Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Kütüphane Daire Başkanlığı |
| 5 | Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı |
| 6 | Yükseköğretim Kanunu |
| **7** | Dönem İçi Değerlendirme |
| 8 | Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Eğitim-Öğretim Yönetmeliği |
| 9 | Yükseköğretim Kurumları Disiplin Yönetmeliği |
| 10 | Erasmus Ofisi |
| 11 | Tanıtım ve Halkla İlişkiler Müdürlüğü |
| 12 | Eskişehir Osmangazi Üniversitesi kültür, sanat ve bilim etkinlikleri |
| 13 | Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Tarafından Desteklenen Sosyal Yardım Projeleri Hakkında Bilgi |
| 14 | Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Mezunlar Derneği Tanıtımı |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  | **X** |  |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**

**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271211019 | **DERSİN ADI** | Yabancı Dil I A |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | | | **AKTS** | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| I | 6 | | 0 | 0 | | | 6 | | | 7 | ZORUNLU ( X) SEÇMELİ () | | İngilizce |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | |  | | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | 1 | | | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | |  | | | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | | | |  |
| Ödev | | | |  | | | |  |
| Proje | | | |  | | | |  |
| Rapor | | | |  | | | |  |
| Diğer (………) | | | |  | | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | 1 | | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Temel İngilizce bilgileri | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Öğrencilerin A2 seviyesine erişebilip, kendilerini ifade edebilmeleri, gastronomi alanındaki terminolojiye ait bilgiler edinmeleri | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Dersi alan öğrenciler basit düzeyde İngilizce ile kendilerini ifade edebilir, mutfak, yeme içmeye dair terminoloji kullanarak diyalog oluşturabilirler.  . | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Flash ın English for Cooking , Catering and Reception ve  FOCUS -1 | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| **1** | Dersin işleniş ile ilgili tanıtım. Temel bilgiler (Verb to be, have/has got) |
| **2** | An intro to the catering industry |
| **3** | Focus-1 Food (UNit 2) |
| **4** | Countable , unc. Nouns |
| **5** | The restaurant : meet the staff |
| **6** | Clothes and personal hygiene |
| **7** | Food and recipes |
| 8 | Cooking verbs (collocations adjectives) |
| 9 | Kitchen areas kitchen machinery &equipment |
| 10 | Present Simple |
| 11 | Phrases related to food , food containers/products |
| 12 | Food markets, food adjectives |
| 13 | Food , nutrients (Flash UNit 5) |
| 14 | Dishes, courses types of menus |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. | **X** |  |  |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ağırlama ve turizm endüstrisi alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur; gastronomi ve mutfak sanatları alanının ağırlama ve turizm endüstrisindeki yerini kavrar. |  |  | **X** |
| 11 | Ağırlama endüstrisi organizasyonlarını planlar ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği ve hijyen standartlarını, gıda mevzuatını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 13 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**

**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271212011 | **DERSİN ADI** | AİİT II |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| II | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | 2 | | ZORUNLU (X ) SEÇMELİ ( ) | | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | |  | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | | |  | |  |
| Proje | | | | | |  | |  |
| Rapor | | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | |  | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | TBMM’nin açılışına yönelik hazırlıklar, TBMM’ye karşı tepkiler, Ulusal Ordu’nun kurulması, insan, para ve malzeme kaynakları. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Kurtuluş mücadelesi verildiği günlerde ülkenin siyasal, ekonomik, toplumsal ve psikolojik ortamını değerlendirmek, Anadolu İhtilalı’nın başarıya ulaştırılmasındaki temel etkenleri analiz edebilmek amaçlanmaktadır. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | ●TBMM’nin açılışında karşı karşıya kalınan siyasal ve askeri engelleri kavrayabilme  ●İstanbul hükümetleri ile işgal devletlerinin yakın işbirliğini örnekleyebilme  ●İnsan kaynakları yönünden eksiklerin nasıl giderildiğini örnekleyebilme  ●Para ve malzeme eksikliğinin nasıl giderildiğini örnekleyebilme  ●Cephelerdeki askeri başarılar ve bunların etkenlerini örnekleyebilme  ●Askeri başarıların siyasal zemine nasıl taşındığını sonuçları ile değerlendirebilme  ●Mondros Mütarekesi ile Mudanya Mütarekesi’ni çok yönlü olarak karşılaştırabilme | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I/1 (1997). Türk İnkılâbı´nın Hazırlık Dönemi ve Türk İstiklâl Savaşı, Yüksek Öğretim Kurulu Yayınları, Ankara | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I/2 (1997). Atatürk İnkılâpları, Yüksek Öğretim Kurulu Yayınları, Ankara. | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | TBMM’nin açılışına yönelik hazırlıklar |
| 2 | TBMM’nin açılışı, yapısı ve çalışmaları |
| 3 | TBMM’ye karşı tepkiler |
| 4 | Ulusal Ordu’nun kurulması, insan, para ve malzeme kaynakları |
| 5 | Sevr Anlaşması ve hükümleri |
| 6 | Doğu Cephesi, Gümrü Anlaşması |
| 7 | Ara Sınav |
| 8 | Güney Cephesi, Batı Cephesi, I. İnönü Savaşı ve Londra Konferansı |
| 9 | Moskova Anlaşması, TBMM’nin ilk anayasası |
| 10 | II. İnönü Savaşı, Kütahya Eskişehir Muharebeleri |
| 11 | Sakarya Savaşı ve sonuçları, Ankara Anlaşması |
| 12 | TBMM’ de düşünsel farklılaşmalar |
| 13 | Büyük Taarruz |
| 14 | Mudanya Ateşkes Anlaşması |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  | **X** |  |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**ESOGÜ Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** |  | **DERSİN ADI** | Türk Dili II |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| II | 2 | | 0 | 0 | | | 0 | 2 | | ZORUNLU (X ) SEÇMELİ ( ) | | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | |  | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | | |  | |  |
| Proje | | | | | |  | |  |
| Rapor | | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | | |  | |  |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Şekil bilgisi, kelime grupları, anlatım bozuklukları. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Okunan veya dinlenen bir metnin anlaşılabilmesi için gerekli öğretileri sağlamak, edebî ve bilimsel metinleri inceleyip not çıkarma becerisini kazandırmak, çeşitli klasik ve güncel metinlerle sözvarlığının gelişmesine katkıda bulunmak, kitap okuma alışkanlığını kazandırmak, topluluk önünde sunum yapabilme becerisini kazandırmak, Türkçenin dünya dilleri arasındaki yerini belirtip, dilimizin ilk eserlerini tanıtmak, Türkçenin ses ve şekil yapısını kavratıp, imlâ-noktalama işaretlerinin yerinde kullanılmasını sağlamak, sözlü ve yazılı edebî türleri tanıtmak | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | ● Türkçenin şekil yapısını bilir, imlâ-noktalama işaretlerini yerinde kullanır.  ● Kitap okuma alışkanlığını kazanır, günlük gazete ve diğer süreli yayınları takip eder.  ● Çevresindeki dil kirliliğine yol açan kelimelerin dil üzerindeki etkilerini hesaplayabilir.  ● Türkçeyi doğru, güzel ve başarılı bir üslupla konuşur, kendini ifade edebilme yeteneği sahip olur.  ● Topluluk önünde sunum yapabilme becerisine sahip olur, bilgi ve düşüncelerini başkalarının anlayabileceği düzeyde ifade edebilir, etkili iletişimi kullanabilir. Edebî ve bilimsel metinleri inceleyip not çıkarma becerisi kazanır.  ● Sözlük ve yazım kılavuzu kullanma alışkanlığına sahip olur.  ● Çevresinde sık olarak kullanılan yabancı kelimelerin Türkçe karşılıklarını bilir.  ● Bireysel olarak yaptığı çalışmalarını gerektiğinde takım çalışmalarına dönüştürebilir ve lider olma becerisine sahip olur.  ● Dünya dilleri içerisinde Türk dilinin büyüklüğü ve bilim dili olarak kullanılması noktasında yeterli bilgi ve anlayışa sahip olur.  ● Yazacağı akademik tezlerde (lisans, yüksek lisans ve doktora) Türk dilini tez yazım kuralları çerçevesinde kullanabilir.  ***●*** Türk dilinin tarihî yapısını bilir. | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Yavuz K., Yetiş K., Birinci N. (2001). Üniversite Türk dili ve Kompozisyon Dersleri, İstanbul: Bayrak Yayınları, | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Yazım kılavuzu (2005). TDK Yayınları, Ankara.  Türkçe sözlük (2005). TDK Yayınları, Ankara.  Güncel Türkçe sözlük ve yazım kılavuzu etkileşimli yoğun diski (2007). | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Şekil bilgisi (İsim kökleri, fiil kökleri, ikili kökler) Sunum, şiir, deneme, kompozisyon, hikâye, gazete, dergi çalışmaları ve uygulamaları, kitap tanıtmaları. Ayraç (parantez), köşeli ayraç |
| 2 | Şekil bilgisi (Türk dilinde ekler; isimden isim yapan ekler, isimden fiil yapan ekler). Sunum, şiir, deneme, kompozisyon, hikâye, gazete, dergi çalışmaları ve uygulamaları, kitap tanıtmaları. |
| 3 | Şekil Bilgisi (Fiilden isim yapan ekler, fiilden fiil yapan ekler). Sunum, şiir, deneme, kompozisyon, hikâye, gazete, dergi çalışmaları ve uygulamaları, kitap tanıtmaları. Düzeltme işareti. |
| 4 | Şekil bilgisi (Çekim ekleri; isimler gelen çekim ekleri, fiillere gelen çekim ekleri). Sunum, şiir, deneme, kompozisyon, hikâye, gazete, dergi çalışmaları ve uygulamaları, kitap tanıtmaları. Kesme işareti. |
| 5 | Kelime grupları. Sunum, şiir, deneme, kompozisyon, hikâye, gazete, dergi çalışmaları ve uygulamaları |
| 6 | Kelime grupları. Sunum, şiir, deneme, kompozisyon, hikâye, gazete, dergi çalışmaları ve uygulamaları |
| 7 | Ara sınav |
| 8 | Cümle (Cümlenin öğeleri; yüklem, özne, nesne, dolaylı tümleç, zarf tümleci). Sunum, şiir, deneme, kompozisyon, hikâye, gazete, dergi çalışmaları ve uygulamaları, kitap tanıtmaları. Üç nokta, eğik çizgi |
| 9 | Cümle (Cümle çeşitleri; Basit cümle, birleşik cümle, sıralı cümle, bağlı cümle). Sunum, şiir, deneme, kompozisyon, hikâye, gazete, dergi çalışmaları ve uygulamaları, kitap tanıtmaları. Kısa çizgi, uzun çizgi |
| 10 | Cümle (Cümle çeşitleri, cümle tahlilleri) Sunum, şiir, deneme, kompozisyon, hikâye, gazete, dergi çalışmaları ve uygulamaları, kitap tanıtmaları. Yabancı özel adların yazılışı |
| 11 | Anlatım bozuklukları. Sunum, şiir, deneme, kompozisyon, hikâye, gazete, dergi çalışmaları |
| 12 | Dergi çalışmaları ve uygulamaları, kitap tanıtmaları. Mastar eklerin yazılışı |
| 13 | Anlatım biçimleri. Sunum, şiir, deneme, kompozisyon, hikâye, gazete, dergi çalışmaları ve uygulamaları, kitap tanıtmaları. Noktalama işaretlerinin uygulaması. |
| 14 | İnceleme yazıları, anlatım biçimleri. Sunum, şiir, deneme, kompozisyon, hikâye, gazete, dergi çalışmaları ve uygulamaları, kitap tanıtmaları. Noktalama işaretlerinin uygulaması. |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. | **X** |  |  |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**T.C. ESKİŞEHİR OSMANGAZİ ÜNİVERSİTESİ**

**TURİZM FAKÜLTESİ**

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ**

**DERS BİLGİ FORMU**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271212015 | **DERSİN ADI** | İŞ GÜVENLİĞİ |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | | **Laboratuar** | | **Kredisi** | **AKTS** | | | **TÜRÜ** | **DİLİ** |
| II | 1 | | 0 | | 0 | | 1 | 2 | | | ZORUNLU(x) SEÇMELİ( ) | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | |
| **Destek Dersleri** | | **Temel Mesleki Dersler** | | | | **Uzmanlık / Alan Dersleri** | | | **Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri** | | | **Aktarılabilir Beceri Dersleri** |
| X | |  | | | |  | | |  | | |  |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | **Faaliyet türü** | | | | | | **Sayı** | | **%** |
| Ara Sınav | | | | | | 1 | | 40 |
| Kısa Sınav | | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | | |  | |  |
| Proje | | | | | |  | |  |
| Rapor | | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | | |  | |  |
|  | | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | |  | | | | | | 1 | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | İş sağlığı ve güvenliği tanımı, önemi, tarihsel gelişimi, temel kavramlar, İş Güveliği kültürü, İSG mevzuatı, Tehlike kaynakları ve sınıflandırılması, İş kazaları, Meslek hastalıkları, İş ortamını etkileyen faktörler (fiziksel, kimyasal vb), İşyerlerinde temel iş güvenliği, Risk Değerlendirme, Kişisel Koruyucular, Yangın, İlgili mevzuat. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | İşyerlerinde iş kazaları ve meslek hastalıklarından korunma yöntemlerini öğretmek. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | İşyerlerinde muhtemel kazalar ve meslek hastalıklarına karşı önlemleri bilerek insan sağlığını korumak ve işgücü verimliliğini arttırmak | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | 1. İSG mevzuatını yorumlama becerisi  2. İşyerinde mevcut fiziki koşulları iyileştirmek üzere sorunları saptama, tanımlama, alternatif çözümler geliştirme ve çözme becerisi.  3. İşyerlerinde mevcut tehlike ve riskleri tanımlama becerisi.  4.Risk değerlendirme kavramını uygulama becerisi. | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | 1. Kahya, E., 2022, **İş Güvenliği**, ESOGÜ Yayın No :246, Eskişehir. 2. 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | 1. Yiğit, A., **İş Güvenliği**, 2013, Dora basım-Yayın Dağıtım Ltd. Şti, Bursa. 2. Ayır, M. ve Ergül, M., 2006, **İş Güvenliği ve Risk Değerlendirme Uygulamaları**, Bursa. 3. Dizdar, E.N., 2008, **İş Güvenliği**, 4.Baskı, Murathan Yayınevi, Trabzon. 4. Esin, A., 2006, **Yeni Mevzuatın Işığında İş Sağlığı ve Güvenliği***,*  TMMO MMO Yayın No:MMO/363/2, Ankara. | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | Bilgisayar, Projeksiyon cihazı, çeşitli Kişisel Koruyucu Donanımlar | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Ders kapsamı, yürütüm, değerlendirme  İş Güvenliği genel bilgilendirme |
| 2 | İş Güvenliği kültürü |
| 3 | ISG Mevzuatı (6331 Sayılı Kanun) |
| 4 | ISG Mevzuatı (6331 Sayılı Kanun) |
| 5 | İş Kazaları (Etmenler, türleri, performans ölçütleri) |
| 6 | İş Kazaları (Oluşum teorileri, istatistikler, soruşturmalar) |
| 7 | Meslek hastalıkları |
| 8 | Ara Sınav |
| 9 | İşyerlerinde temel güvenlik önlemleri |
| 10 | Risk faktörleri |
| 11 | Risk faktörleri |
| 12 | Risk değerlendirme |
| 13 | Kişisel Koruyucu Donanımlar |
| 14 | Yangın |
| 15,16 | Yarıyıl Sonu Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | X |
| **2** | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | X |
| **3** | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | X |
| **4** | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | X |
| **5** | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | X |
| **6** | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | X |
| **7** | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | X |
| **8** | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | X |
| **9** | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | X |
| **10** | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | X |
| **11** | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | X |
| **12** | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | X |
| **13** | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. | X |  |  |
| **14** | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | X |
| **15** | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | X |
| **1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.** | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**

**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271212016 | **DERSİN ADI** | Beslenme İlkeleri |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | | | **AKTS** | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| II. | 3 | | 0 | 0 | | | 3 | | | 7 | ZORUNLU ( X) SEÇMELİ ( ) | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | |  | | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | 1 | | | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | |  | | | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | | | |  |
| Ödev | | | |  | | | |  |
| Proje | | | |  | | | |  |
| Rapor | | | |  | | | |  |
| Diğer (………) | | | |  | | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | 1 | | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Yeterli ve dengeli beslenmenin öneminden başlayarak, beslenme ve beslenme gruplarını öğrenerek, menüler hazırlayabilmek; özel beslenmeye gereksinim duyanlara yönelik farkındalık sahibi olmak üzere konu başlıklarından oluşmaktadır. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Öğrencilerin, temel beslenme ilkeleri hakkında bilgi edinmelerini sağlamak | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | | Bu dersi alan öğrenciler, sağlıklı ve dengeli beslenme üzerine gerek kişisel gerekse mesleki anlamda önemli bir bilgi sahibi olur ve mesleki anlamda menüler hazırlayabilmek, gıdaları besin değerlerine göre gruplayabilmek adına yetilerini geliştirir. | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Bu dersi başarılı bir şekilde tamamlayan öğrenciler, beslenmenin büyüme, gelişme ve sağlıklı olma üzerine önemini açıklar; besin gruplarını sıralayabilir, yetersiz beslenmeden ortaya çıkan hastalıklar hakkında bilgi sahibi olarak, çeşitli gereksinimlere sahip olanlara yönelik menüler hazırlayabilir. | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Beslenmenin Temel Eğitimi AÖF 2018 | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Beslenme ve Diyet Ayşe Baysal  Beslenme ve Diyet İlkeleri Haydar Özpınar  Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama Sıdıka Bulduk | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| **1** | Beslenme ve Günümüz Beslenme Eğilimleri |
| **2** | Beslenmenin Önemi ve Genel Kavramlar |
| **3** | Temel Besin Öğeleri 1 (Proteinler, Yağlar) |
| **4** | Temel Besin Öğeleri 2 (Karbonhidratlar) |
| **5** | Vitaminler 1 (A,D,E,K) |
| **6** | Vitaminler 2 (B grubu ve C) |
| **7** | Suyun Beslenmedeki Önemi ve Mineraller |
| **8** | Besinlerin Enerji Değeri |
| 9 | Başlıca Besin Grupları |
| 10 | Özel Durumlarda Beslenme 1 |
| 11 | Özel Durumlarda Beslenme 2 |
| 12 | Fonksiyonel Beslenme |
| 13 | Besinleri hazırlama, doğrama, pişirme ve saklama ilkeleri |
| 14 | Besin Güvenliği ve Takviye Gıdalar |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  | **X** |  |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. | **X** |  |  |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  | **X** |  |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  | **X** |  |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  | **X** |  |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  | **X** |  |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  | **X** |  |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  | **X** |  |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**

**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271212017 | **DERSİN ADI** | Yiyecek İçecek Yönetimi |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | | | **AKTS** | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| II | 3 | | 0 | 0 | | | 3 | | | 5 | ZORUNLU (X ) SEÇMELİ ( ) | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | |  | | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | 1 | | | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | |  | | | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | | | |  |
| Ödev | | | |  | | | |  |
| Proje | | | |  | | | |  |
| Rapor | | | |  | | | |  |
| Diğer (………) | | | |  | | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | 1 | | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Yiyecek ve içecek operasyonlarında yönetim süreci, menü planlama, satın alma, teslim alma ve depolama, sanitasyon, maliyet kontrolü, fiyatlandırma ve pazarlama | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Yiyecek içecek işletmelerini detaylı tanıyabilme ve yiyecek içecek operasyonlarında yönetim süreci, menü planlama, satın alma, teslim alma ve depolama, sanitasyon, maliyet kontrolü, fiyatlandırma ve pazarlama süreçlerini kavrayabilme | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Dersi alan öğrenciler yiyecek içecek işletmelerini detaylı tanır ve yiyecek içecek operasyonlarında yönetim süreci, menü planlama, satın alma, teslim alma, depolama, sanitasyon, maliyet kontrolü, fiyatlandırma ve pazarlama süreçleri ile ilgili bilgileri elde eder ve uygular | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi- Adnan Türksoy; Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi- Nilüfer Koçak | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| **1** | Yiyecek İçecek Sektörü |
| **2** | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Önemi |
| **3** | Yiyecek İçecek Yönetiminin Temel Fonksiyonları |
| **4** | Yiyecek İçecek Yönetiminin Temel Fonksiyonları |
| **5** | Yiyecek İçecek Yönetiminin Temel Fonksiyonları |
| **6** | Menü Planlama |
| **7** | Dönem İçi Değerlendirme |
| 8 | Satın Alma, Teslim Alma ve Depolama |
| 9 | Satın Alma, Teslim Alma ve Depolama |
| 10 | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sanitasyon |
| 11 | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü |
| 12 | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü |
| 13 | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Fiyatlandırma |
| 14 | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. | **X** |  |  |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. | **X** |  |  |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  | **X** |  |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**

**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271212018 | **DERSİN ADI** | Sağlık Tedbirleri ve İlkyardım |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| II | 1 | | 0 | 0 | | | 0 | 1 | | ZORUNLU (X ) SEÇMELİ ( ) | | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
| X | |  | | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | |  | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | | |  | |  |
| Proje | | | | | |  | |  |
| Rapor | | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | |  | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | İlkyardımın tanımı, önemi, ilkeleri, yaralı ve hastaların kaza ortamının değerlendirilmesi ve muayenesi, hasta ve yaralı taşıma şekilleri. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Öğrencilere iş sırasında meydana gelebilecek kazaları önlemek ve ilkyardım desteğini sağlamak bilgi ve becerisini kazandırmak | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | ●Turizm işletmelerinde kazaların önlenmesi ilgili temel bilgi ve beceri kazanırlar  ●Turizm işletmelerinde ilkyardım gerektiren durumlarla ilgili temel bilgi ve beceri kazanırlar  ●Meydana gelen kazalara karşı anında yardım edebilme becerisini elde ederler. | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Şelimen D., Olgun N., Aslan F. E, Kuğuoğlu S., Acil Bakım (1998). Yüce Yayınları, İstanbul, 1998  Ege R.,(1999). Kaza, Hastalık ve Yaralanmalarda İlk ve Acil Yardım, THK. | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Jenkins J. L., Braen G. R. (2001). (Çev: M. A. Karaman), Acil Tıp El Kitabı, Ankara. | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | İlkyardımın Tanımı, Önemi, İlkeleri |
| 2 | İlkyardım İle Acil Tedavi Arasındaki Farklar |
| 3 | Yaralı ve Hastaların Kaza Ortamının Değerlendirilmesi ve Muayenesi |
| 4 | İlkyardım Elemanında Bulunması Gereken Özellikler |
| 5 | Hasta ve Yaralı Taşıma Şekilleri |
| 6 | Solunum Sistemi İle İlgili İlkyardım Gerektiren Acil Durumlarda Müdahale |
| 7 | Ara Sınav |
| 8 | Dolaşım Sistemi İle İlgili İlkyardım Gerektiren Acil Durumlarda Müdahale |
| 9 | Bilinç Kaybı İle İlgili İlkyardım Gerektiren Acil Durumlarda Müdahale |
| 10 | Kanamalarda İlkyardım, Kırık, Çıkık ve Burkulmalarda İlkyardım |
| 11 | Yaralanmalarda İlkyardım |
| 12 | Yanıklarda ve Donmalarda İlkyardım |
| 13 | Elektrik çarpmaları ve İlkyardım, Zehirlenmeler ve İlkyardım |
| 14 | Kulağa, Buruna, Göze, Boğaza Yabancı Cisim Kaçması ve İlkyardım |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  | **X** |  |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**ESOGÜ Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271212019 | **DERSİN ADI** | Yabancı Dil II (İng) |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| II | 6 | | 0 | 0 | | | 6 | 7 | | ZORUNLU (X ) SEÇMELİ ( ) | | | İngilizce |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | |  | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | | |  | |  |
| Proje | | | | | |  | |  |
| Rapor | | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | |  | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Past simple (regular, irregular), Present simple ve continuous, possessive adjectives, pronouns, Present perfect ve past simple, Comperatives, offers ve request | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | İngilizce alt yapısı olan öğrencilere İngilizcesini pre-intermediate düzeyine ulaştırmayı amaçlar | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | ● Öğrencilerin Pre-intermediate İngilizce seviyesinde kelime ve gramer bilgisine sahip olabilmesini sağlama  ● Öğrencilerin Pre intermediate düzeyi ile okuma, yazma, dinleme ve konuşma becerisi kazandırılması | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Cannıgham G., Mohammed S., Language To Go, Longman Publishing. | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Past simple (regular, irregular) |
| 2 | Past simple (regular, irregular) |
| 3 | Likes, dislikes, +ing form, qulifiying adverbs |
| 4 | Likes, dislikes, +ing form, qulifiying adverb |
| 5 | Present simple ve continuous, possessive adjectives, pronouns |
| 6 | Present simple ve continuous, possessive adjectives, pronouns |
| 7 | Ara sınav |
| 8 | Should, shouldn’t ve imperatives, the future with “going to |
| 9 | Should, shouldn’t ve imperatives, the future with “going to |
| 10 | Present perfect ve past simple |
| 11 | Present perfect ve past simple |
| 12 | Comperatives, offers ve request |
| 13 | Comperatives, offers ve request |
| 14 | Zero conditional (if+present form, present form) |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. | **X** |  |  |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ağırlama ve turizm endüstrisi alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur; gastronomi ve mutfak sanatları alanının ağırlama ve turizm endüstrisindeki yerini kavrar. |  |  | **X** |
| 11 | Ağırlama endüstrisi organizasyonlarını planlar ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği ve hijyen standartlarını, gıda mevzuatını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 13 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 20 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3. YARIYIL (GÜZ)** | | | | | | | |
| [271213011](#MUI) | Mutfak Uygulamaları I | | Z | 2 | 2 | 3 | 8 |
| [271213012](#PAZ) | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama | | Z | 2 | 0 | 2 | 4 |
| [271213013](#KON) | Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü | | Z | 2 | 0 | 2 | 4 |
| [271213014](#HİJ) | Gıda Hijyeni ve Güvenliği | | Z | 3 | 0 | 3 | 4 |
| [271213015](#III) | Yabancı Dil III (İNG) | | Z | 6 | 0 | 6 | 7 |
| **TOPLAM** | | | | **15** | **2** | **16** | **27** |
| **4. YARIYIL (BAHAR)** | | | | | | | |
| [271214011](#MUII) | Mutfak Uygulamaları II | | Z | 2 | 2 | 3 | 8 |
| [271214012](DERS%20İÇERİKLERİ/IV.%20DÖNEM/Türk%20Mutfağı/Türk%20Mutfağı.docx) | Türk Mutfağı | | Z | 2 | 2 | 3 | 7 |
| [271214013](#SBB) | | Servis ve Bar Bilgisi | Z | 2 | 0 | 2 | 5 |
| [271214014](DERS%20İÇERİKLERİ/IV.%20DÖNEM/Yabancı%20Dil%20IV%20(İNG)/Yabancı%20Dil%20IV.docx) | | Yabancı Dil IV (İNG) | Z | 6 | 0 | 6 | 7 |
| **TOPLAM** | | | | **12** | **4** | **14** | **27** |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**

**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271213011 | **DERSİN ADI** | Mutfak Uygulamaları I |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | | | **AKTS** | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| III | 2 | | 2 | 0 | | | 3 | | | 8 | ZORUNLU (X) SEÇMELİ () | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | |  | | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | 1 | | | | 50 |
| II. Ara Sınav | | | |  | | | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | | | |  |
| Ödev | | | |  | | | |  |
| Proje | | | |  | | | |  |
| Rapor | | | |  | | | |  |
| Diğer (………) | | | |  | | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | 1 | | | | 50 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Mutfak araç-gereçleri, kesme teknikleri, mutfakta kullanılan el aletleri ve uygulamalı pişirme yöntemlerinin öğrenimi | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Mutfakta kullanılan araç-gereçlerin, kesim tekniklerinin ve genel pişirme yöntemlerinin uygulamalı olarak öğretimi | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Mutfakta kullanılan araç-gereçleri tanır.  Yumurta, süt ürünleri ve et kesme tekniklerini bilir ve uygular.  Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular. | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| **1** | Dersin işlenişine dair bilgilendirme |
| **2** | Yumurtalar ve yumurta pişirme yöntemleri |
| **3** | Süt ve Süt ürünleri |
| **4** | Uygulamalı pişirme yöntemleri: Tavada pişirme ve Haşlama |
| **5** | Et, sebze, tavuk stokları ve Çorbalar |
| **6** | Yumurta ürünleri: Tavada pişirme, hafif haşlama ve fırında pişirme |
| **7** | Uygulamalı pişirme yöntemleri: Hafif haşlama, Kızartma, Tavada pişirme ve Haşlama |
| 8 | Uygulamalı pişirme yöntemleri: Bıçaklar, genel doğrama şekilleri ve Tavada pişirme |
| 9 | Sınav Değerlendirme |
| 10 | Uygulamalı pişirme yöntemleri: Ağartma,Haşlama, Kızartma, Tavada ve Fırında pişirme |
| 11 | Uygulamalı pişirme yöntemleri: Haşlama, Izgara, Kızartma, Tavada ve Fırında pişirme |
| 12 | Uygulamalı pişirme yöntemleri: Haşlama, Izgara, Tavada ve Fırında pişirme |
| 13 | Uygulamalı pişirme yöntemleri: Ağartma, Haşlama Tavada ve Fırında pişirme |
| 14 | Konu tekrarı |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. | **X** |  |  |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. | **X** |  |  |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. | **X** |  |  |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271213012 | **DERSİN ADI** | Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Pazarlama |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | | | **AKTS** | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| III. | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | | | 4 | ZORUNLU ( X) SEÇMELİ ( ) | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | |  | | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | 1 | | | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | |  | | | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | | | |  |
| Ödev | | | |  | | | |  |
| Proje | | | |  | | | |  |
| Rapor | | | |  | | | |  |
| Diğer (………) | | | |  | | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | 1 | | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Yiyecek ve içecek pazarlama ve satış operasyonlarının tüm yönleri ele alınmakta, pazarlama, pazarlama karması, pazarlama planı geliştirme, pazar bölümleme ve konumlandırma ve sosyal medya pazarlaması üzerine odaklanmaktadır. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Öğrencilere yiyecek ve içecek sektöründe kullanılan pazarlama stratejileri hakkında teorik bilgi ve müşteri profilini ve iletişimini anlayarak pazarlama karması doğrultusunda hareket edebilmelerini öğretmektir. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | | Bu dersi alan öğrenciler, yiyecek içecek işletmeleri veya gastronomi işletmeleri başta olmak üzere, pazarlama ile ilgili genel bilgileri bilir, geliştirir ve uygular. | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Pazarlama kavramını tanımlar, pazarlama karması elemanları ve özelliklerini kavrayıp, gastronomi sektöründe pazar bölümlendirme çalışmaları ile pazarlama araştırmaları konusunda yetenek kazanır. | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | İsmet Mucuk Pazarlama İlkeleri İsmet Mucuk  Yiyecek İçecek Pazarlaması Şevki Ulema  Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama Burhanettin Zengin | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | - | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | | - | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| **1** | Pazarlama Kavramı ve Tarihsel Gelişimi |
| **2** | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama Çevresi |
| **3** | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Ürün ve Fiyat |
| **4** | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Dağıtım ve Tutundurma |
| **5** | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Fiziksel Kanıtlar ve Süreç |
| **6** | Yiyecek İçecek İşletmelerinde İnsan |
| **7** | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Tüketici Davranışları |
| **8** | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazar Bölümlendirme ve Konumlandırma |
| **9** | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama Planlaması |
| **10** | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Marka ve Markalaşma Çalışmaları |
| **11** | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama İletişimi |
| **12** | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Dijital Pazarlama |
| **13** | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sosyal Sorumluluk Uygulamaları |
| **14** | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Güncel Pazarlama Örnekleri |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  | **X** |  |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  | **X** |  |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  | **X** |  |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  | **X** |  |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271213013 | **DERSİN ADI** | Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | | | **AKTS** | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| III. | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | | | 4 | ZORUNLU (X ) SEÇMELİ ( ) | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | |  | | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | 1 | | | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | |  | | | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | | | |  |
| Ödev | | | |  | | | |  |
| Proje | | | |  | | | |  |
| Rapor | | | |  | | | |  |
| Diğer (………) | | | |  | | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | 1 | | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Bir yiyecek içecek işletmesinde üretim öncesinde, üretim esnasında ve üretim sonrasındaki maliyetler hakkında bilgi verici ve çeşitli örnek hesaplamalar içeren konu başlıklarından oluşmaktadır. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Gastronomi ve Mutfak sanatları öğrencilerinin yiyecek içeceklerin işletmeye satın alınmasından, müşteriye sunulmasına kadar geçen süreçte maliyetleri nasıl düşüreceğini öğrenmelerini sağlamak. Müşterilerden geri bildirim alarak üretimde güncellemeler gerçekleştirmeleri farkındalığı oluşturmak. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Bu dersi alan öğrenciler etkin, doğru, istenen ürünü, istenen kalite ve miktarda satın alabilir. Standart reçete kullanımının önemini bilerek, yiyeceklerin üretim maliyetlerini en aza indirebilir. Doğru stok kontrolü yapar. Etkin fiyatlandırma stratejileri ile başarılı bir işletme yönetim sağlar. | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü, Mehmet Sarıışık | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Turizm İşletmelerinde Maliyetler ve Kontrolü- Nurettin Ayaz Bayram Akay | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| **1** | Maliyet Kontrolü ve Yiyecek İçecek İşletmelerindeki Önemi, Genel Kavramlar |
| **2** | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gelir Yönetimi |
| **3** | Yiyecek İçecek Satış Tahminleri |
| **4** | Satın Alma ve Teslim Alma |
| **5** | Yiyecek İçecek Envanter Yönetimi |
| **6** | Yiyecek İçecek Üretim Kontrolü |
| **7** | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Fiyatlandırma |
| **8** | Yiyecek İçecek İşletmelerinde İş Gücü Maliyet Kontrolü |
| 9 | Genel Üretim Giderlerinin Kontrolü |
| 10 | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Finansal Analiz |
| 11 | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gelir Kontrolü |
| 12 | Yiyecek İçecek Maliyet Kontrol Sistemleri |
| 13 | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrol Otomasyon Sistemleri |
| 14 | Maliyet Kontrol Kapsamında İşletmelerden Örnekler |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  | **X** |  |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. | **X** |  |  |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  | **X** |  |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. | **X** |  |  |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. | **X** |  |  |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  | **X** |  |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271213014 | **DERSİN ADI** | Gıda Hijyeni ve Güvenliği |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | | | **AKTS** | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| III | 3 | | 0 | 0 | | | 3 | | | 4 | ZORUNLU (X) SEÇMELİ () | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | |  | | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | 1 | | | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | |  | | | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | | | |  |
| Ödev | | | |  | | | |  |
| Proje | | | |  | | | |  |
| Rapor | | | |  | | | |  |
| Diğer (………) | | | |  | | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | 1 | | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Güvenli gıda üretebilmek amacıyla gıda güvenliğini tehdit eden faktörleri ile gıda güvenliği yönetim sistemlerini öğretmek; gıda hijyeni ve hijyeni sağlama faktörlerini tanımak | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Gıdayı, bozulma nedenlerini, sağlığını tehdit eden mikroorganizmaları öğretmek, hijyen ve sanitasyon kavramları ile toplu beslenme sistemlerinde hijyeni sağlama faktörlerini ve HACCP ve ISO Gıda Güvenliği Yönetim Sistemlerini öğrenmelerini sağlamak | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Dersi alan öğrenciler gıdalarda sağlımız için risk faktörlerini, gıdalarda patojen bakterileri, küf, maya ve parazitlerin bilir, riskli gıda grupları ile önleme yöntemlerini kavrar. Hijyen, sanitasyon, dezenfeksiyon kavramları öğrenilir. Hijyen sağlama olanaklarını kavrar. Gıda güvenliği ve hijyeni sağlamada toplu gıda üretim yerlerinde ve işletmelerinde uygulanan Gıda Güvenliği Yönetim Sistemeleri hakkında bilgi sahibi olur. | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Gıda ve Personel Hijyeni-Prof. Dr. Sıdıka BULDUK | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | | Bilgisayar, projektör | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| **1** | Gıda nedir?, Gıda Bileşenleri Nelerdir\* |
| **2** | Gıdaların Bozulma Nedenleri |
| **3** | Mikroorganizmalar-Bakteriler |
| **4** | Mikroorganizmalar-Küf, Maya, Parazitler, Virüsler |
| **5** | Gıdalarda Muhafaza Teknikleri |
| **6** | Hijyen ve Sanitason |
| **7** | Toplu Beslenme Sistemlerinde Hijyenin Önemi |
| 8 | Dönem İçi Değerlendirme |
| 9 | Gıda Üreten İşletmelerde Gıda Güvenliği ve Hijyen Sağlama Olanakları |
| 10 | Gıda Üreten İşletmelerde Gıda Güvenliği ve Hijyen Sağlama Olanakları |
| 11 | Gıda Güvenliği-Kalite Kavramı |
| 12 | Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri-HACCP |
| 13 | Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri-HACCP |
| 14 | Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri-22000:2005 |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. | **X** |  |  |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271213015 | **DERSİN ADI** | Yabancı Dil III(İngilizce A) |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | | | **AKTS** | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| III | 6 | | 0 | 0 | | | 6 | | | 7 | ZORUNLU ( X ) SEÇMELİ () | | İngilizce |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | |  | | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | 1 | | | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | |  | | | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | | | |  |
| Ödev | | | |  | | | |  |
| Proje | | | |  | | | |  |
| Rapor | | | |  | | | |  |
| Diğer (………) | | | |  | | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | 1 | | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Adjectives and intensifiers, past simple and continious, Comparing careers, comparative and superlatives, Describing plans for a trip, present simple and continious fort he future. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Öğrencileri pre-intermediate düzeyinden intermediate düzeye getirmeyi amaçlar | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | ● Öğrencilerin intermediate İngilizce seviyesinde kelime ve gramer bilgisine sahip olabilmesini sağlama  ● Öğrencilerin intermediate düzeyi ile okuma, yazma, dinleme ve konuşma becerisi kazandırılması | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Focus 1  Focus 2  Pearson | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| **1** | Present Simple, An İnformal e-mail |
| **2** | Countable and countable nouns,articles,an e-mail of invitation |
| **3** | Present simple and present continuous,an e-mailof request |
| **4** | Comparative and superlative adjectives,have to, don’t have to |
| **5** | Past simple ,was ,were,could,must,mustn’t,should,shouldn’t |
| **6** | Past simple questions and negatives |
| **7** | Present perfect with ever,never,just,already,yet |
| 8 | Ara Sınav |
| 9 | Future with will,be going to |
| 10 | Verb ing,verb to be infinitive,so and such |
| 11 | Past continuous and past simple, used to |
| 12 | First and second conditional |
| 13 | Defining relative clauses |
| 14 | The passive, past perfect |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. | **X** |  |  |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |



Eskişehir Osmangazi Üniversitesi

Turizm Fakültesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271214011 | **DERSİN ADI** | Mutfak Uygulamaları II |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| IV | 2 | | 2 | 0 | | 3 | 8 | | ZORUNLU (X ) SEÇMELİ ( ) | | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve  Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | |  | |  |
| II. Ara Sınav | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | | 1 | | 40 |
| Proje | | | | |  | |  |
| Rapor | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | |  | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Yemek pişirme sürecini sistematik bir üretim modeli olarak ele alma. Eylemleri uluslararası pişirme yöntem ve teknikleriyle; olayları ise gıda reaksiyonlarıyla açıklama. | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Yemek pişirme sürecini ölçülebilir değerler üzerinden ifade etmek ve uygulamalar ile ürünü geliştirmeyi deneyimlemek.  Yemeği, içeriğin, belirli zaman dilimleri içerisinde, ısıyla ve/veya hareketle manipüle edilmiş bir ürün olarak algılayabilmek. | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | | Gıda üretim süreçlerinde, meydana gelen ya da gelebilecek fiziksel ve kimyasal değişim ya da dönüşümleri fark edebilme.  “İŞ”i boyutsal ve etkileşimsel olarak anlama ve gösterebilme  Temel seviyede üretim süreçleri modellemeyi bilme ve uygulama | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Sistemsel düşünme  Süreç analizi ve modelleme  Gıda reaksiyonlarını sebep-olay-sonuç ilişkileriyle kavrama  Tarifleri süreç ve olay kodlarıyla ifade etme | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | |  | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | **Arnold, R. D., & Wade, J. P.** (2015). A Definition of Systems Thinking: A Systems Approach. 2015 Conference on Systems Engineering Research (s. 669 – 678). Procedia Computer Science. doi: 10.1016/j.procs.2015.03.050  **Sterman, J. D.** (2002). System Dynamics- systems thinking and modeling for a complex world. ESD-WP-2003-01.13-ESD Internal Symposium. Massachusetts Institute of Technology Engineering Systems Division.  **ATK, A. T.** (2013). *The America's Test Kitchen Cooking School Cookbook- Everything You Need to Know to Became a Great Chef.* America's Test Kitchen.  **Carduff, E., Kowit, A., Colins, L., Mayer, S., & Greenhaus, R.** (2018). *The new essentials cookbook : a modern guide to better cooking / America’s Test Kitchen.* Boston: America’s Test Kitchen.  **McGee, H.** (2010). *Keys to Good Cooking.* Canada: Doubleday Canada.  Page, K., & Dornenburg, A. (2008). *The Flavor Bible- The Essential Guide to Culinary Creativity, Based on Wisdom of America's Mostt Innovative Chefs.* London: Little, Brown and Company.  **Peterson, J.** (2007). *Cooking (600 recipes, 1500 photographs, one kitchen education).* New York: Ten Speed Press.  **Phatak, D. S., & Phatak, S.** (2018). *Cooking Made Easy.* New Delhi: V&S Publishers. | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Sistem ve Sistemsel Düşünme |
| 2 | Model ve Modelleme |
| 3 | Gıda bileşenleri ve reaksiyonları |
| 4 | Gıda Modelleme |
| 5 | Dönem içerisinde uygulama derslerinde takip edilecek haftalık plan duyurusu. Ürünlerin tanıtımı. Uygulama derslerinde birlikte çalışacak ekiplerin oluşturulması. Uygulama dersi yönetim ve sorumlulukları hakkında tartışmalar. |
| 6 | Uygulama ve Raporlama |
| 7 | Uygulama ve Raporlama |
| 8 | Dersin işlenişi ve verimliliği hakkında değerlendirme ve tartışmalar |
| 9 | Uygulama ve Raporlama |
| 10 | Uygulama ve Raporlama |
| 11 | Uygulama ve Raporlama |
| 12 | Uygulama ve Raporlama |
| 13 | Uygulama ve Raporlama |
| 14 | Uygulama ve Raporlama |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. | **X** |  |  |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. | **X** |  |  |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  | **X** |  |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  | **X** |  |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. | **X** |  |  |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  | **X** |  |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  | **X** |  |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  | **X** |  |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  | **X** |  |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  | **X** |  |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. | **X** |  |  |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. | **X** |  |  |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  | **X** |  |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**

**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271214012 | **DERSİN ADI** | Türk Mutfağı |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | | | **AKTS** | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| IV | 2 | | 2 | 0 | | | 3 | | | 7 | ZORUNLU (X) SEÇMELİ () | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | |  | | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | 1 | | | | 50 |
| II. Ara Sınav | | | |  | | | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | | | |  |
| Ödev | | | |  | | | |  |
| Proje | | | |  | | | |  |
| Rapor | | | |  | | | |  |
| Diğer (………) | | | |  | | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | 1 | | | | 50 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Türk mutfağının genel yapısı. Türk mutfağında kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar. Türk Mutfağına has yemek yapımı ve sunumu | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Türk beslenme kültüründen yola çıkarak, Türk kültüründe mutfak ve önemini anlatmak, Türk mutfağında kullanılan malzemeler ve yemekleri öğreterek öğrencilerin uygulamasını sağlamak | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Türklerin beslenme alışkanlıklarını bilirler.Türk mutfağında kullanılan malzemeler ve gıdaları bilirler. Genç Türk mutfağı kültürünü öğrenirler. Türk Mutfağı kültürüne ait yemekleri yapabilirler | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Uygulamalı Türk Mutfağı NOBEL akademik yayıncılık  Nilüfer Şahin Perçin 2022 | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| **1** | Dersin işlenişine dair bilgilendirme |
| **2** | Türk Mutfağı |
| **3** | Türk Mutfağı |
| **4** | Uygulama Türk Mutfağında Yer Alan Çorbalar |
| **5** | Uygulama Ekmekler ve Börekler |
| **6** | Uygulama Et Yemekleri ve Köfteler |
| **7** | Uygulama Bakliyat ve Hamurla Hazırlanan Yemekler |
| 8 | Sınav |
| 9 | Sınav Değerlendirme |
| 10 | Uygulama Kebaplar ve Tavuk Yemekleri |
| 11 | Uygulama Şerbetli Tatlılar ve Sütlü Tatlılar |
| 12 | Uygulama Pideler ve Sebze Yemekleri |
| 13 | Uygulama Bulgur Yemekleri ve Şerbetler |
| 14 | Konu Tekrarı |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  | **X** |  |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. | **X** |  |  |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  | **X** |  |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271214013 | **DERSİN ADI** | Servis ve Bar Bilgisi |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | | | **AKTS** | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| IV | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | | | 5 | ZORUNLU (X ) SEÇMELİ ( ) | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | |  | | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | 1 | | | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | |  | | | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | | | |  |
| Ödev | | | |  | | | |  |
| Proje | | | |  | | | |  |
| Rapor | | | |  | | | |  |
| Diğer (………) | | | |  | | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | 1 | | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Servis usullerini, yaygın kullanılan sunum tekniklerinin öğretilmesi. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Öğrencinin meslek hayatında ihtiyaç duyacağı temel servis ve sunum bilgisini edinmesi. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Yiyecek içecek servisi konusundaki teknik bilgileri bilir  Yiyecek içecek servisi becerilerine sahip olur ve uygulayabilir  Yiyecek içecek servisi yönetimi konusunda bilgi sahibi olur ve bir restoranda servis hizmetlerini yönetebilir | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Axler, Bruce H. 1990. Food and beverage service / Bruce H. Axler, Carol A. Litrides. New York : Wiley. | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Şengül, S. (2020). Yiyecek ve İçecek Servisi Klasik ve Modern Yaklaşım. Ankara: Detay Yayıncılık | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Servisin tanımı, önemi ve servis yerleri. |
| 2 | Servis personeli ve görevleri |
| 3 | Serviste kullanılan araç-gereç ve malzemeler |
| 4 | Servise hazırlık (Mise en place) |
| 5 | Servis usulleri |
| 6 | Konuğa servis ve servisle ilgili kurallar |
| 7 | Dönem İçi Değerlendirme |
| 8 | Kahvaltı servisi, oda servisi |
| 9 | Bazı özel yemekler ve sosların servisi |
| 10 | Barın tanımı, bar çeşitleri, bar personeli, bar araç-gereçleri |
| 11 | İçecek çeşitleri |
| 12 | Şaraplar ve şarap servisi |
| 13 | Kokteyller |
| 14 | Alkollü içkiler |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  | **X** |  |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**ESOGÜ Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271214014 | **DERSİN ADI** | Yabancı Dil IV (İngilizce) |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| IV | 6 | | 0 | 0 | | | 6 | 7 | | ZORUNLU (X ) SEÇMELİ ( ) | | | İngilizce |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | |  | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | | |  | |  |
| Proje | | | | | |  | |  |
| Rapor | | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | |  | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Öğrencilerin sonraki yıllarda görecekleri mesleki İngilizce derslerini takip edebilmeleri, lisans sonrası ve meslek hayatlarında ihtiyaç duyacakları İngilizce´ye temel oluşturacak seviyede İngilizce dilbilgisi, kelime dağarcığı, okuduğunu anlama, sözlü anlatım ve yazma becerileri | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Bu ders ile öğrencilerin, "European Language Portfolio Global Scale" B1 düzeyinde İngilizcede; - Temel dilbilgisine sahip olmaları, - Dinlediklerini anlamaları, - Karşılıklı konuşabilmeleri, - Okuduklarını anlamaları, - Kendilerini yazıyla ifade edebilmeleri amaçlanmaktadır | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Öğrenciler meslek hayatlarında ihtiyaç duydukları İngilizce Bilgisinin bir kısımına sahip olurlar | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Dersin Öğretim elemanı tarafından derlenen çeşitli kitap ve yayınlar, MURPHY Reymond, English Gramer | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Sıfat cümleleri |
| 2 | Talking about habits (used to do / doing) |
| 3 | supporting an idea or thought |
| 4 | Modal verbs and synonyms |
| 5 | Modal verbs and metaphors and idioms |
| 6 | Assumption development |
| 7 | Quiz |
| 8 | Assumption development |
| 9 | Binary words |
| 10 | Identifiers. |
| 11 | Conjunctions – comments |
| 12 | Name verbs |
| 13 | Name verbs |
| 14 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | X |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | X |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. | **X** |  |  |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | X |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | X |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | X |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | X |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | X |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | X |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | X |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | X |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | X |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | X |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | X |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | X |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **5. YARIYIL (GÜZ)** | | | | | | |
| [271215013](#ÖD) | Örgütsel Davranış | Z | 3 | 0 | 3 | 4 |
| [271215012](#DM) | Dünya Mutfakları | Z | 2 | 2 | 3 | 5 |
| [271215014](#OTO) | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Otomasyon | Z | 1 | 2 | 2 | 4 |
| [271215011](#V) | Yabancı Dil V (İNG) | Z | 4 | 0 | 4 | 5 |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **SEÇMELİ I (4 DERS SEÇİLMELİDİR)** | | | | | | |
| [271215015](#YO) | Yenilebilir Otlar | S | 2 | 0 | 2 | 3 |
| [271215016](#GO) | Gastronomi Okumaları | S | 2 | 0 | 2 | 3 |
| [271215017](#EKO) | Yiyecek İçecek Ekonomisi | S | 2 | 0 | 2 | 3 |
| [271215018](#İNO) | Gastronomide İnovasyon ve Teknoloji | S | 2 | 0 | 2 | 3 |
| [271215019](#AKIM) | Mutfak Akımları | S | 2 | 0 | 2 | 3 |
| [271215020](#TEML) | Temel Sanat ve Estetik Bilgisi | S | 2 | 0 | 2 | 3 |
| [271215021](#COĞ) | Gastronomi Coğrafyası | S | 2 | 0 | 2 | 3 |
| [271215022](#ÖİT) | Özel İlgi Turizmi | S | 2 | 0 | 2 | 3 |
| [271215023](#İB) | İletişim Bilgisi | S | 2 | 0 | 2 | 3 |
| [271215024](#İH) | İnsan Hakları | S | 2 | 0 | 2 | 3 |
| [271215025](#KÜLT) | Kültürel Miras Yönetimi | S | 2 | 0 | 2 | 3 |
| [271215026](#ETK) | Etkinlik Yönetimi | S | 2 | 0 | 2 | 3 |
| [271215027](#Mİ) | Müşteri İlişkileri Yönetimi | S | 2 | 0 | 2 | 3 |
| **TOPLAM** | | | **18** | **4** | **20** | **30** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **6. YARIYIL (BAHAR)** | | | | | | | |
| [271216012](#VI) | Yabancı Dil VI (İNG) | | Z | 4 | 0 | 4 | 5 |
| [271216013](#BU) | Banket Uygulamaları | | Z | 2 | 2 | 3 | 6 |
| [271216014](#SÜRD) | Gastronomi ve Sürdürülebilirlik | | Z | 2 | 0 | 2 | 3 |
| [271216015](#İKY) | İnsan Kaynakları Yönetimi | | Z | 3 | 0 | 3 | 4 |
| **SEÇMELİ II (4 DERS SEÇİLMELİDİR)** | | | | | | | |
| [271216016](#YEŞ) | Yeşil Mutfak | | S | 2 | 0 | 2 | 3 |
| [271216017](#FRAM) | Fransız Mutfağı ve Teknikleri | | S | 2 | 0 | 2 | 3 |
| [271216018](#GÖST) | Gastronomi Gösteri ve Seminerleri | | S | 2 | 0 | 2 | 3 |
| [271216019](#TAR) | Yiyecek İçecek Endüstrisi Üzerine Tartışmalar | | S | 2 | 0 | 2 | 3 |
| [271216020](#MEDYA) | | Gastronomi ve Medya | S | 2 | 0 | 2 | 3 |
| [271216021](#EĞİL) | | Yiyecek İçecek Endüstrisinde Yeni Eğilimler | S | 2 | 0 | 2 | 3 |
| [271216022](#ÇALŞ) | | Yiyecek İçecek Sektöründe Çalışan İlişkileri | S | 2 | 0 | 2 | 3 |
| [271216023](#STR) | | Stratejik Yönetim | S | 2 | 0 | 2 | 3 |
| [271216024](#TD) | | Tüketici Davranışları | S | 2 | 0 | 2 | 3 |
| [271216025](#KÜLT) | | Kültürlerarası İletişim | S | 2 | 0 | 2 | 3 |
| **TOPLAM** | | | | **19** | **2** | **20** | **30** |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271215013 | **DERSİN ADI** | Örgütsel Davranış |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | | | **AKTS** | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| V | 3 | | 0 | 0 | | | 3 | | | 4 | ZORUNLU (X) SEÇMELİ () | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | |  | | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | 1 | | | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | |  | | | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | | | |  |
| Ödev | | | |  | | | |  |
| Proje | | | |  | | | |  |
| Rapor | | | |  | | | |  |
| Diğer (………) | | | |  | | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | 1 | | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Algı, tutum, değer, kişilik, motivasyon, örgütsel davranışta güncel konular | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Öğrencilerin örgütsel davranış konusu ve ilişkide olduğu kavramlarla ilgili detaylı bilgi sahibi olmalarını sağlamak ve iş yaşamında karşılaşabilecekleri durumlarla ilgili farkındalık oluşturmak. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Öğrenciler örgütsel davranış ile ilgili temel kavramları öğrenir.  Öğrenciler örgütsel davranışa konu olan kavramların birbiriyle ilişkisi hakkında bilgi sahibi olur.  Öğrenciler iş yaşamında karşılaştıkları sorun ve durumları örgütsel davranışı oluşturan kavramlarla açıklar ve çözüm yolu bulur. | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Örgütsel Davranış – Memet ZENCİRKIRAN & Aşkın KESER – Dora Yayınları | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Örgütsel Davranış - Prof.Dr. Ayşe Çiğdem KIREL  Dr.Öğr.Üyesi Ozan AĞLARGÖZ - T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 2847 - Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 1804 | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| **1** | Örgütsel Davranış: Tanım, Konular, Tarihsel Süreç |
| **2** | Örgüt Kültürü |
| **3** | Örgütlerde Gruplar |
| **4** | Örgütlerde İletişim |
| **5** | İş Tatmini |
| **6** | Örgütsel Stres |
| **7** | Dönem İçi Değerlendirme |
| 8 | Örgütlerde Çatışma |
| 9 | Örgütlerde Değişim |
| 10 | Örgütlerde Motivasyon |
| 11 | Örgütlerde Mobbing |
| 12 | Örgütlerde Etik |
| 13 | Örgütsel Davranışta Güncel Konular |
| 14 | Örnek Olay İncelemeleri |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. | **X** |  |  |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**

**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271215012 | **DERSİN ADI** | Dünya Mutfakları |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | | | **AKTS** | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| V | 2 | | 2 | 0 | | | 3 | | | 5 | ZORUNLU (X) SEÇMELİ ( | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | |  | | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | 1 | | | | 50 |
| II. Ara Sınav | | | |  | | | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | | | |  |
| Ödev | | | |  | | | |  |
| Proje | | | |  | | | |  |
| Rapor | | | |  | | | |  |
| Diğer (………) | | | |  | | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | 1 | | | | 50 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Avrupa, Uzak Doğu, Asya ve Amerika mutfakları ve uygulamaları | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Öğrencilere dünya mutfakları ve onların uzmanlıkları, kültürleri hakkında bilgi vermek. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | | Tarifler o mutfaklara ait olup tariflerin üzerinde uygulanması | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Öğrenciler dünya mutfakları hakkında bilgi almaktadır. | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Dünya Mutfak Kültürleri (2022)  Editor: Nilüfer Şahin Perçin BETA Basın yayım | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| **1** | Fransız ve İtalyan mutfağı |
| **2** | İspanyol ve İngiliz mutfağı |
| **3** | Fransız mutfağı uygulamaları |
| **4** | İtalyan mutfağı uygulamaları |
| **5** | İspanyol mutfağı uygulamaları |
| **6** | İngiliz mutfağı uygulamaları |
| **7** | Sınav |
| 8 | Sınav Değerlendirmesi |
| 9 | Rus ve Asya mutfağı |
| 10 | Güney Amerika ve Kuzey Amerika mutfağı |
| 11 | Rus mutfağı uygulamaları |
| 12 | Asya mutfağı uygulamaları |
| 13 | Güney Amerika mutfağı uygulamaları |
| 14 | Kuzey Amerika mutfağı uygulamaları |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. | **X** |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271217017 | **DERSİN ADI** | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Otomasyon |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | | | **AKTS** | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| V | 1 | | 2 | 0 | | | 2 | | | 4 | ZORUNLU (X) SEÇMELİ () | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | |  | | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | |  | | | |  |
| II. Ara Sınav | | | |  | | | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | | | |  |
| Ödev | | | | 1 | | | | 40 |
| Proje | | | |  | | | |  |
| Rapor | | | |  | | | |  |
| Diğer (………) | | | |  | | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | 1 | | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Yiyecek içecek işletmelerinde otomasyon programları, maliyet kavramı, satın alma, tesellüm, reçete hazırlama, maliyet kontrol işlemlerinin yiyecek içecek otomasyon programı üzerinde uygulama modülleri | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Öğrencilerin otomasyon programı üzerinde fiyat hesaplama, maliyet ve stok kontrolü gibi işlemleri gerçekleştirmesini sağlamak. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | | Öğrenciler otomasyon programı üzerinde fiyat hesaplama, maliyet ve stok kontrolü gibi işlemleri gerçekleştirebilir. | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Öğrenciler meslekleri ile ilgili teknolojik gelişmeleri takip edip otomasyon sistemlerini tanır ve kullanır. | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Elektra Otel Web otomasyon dökümanları | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | https://poskilavuz.elektraweb.com/ | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| **1** | Maliyet ve stok kavramlarının yiyecek içecek ve konaklama işletmelerindeki fonksiyonu ve önemi |
| **2** | Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan otomasyon programlarının tanıtımı |
| **3** | Örnek işletme konseptinin belirlenmesi |
| **4** | Örnek işletme menüsünün belirlenmesi |
| **5** | Örnek işletme ekipmanlarının belirlenmesi |
| **6** | Örnek işletme maliyetlerinin belirlenmesi |
| **7** | Dönem İçi Değerlendirme |
| 8 | Otomasyon programının ve menülerinin tanıtımı |
| 9 | Örnek işletme konseptiyle ilgili detayların otomasyon programına girilmesi |
| 10 | Örnek işletme depolarının otomasyon programında tanımlanması |
| 11 | Örnek işletme menüsünün otomasyon programına girilmesi |
| 12 | Örnek işletme depolarının tanımlanması |
| 13 | Örnek işletme reçetelerinin otomasyon programına girilmesi |
| 14 | Fiyatlandırmanın girilmesi |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. | **X** |  |  |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  | **X** |  |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**ESOGÜ Turizm Fakültesi**



**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271215011 | **DERSİN ADI** | Yabancı Dil-V |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| V | 4 | | 0 | 0 | | | 4 | 5 | | ZORUNLU ( X) SEÇMELİ ( ) | | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | |  | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | | |  | |  |
| Proje | | | | | |  | |  |
| Rapor | | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | |  | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Review of tenses (present, continious and past tenses), Tenses for describing future plans, writing a cv, job applications, Present perfect simple/continious, job interviews. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Öğrencileri intermediate düzeyinden upper-intermediate düzeye getirmeyi amaçlar | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Öğrencilerin upper- intermediate İngilizce seviyesinde kelime ve gramer bilgisine sahip olabilmesini sağlama ● Öğrencilerin upper-intermediate düzeyi ile okuma, yazma, dinleme ve konuşma becerisi kazandırılması | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Review of tenses (present, continious and past tenses) |
| 2 | Narrative tenses, telling stores in the past |
| 3 | Phrases of addition, result and contrast, noun combinations |
| 4 | Question tags, phrasal verbs I |
| 5 | Obligation verbs, agreeing, disagreeing, giving and asking for opinions |
| 6 | Tenses for describing future plans, writing a cv, job applications |
| 7 | Present perfect simple/continious, job interviews |
| 8 | Countable, uncountable nouns and quantifiers, preparing and cooking foods |
| 9 | The –ing form and infinitive, expressions to describe gestives |
| 10 | Describing placeses preparing brochures, zero first and second conditions |
| 11 | Adjectives to describe characters, expressions of probability |
| 12 | Expressions with Money, financial terms |
| 13 | Future in the past, disaster verbs and prepositions |
| 14 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. | **X** |  |  |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271215015 | **DERSİN ADI** | Yenilebilir Otlar |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| V | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | 3 | | ZORUNLU () SEÇMELİ (X) | | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşeri, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
| X | |  | | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | |  | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | | |  | |  |
| Proje | | | | | |  | |  |
| Rapor | | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | |  | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Genel ekoloji tanıtımı, bitki örtüsü, ekosistem, Türkiye’nin flora bölgeleri, Türkiye ormanları ve orman bitkileri, Türkiye bölgeler turizm coğrafyasının özellikleri, yenilebilir endemik bitki kavramı, endemik bitkiler, Türkiye’de endemik bitkiler ve endemik bitkilerin dağılışı, yararlı bitki ve baharatların yetiştirilmesi üzerine pratik bilgi, yenilebilir endemik bitkilerin yiyecek-içeceklerde kullanımı | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Türkiye florası ilgili bilgiye sahip olmak  Yenilebilir endemik bitki kavramını açıklayabilmek ve bitkileri tanımak  Bunların yetiştirilmesi, yiyecek ve içeceklerde kullanılması ile ilgili bilgi sahibi olmak | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Türkiye’deki iklim ve biyoloji çeşitlilikle ilgili temel bilgilerin kazandırılması  Yenilebilir endemik bitki kavramını açıklayabilmek ve bitkileri tanımak  Bunların yetiştirilmesi, yiyecek ve içeceklerde kullanılması ile ilgili bilgi sahibi olmak  Bu bilgileri profesyonel hayatta kullanılabilmek | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Richmond, K. ve Clevely, A. (2011). Yararlı Otlar ve Baharatlar Mutfağı, Çev. N. Ebcioğlu, İstanbul: İş Bankası Kültür Yayınları | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Torlak, H., Vural, M. ve Aytaç, Z. (2010). Türkiye’nin Endemik Bitkileri, Kültür ve Turizm Bakanlığı  Anonim (2014). Resimli Türkiye Florası Cilt: 1, İş Bankası Kültür Yayınları. | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Genel ekoloji tanıtımı |
| 2 | Ekosistem ve bitki örtüsü |
| 3 | Türkiye’nin flora bölgeleri |
| 4 | Türkiye ormanları ve orman bitkileri |
| 5 | Türkiye ormanları ve orman bitkileri |
| 6 | Türkiye bölgeler turizm coğrafyasının özellikleri |
| 7 | Yenilebilir endemik bitki kavramı |
| 8 | Dönem İçi Değerlendirme |
| 9 | Endemik bitkiler |
| 10 | Türkiye’de endemik bitkiler ve endemik bitkilerin dağılışı |
| 11 | Yararlı bitki ve baharatların yetiştirilmesi |
| 12 | Yararlı bitki ve baharatların yetiştirilmesi |
| 13 | Yenilebilir endemik bitkilerin yiyecek-içeceklerde kullanımı |
| 14 | Yenilebilir endemik bitkilerin yiyecek-içeceklerde kullanımı |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | X |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | X |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | X |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | X |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | X |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | X |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | X |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | X |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | X |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  | X |  |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | X |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | X |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | X |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | X |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | X |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271215016 | **DERSİN ADI** | Gastronomi Okumaları |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| V | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | 3 | | ZORUNLU ( ) SEÇMELİ (X ) | | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
| X | |  | | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | | 1 | | 30 |
| II. Ara Sınav | | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | | |  | |  |
| Proje | | | | | |  | |  |
| Rapor | | | | | | 1 | | 30 |
| Diğer (………) | | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | | 1 | | 40 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Turizm istatistikleri ilgili okumalar, turizmde faaliyet gösteren kamu ve özel mesleki kurumlar ilgili okumalar, turizmde tanıtım ve imaj ile ilgili okumalar, turizm sektöründe istidam kavramı, sorunları ve çözüm önerileri ile ilgili okumalar | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Turizm sektöründe güncel konuları tartışmak ve öğrencilerin yorum yapmasını sağlamak | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | | Turizm sektörü ile güncel gelişmelerin anlaşılması ve takip edilmesi ile turizm ile ilgili konularda sentez ve analiz yapabilme becerileri kazanılmış olacaktır. | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | ● Turizm sektöründe mevcut olan sorunları ortaya koyabilirler  ● Bu sorunlara analizci yaklaşım çerçevesinde yaklaşarak nedenlerini sonuçlarını öğrenirler  ● Sorunlara akılcı çözüm önerileri geliştirebilirler  ● Sektörün gelişimi konusunda bilgi sahibi olurlar | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Konularla ilgili yapılmış çalışma, araştırma ve yayınlar | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Hacıoğlu, N., Kaşlı, M., Şahin, S. Ve Tetik, N. (2008). Türkiye’de Turizm Eğitimi, Ankara: Detay Yayıncılık. | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Turizme genel bakış |
| 2 | Turizm istatistikleri ilgili okumalar |
| 3 | Turizmde faaliyet gösteren kamu ve özel mesleki kurumlar ile ilgili okumalar |
| 4 | Turizmde faaliyet gösteren kamu ve özel mesleki kurumlar ile ilgili okumalar |
| 5 | Turizmde faaliyet gösteren kamu ve özel mesleki kurumlar ile ilgili okumalar |
| 6 | Turizmin sorunları ve çözüm önerileri ile ilgili okumalar |
| 7 | Turizmin sorunları ve çözüm önerileri ile ilgili okumalar |
| 8 | Turizmin sorunları ve çözüm önerileri ile ilgili okumalar |
| 9 | Turizmde tanıtım ve imaj ile ilgili okumalar |
| 10 | Turizmde tanıtım ve imaj ile ilgili okumalar |
| 11 | Turizm sektöründe istihdam kavramı, sorunları ve çözüm önerileri ile ilgili okumalar |
| 12 | Turizm ve çevre ilişkisi, turizmin çevresel etkileri, sorunları ve çözüm önerileri ile ilgili okumalar |
| 13 | Küresel ısınmanın turizm sektörüne olası etkileri ve çözüm önerileri ile ilgili okumalar |
| 14 | Final sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  | **X** |  |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271215017 | **DERSİN ADI** | Yiyecek İçecek Ekonomisi |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| V | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | 3 | | ZORUNLU () SEÇMELİ (X) | | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
| X | |  | | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | |  | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | | |  | |  |
| Proje | | | | | |  | |  |
| Rapor | | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | |  | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Temel ekonomi kavramları, turizm arzı, turizm talebi kavramları, ekonomi disiplinin gastronomi disiplini ile ilişkisi | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Bu dersin amacı, turizm, yiyecek-içecek işletmelerinde görev alacak personelin ekonomik analizler yapmada kullanılan temel iktisadi konuları değerlendirilmesine imkan sağlayacak bilgileri aktarmaktır | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Yiyecek-içecek sektörünü ekonomik açıdan ele alabilirler  Turizme hizmet eden işletmelerin piyasalarını tek tek ele alarak piyasa çeşitlerini öğrenirler  Yiyecek-içecek endüstrisinin ülkeye ve işletmeye kazandırdığı ekonomik faydaları bilirler  Yiyecek-içecek endüstrisinin sorunlarını ekonomik açıdan ele alabilir ve mantıksal çözümler üretebilirler | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Yağcı, Ö. (2003), Turizm Ekonomisi, Ankara: Detay Yayınları  Bahar, O. ve Kozak M. (2006), Turizm Ekonomisi, Ankara: Detay Yayınları | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | İçöz, O. ve Kozak M. (2002), Turizm Ekonomisi, Ankara: Turhan Kitapevi  Gürbüz, A. K. (1998), Turizmin Ekonomik Analizi, Balıkesir: Alem Basım Yayım | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | | Bilgisayar ve projeksiyon cihazı | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Genel olarak ekonomi ve turizm ile ilgili kavramsal çerçeve |
| 2 | Turizmde talep, talep oluşumu, talep eğrisi, talep esnekliği |
| 3 | Turizmde arz, arz oluşumu, arz eğrisi, arz esnekliği |
| 4 | Turizm piyasası ve turizm piyasasında fiyatın oluşumu |
| 5 | Turizmde tüketici davranışları |
| 6 | Turizmde üretim ve firma davranışları |
| 7 | Turizmde piyasalar |
| 8 | Dönem İçi Değerlendirme |
| 9 | Turizm sektörünün ekonomi içindeki yeri ve önemi |
| 10 | Turizmin ekonomik etkilerinin ölçülmesi |
| 11 | Turizmin moneter ekonomik etkileri |
| 12 | Turizmin reel ekonomik etkileri |
| 13 | Turizmde ekonomik planlama ve politikalara bir bakış |
| 14 | Turizmde ekonomik planlama ve politikalara bir bakış |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  | **X** |  |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |



Eskişehir Osmangazi Üniversitesi

Turizm Fakültesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271215026 | **DERSİN ADI** | Etkinlik Yönetimi |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| V | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | 3 | | | ZORUNLU ( ) SEÇMELİ ( X ) | | İngilizce |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
| X | |  | | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | **Sayı** | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | 1 | | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | |  | | |  |
| Kısa Sınav | | | | |  | | |  |
| Ödev | | | | |  | | |  |
| Proje | | | | |  | | |  |
| Rapor | | | | |  | | |  |
| Diğer (………) | | | | |  | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | 1 | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Bu dersin amacı, öğrencilerin turizmde özel etkinlik ve kongre turizmi hakkında bilgilendirilmesidir | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Öğrencinin mesleki bilgisi arttırmak Etkinliği tanımlamak Etkinlik elemanlarının değerlendirmek Etkinliği bir bütün olarak yorumlamak Bir organizasyonun gerçekleşme aşamalarını değerlendirmek | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Bowdin, G., McDonnell, I., Allen, J. ve O\'Toole, W. (2001). Events Management, Australia: John Wiley&Sons;.Shone, A. ve Parry, B. (2004). Successful Event Management, Second Edition, Cengage: Learning Business Press. | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Babacan, E. ve Göztaş, A. (2011). Etkinlik Yönetimi, Ankara: Detay Yayıncılık | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **KONULAR** |
| 1 | Etkinlik Kavramı, Etkinlik Türleri |
| 2 | Etkinlik Yönetimi Aşamaları ve Özellikleri |
| 3 | Etkinlik ve Planlama |
| 4 | Etkinlik ve İnsan Kaynakları Yönetimi |
| 5 | Etkinlik ve Finansal Yönetim |
| 6 | Etkinlik ve Pazarlama |
| 7 | Etkinlik, Risk ve Kriz yönetimi |
| 8 | Etkinlik, Risk ve Kriz yönetimi |
| 9 | Kongre Planlama |
| 10 | Ticari Sergi- Fuarlar Planlama |
| 11 | Özel Etkinlikler ve Planlama |
| 12 | Etkinlik Yönetiminde Değerlendirme |
| 13 | Ödev sunumları ve tartışmalar |
| 14 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  | **X** |  |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271215020 | **DERSİN ADI** | Temel Sanat ve Estetik Bilgisi |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| V | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | 3 | | ZORUNLU () SEÇMELİ (X) | | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
| X | |  | | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | |  | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | | |  | |  |
| Proje | | | | | |  | |  |
| Rapor | | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | |  | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Sanat kavramı, sanat türleri, sanatsal akımlara genel bir bakış, kültür-sanat ilişkisi, sanat-toplum ilişkisi, estetik kavramı, yaratıcılık kavramı, sanat ve estetik kuramları | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Sanat, estetik, yaratıcılık kavramları hakkında bilgi sahibi olmak, bu bilgiler vasıtasıyla gastronomi ve mutfak sanatlarına ön hazırlık yapmak | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Sanat, estetik ve yaratıcılık kavramlarıyla ilgili bilgi sahibi olunması, mevcut bilgilerin pekiştirilmesi ve bunların profesyonel yaşamda kullanılabilmesi | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Smith, R. A. & Simpson, A. (1991). Aesthetics and Arts Education, United States, University of Illinois Press  Hollingsworth, M. (2003). Art in the World History, Milano: Giunti  Levinson, J. (2005). The Oxford Handbook of Aesthetics, Great Britain: Oxford University Press  Akdeniz, D. (2018). Resim Sanatında Gastronomi, Ankara: Gece Kitaplığı | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | | Bilgisayar ve projeksiyon cihazı | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Sanat kavramına genel bir bakış |
| 2 | Sanatın tarihteki gelişimine genel bir bakış |
| 3 | Sanatın tarihteki gelişimine genel bir bakış |
| 4 | Sanat türleri |
| 5 | Modern sanatlar |
| 6 | Sanat-kültür ilişkisi |
| 7 | Estetik kavramına genel bir bakış |
| 8 | Vize |
| 9 | Stil kavramına genel bir bakış |
| 10 | Sanat ve estetik kuramları |
| 11 | Sanat ve yaratıcılık |
| 12 | Sanat ve estetik kritiği |
| 13 | Sanat ve estetik kritiği |
| 14 | Sanat ve estetik kritiği |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | X |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | X |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | X |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | X |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | X |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | X |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  | X |  |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | X |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | X |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | X |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | X |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | X |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | X |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | X |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | X |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |



**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**

**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271215024 | **DERSİN ADI** | İnsan Hakları |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| V | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | 3 | | | ZORUNLU ()SEÇMELİ (X) | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | |  | | | |  | | | X | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | **Sayı** | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | 1 | | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | |  | | |  |
| Kısa Sınav | | | | |  | | |  |
| Ödev | | | | |  | | |  |
| Proje | | | | |  | | |  |
| Rapor | | | | |  | | |  |
| Diğer (………) | | | | |  | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | 1 | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | | - | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | İnsan hakları ile ilgili temel kavramların öneminin anlaşılması | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Bu derste, insan, insan hakları, insan hakları evrensel bildirisi, Avrupa insan hakları sözleşmesi, demokrasinin temelleri, toplum sözleşmesi, toplu yaşam süreci hakkında öğrencilere bilgi verilmesi amaçlanmaktadır. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | | - | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | * İnsan haklarına ilişkin temel kavramları anlayabilme * İnsan haklarına ve demokrasiye saygı duyma * Diğer insanların haklarına saygı gösterme * Vatandaşlık bilincine ulaştırma * Demokrasinin tarihsel süresini kavrama * Anayasal haklarını kullanma hususunda bilinç kazandırılması | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Aybay, R. (2015). İnsan Hakları Hukuku. İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.  Uygun, O. (2014). Demokrasi: Tarihsel, Siyasal ve Felsefi Boyutlar. (2. Baskı). İstanbul: On İki Levha Yayıncılık.  Kuçuradi, İ. (2011). İnsan hakları: Kavramları ve sorunları. Ankara: Türkiye Felsefe Kurumu Yayınları. | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Ders yönetim sistemi (DYS) üzerinden slayt ve video paylaşımları. | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **KONULAR** |
| 1 | İnsan haklarına giriş |
| 2 | İnsan hakları ve demokrasi ile ilgili temel kavramlar |
| 3 | İnsan hakları ve demokrasinin felsefi temelleri |
| 4 | İnsan hakları ve demokrasinin tarihsel gelişimi |
| 5 | Demokrasi yaklaşımları |
| 6 | İnsan hakları ve demokrasinin gelişimi |
| 7 | İnsan hakları ile ilgili ulusal ve uluslararası yasal düzenlemeler |
| 8 | Avrupa Konseyi’nde insan haklarının korunması |
| 9 | Avrupa İnsan Hakları Sözleşmesi |
| 10 | Avrupa İnsan Hakları Mahkemesi |
| 11 | Türkiye’de insan haklarının korunması |
| 12 | Hukuk açısından insan haklarının korunması |
| 13 | İnsan hakları ve demokrasi ile ilgili temel sorunlar |
| 14 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  | **X** |  |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271215022 | **DERSİN ADI** | Özel İlgi Turizmi |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| V | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | 3 | | ZORUNLU ( ) SEÇMELİ ( x ) | | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | | 1 | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | | |  | |  |
| Proje | | | | | |  | |  |
| Rapor | | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | | 1 | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Turizm çeşitleri, eko turizm ve alternatif turizm, özel ilgi turizm türleri | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Dersin amacı öğrencilere özel ilgi alanlarının turizm faaliyetlerine katılımdaki önemlerinin açıklanarak, öğrencilerin turizme yönelik bakış açılarının geliştirmektir. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | ● Özel ilgi turizmi ile ilgili temel kavramların öğrenilmesi,  ● Özel ilgi turizminin özellikleri hakkında bilgi edinilmesi,  ● Özel ilgi gruplarının tanınması,  ● Özel ilgi turizmine katılanların özelliklerinin öğrenilmesi,  ● Özel ilgi gruplarının faaliyet alanları ile ilgili bilgi sahibi olunması,  ● Özel ilgi turizm türlerinin öğrenilmesi. | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Douglas, N. ve Douglas, N. R. (2001), ‘Special Interest Tourism’ Milton: Australia, Wiley Group. | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Allen, Johnny, McDonnell,Ian, O'Toole, William Rob Harris (2002) Festival and Special Event Management, WileyGroup. | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Turizm Çeşitleri |
| 2 | Turizm Endüstrisinin Genel Yapısı |
| 3 | Çevre ve Sürdürülebilirlik |
| 4 | Sürdürülebilir Turizm |
| 5 | Eko-Turizm ve alternatif turizm |
| 6 | Seyahat İşletmeleri ve Turistik Ürün Oluşturma |
| 7 | Turizm Sektöründe Arz ve Talebin Özellikleri |
| 8 | Özel İlgi Turizmi |
| 9 | Özel İlgi Turizminin Pazarlanması |
| 10 | Özel İlgi turizm Türleri |
| 11 | Özel İlgi turizm Türleri ve önemi |
| 12 | Hizmet Kavramı ve Niş Pazarlama ve Özel İlgi Turizmi |
| 13 | Örnek Uygulamalar |
| 14 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  | **X** |  |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

 **Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**

**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271215027 | **DERSİN ADI** | Müşteri İlişkileri Yönetimi |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| V | 2 | | 0 | 0 | | 2 | 3 | | ZORUNLU ( ) SEÇMELİ ( X ) | | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri  Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
| X | |  | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | |  | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | |  | |  |
| Proje | | | | |  | |  |
| Rapor | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | |  | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Bu ders kapsamında Müşteri İlişkileri Yönetimi ve Müşteri İlişkileri Yönetimi'nin perakndecilik, pazarlama, satış ve hizmet alanlarındaki uygulamaları ele alınmaktadır. | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Bu dersin amacı; müşteri odaklı anlayışla, mevcut var olan ve kolay erişilebilecek imkanları kullanarak, başarılı bir perakande markası yaratma sürecinde, Müşteri İlişkileri Yönetiminden nasıl faydalanılacağının öğrenilmesidir. | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | * Müşteri İlişkileri Yönetimi ile ilşkili temel kavramları öğrenmek, * Organizasyonlardaki MİY uygulamaları konusunda bilgilenmek, * MİY planlama, uygulama, bilgi işleme sistemlerini kavramak, * Öğrencileri MİY uygulamalarının iş ortamlarında etkin kullanımı konusunda düşünmeye yöneltmek, * İşletmelerin güncel MİY uygulamaları hakkında bilgi sahibi olmak. | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | "Satışta ve Pazarlamada Müşteri İlişkileri Yönetimi (CRM)", Prof. Dr. Yavuz Odabaşı, Aura Kitapları - "Müşteri İlişkileri Yönetimi | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | |  | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Müşteri İlişkileri Yönetimi: Tanımı, Kapsamı, Önemi; |
| 2 | Müşteri İlişkileri Yönetimi: Tanımı, Kapsamı, Önemi; |
| 3 | Müşterilerle İletişim ve Boyutları |
| 4 | Hizmetlerde Müşteri Bağlılığı ve Kalite |
| 5 | Hizmetlerde Müşteri Bağlılığı ve Kalite |
| 6 | Müşteri İlişkilerinde Stratejik Yaklaşım Müşteri İlişkilerinin Planlaması ve Uygulama Süreci |
| 7 | Ara Sınav |
| 8 | Müşteri İlişkilerinde Stratejik Yaklaşım Müşteri İlişkilerinin Planlaması ve Uygulama Süreci |
| 9 | Örgüt Kültürü ve Müşteri İlişkileri; |
| 10 | Örgüt Kültürü ve Müşteri İlişkileri; |
| 11 | Müşteri İlişkileri Yönetimi Uygulamaları |
| 12 | Müşteri İlişkileri Yönetimi Uygulamaları |
| 13 | Müşteri İlişkilerinde Karşılaşılan Sorunlar ve Çözümleri |
| 14 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  | **X** |  |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

 **Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**

**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271215019 | **DERSİN ADI** | Mutfak Akımları |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| IV | 2 | | 0 | 0 | | 2 | 3 | | ZORUNLU () SEÇMELİ (X) | | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve  Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | |  | |  |
| II. Ara Sınav | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | | 1 | | 40 |
| Proje | | | | |  | |  |
| Rapor | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | |  | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Akım, bir kavram olarak hedefteki bir kitleyi belirli davranış ya da tercih davranışları yönünde etkilemektir. Bu etkinin oluşabilmesi, insan doğasındaki belirli kodların manipülasyonu ile mümkün olabilmektedir. Güncel olsun olmasın mutfak akımları da bu etki çabasından farklı değildir. | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Akım kavramını boyutları ve yöntemleriyle ortaya koymak. Mutfak akımlarını “akım” gerçeği çerçevesinde değerlendirebilmek. | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ**  **SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | | Yönlendirme ve yönelimleri daha derin algılayabilme ve değerlendirebilme. | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Eleştirel düşünme, derin bakabilme, sebep-olay-sonuç ilişkileri geliştirebilme. | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | **Pazarlama Teorileri** (2021), Mehmet İ. Yağcı, Serap Çabuk, Mediacat Kitapları  **Güncel Gastronomi Trendleri** (2022), Tuba Özdemir, Nobel Akademik Yayıncılık  Kurgun, H. (2017). **Gastronomi Trendleri: Milenyum ve Ötesi**, Ankara: Detay | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Sloan, A.E. (2002). The top 10 functional food trends. The next generation. Food Technology, 56, 32–57  Bigliardi, B. & Galati, F. (2013). Innovation trends in the food industry: The case of functional foods, Trends in Food Science & Technology, 31,118-129 | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Gastronomi trendlerine genel bakış |
| 2 | Yeni mutfak akımı (Nouvelle Cuisine) |
| 3 | Fast food akımı |
| 4 | Füzyon mutfağı |
| 5 | Slow food akımı |
| 6 | Vejeteryan mutfağı |
| 7 | Vegan mutfağı |
| 8 | Dersin işleyişi ve verimliliği hakkındaki değerlendirme ve tartışmalar |
| 9 | Organik tarım |
| 10 | Şehir tarımı ve dikey tarım |
| 11 | Moleküler gastronomi |
| 12 | Nörogastronomi |
| 13 | Yeşil restoranlar, tematik restoranlar |
| 14 | Tartışma |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  | **X** |  |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. | **X** |  |  |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. | **X** |  |  |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  | **X** |  |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. | **X** |  |  |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. | **X** |  |  |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  | **X** |  |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

 **Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**

**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271215025 | **DERSİN ADI** | Kültürel Miras Yönetimi |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| V | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | 3 | | | ZORUNLU () SEÇMELİ (X) | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
| X | |  | | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | **Sayı** | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | 1 | | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | |  | | |  |
| Kısa Sınav | | | | |  | | |  |
| Ödev | | | | |  | | |  |
| Proje | | | | |  | | |  |
| Rapor | | | | |  | | |  |
| Diğer (………) | | | | |  | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | 1 | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Kültürel Miras kavramının öğrencilere benimsetilmesi ve bu konuda farkındalık yaratmak. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Kültürel Mirasın korunması yönünde bir bilinç oluşturmak.  Kültürel Miras nedir sorusuna yanıtlayabilecek seviyeye gelmek.  Kültürel Miras türlerini öğrenmek  Kültürel Miras ilan edilme süreçlerini öğretmek. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Türkiye'nin Kültürel Coğrafyasına ilişkin kavramları bilir  Türkiye'deki Kültürel mirası kaynaklarını tanır.  Türkiye'deki Kültürel miras kaynaklarını sınıflandırabilir.  Türkiye'deki Kültürel miras kaynaklarını turizm aracılığıyla değerlendirebilir  Kültürel kaynakları korumanın ülke kalkınmasında oynadığı rol konusunda farkındalık oluşturabilir. | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Doğaner, Suna (2003). Miras Turizminin Coğrafi Kaynakları ve Korunması, Ege Üniversitesi Coğrafya Bölümü Sempozyumları 2, Coğrafi Çevre Koruma ve Turizm Sempozyumu, 16 - 18 Nisan, [1 - 8], İzmir. Erdoğan, Nazmiye (2003). Çevre ve Ekoturizm, Erk Yayınları, Ankara. | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **KONULAR** |
| 1 | Kültürel Miras İle İlgili Temel Kavramla |
| 2 | Kültür, Kültürel Miras ve Kültür Turizmi |
| 3 | Kültürel Miras Turizmi |
| 4 | Sosyo-Kültürel Miras Sınıflaması (Dil, Din) |
| 5 | Sosyo-Kültürel Miras Sınıflaması (Giyim, Mutfak) |
| 6 | Sosyo-Kültürel Miras Sınıflaması (Gelenekler) |
| 7 | Sosyo-Kültürel Miras Sınıflaması (Müzik Dans, Folklor) |
| 8 | Sosyo-Kültürel Miras Sınıflaması (Arkeolojik, Tarihi Yapı- Alan ve Sanat Eserleri |
| 9 | Miras Kentler, Miras Kasabalar ve Miras Köyler |
| 10 | Miras Savaş Alanları |
| 11 | Miras Yollar |
| 12 | Endüstriyel Miras Alanları |
| 13 | Sualtı Miras Alanları |
| 14 | Genel Değerlendirme |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. | **X** |  |  |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271215023 | **DERSİN ADI** | İletişim Bilgisi |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | | | **AKTS** | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| V | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | | | 3 | ZORUNLU ( ) SEÇMELİ (X) | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | |  | | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | 1 | | | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | |  | | | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | | | |  |
| Ödev | | | |  | | | |  |
| Proje | | | |  | | | |  |
| Rapor | | | |  | | | |  |
| Diğer (………) | | | |  | | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | 1 | | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | İletişimin genel kavramları, konuşma, beden dili, yazılı iletişim, etkili iletişim teknikleri, toplumsal ve kültürel iletişim becerilerine yönelik konu başlıklarından oluşmaktadır. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Öğrencilere, kendi iletişim biçimlerini ve kendilerinin iletişimde güçlü ve gelişime açık yönleri hakkında farkındalık kazanmaları amaçlanmaktadır. Ayrıca; edindikleri etkili iletişim becerileri sayesinde hem kişisel hem de kurumsal başarılarını artırmak hedeflenmektedir. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | | Hizmet endüstrisinin önemli bir kolu olan yiyecek içecek sektörü başta olmak üzere, özellikle birbirinden farklı kültürel yapıdan gelen çalışanların bulunduğu büyük ölçekli gastronomi işletmelerinde ileride çalışan ve yönetici konumunda olacak öğrencilere iletişim yetilerini üst düzeye çıkarma konusunda yol gösterecektir. | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Dersi alan öğrenciler iletişim süreçlerinin önemli kavramlarını açıklayabilir; iletişimin bireylerarası, gruplararası ve kültürlerarası sürecinin işleyişini öğrenir, etkili konuşma ve iletişimin nasıl gerçekleştiği hakkında bilgi sahibi olur | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | İletişim Bilgisi AÖF, 2012 | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Etkili İletişim Teknikleri, AÖF, 2019  Kültürlerarası İletişim, AÖF, 2019 | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| **1** | İletişime Giriş |
| **2** | Temel iletişim kavramları ve sözel iletişim |
| **3** | Sözel iletişim ve Konuşma |
| **4** | Sözsüz İletişim |
| **5** | Bireylerarası İletişim |
| **6** | Grup İletişimi ve Örgüt İçi İletişim |
| **7** | Grup İletişimi ve Örgüt İçi İletişim |
| 8 | Kitle İletişimi |
| 9 | Çevrimiçi İletişim |
| 10 | Kültür ve İletişim |
| 11 | Kültür ve İletişim |
| 12 | Etkili İletişim ve Toplumsal Cinsiyet |
| 13 | Etkili İletişim ve Toplumsal Cinsiyet |
| 14 | Etkili İletişim Örnekleri ve Değerlendirme |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. | **X** |  |  |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  | **X** |  |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**

**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271215018 | **DERSİN ADI** | Gastronomide İnovasyon ve Teknoloji |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | | | **AKTS** | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| V | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | | | 3 | ZORUNLU ( ) SEÇMELİ (X) | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
| X | |  | | | |  | |  | | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | 1 | | | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | |  | | | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | | | |  |
| Ödev | | | |  | | | |  |
| Proje | | | |  | | | |  |
| Rapor | | | |  | | | |  |
| Diğer (………) | | | |  | | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | 1 | | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Turizm ve gastronomi alanlarında mevcut yenilikler, inovasyonlar ve teknolojiler tartışılacaktır. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Bu dersin amacı, öğrencilere turizm ve gastronomi alanlarında mevcut yenilikler, inovasyonlar ve teknolojilerin yeri ve önemi açıklanacaktır. Derste özellikle ürün ve süreç inovasyonları konusunda bilgiler verilecektir. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Yiyecek- içecek sektöründe yaşanan inovasyon ve teknolojik yenilikler ile ilgili bilgileri elde eder ve değerlendirebilir. | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Dijital Turizm: Sektörün Yeni Geleceği  Editör: Abdullah Karaman, Kürşad Sayın. Eğitim Yayınevi | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| **1** | Endüstri 4.0 ve Turizm 4.0 Arasındaki İlişki |
| **2** | Akıllı Seyahat İşletmeciliği ve Turizm 4.0 |
| **3** | Akıllı Otel İşletmeciliği ve Turizm 4.0 |
| **4** | Bulut Bilişim ve Turizm 4.0 |
| **5** | Artırılmış Gerçeklik ve Turizm 4.0 |
| **6** | Nesnelerin İnterneti ve Turizm 4.0 |
| **7** | Büyük Veri ve Turizm 4.0 |
| 8 | Dönem İçi Değerlendirme |
| 9 | Kripto Paralar ve Turizm |
| 10 | Sosyal Medya ve Turizm 4.0 |
| 11 | Robot Teknolojiler ve Turizm 4.0 |
| 12 | Future Teknolojileri ve Turizm 4.0 |
| 13 | Akıllı Destinasyonlar ve Turizm 4.0 |
| 14 | Dijital Gastronomi |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  | **X** |  |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  | **X** |  |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. | **X** |  |  |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271215021 | **DERSİN ADI** | Gastronomi Coğrafyası |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | | | **AKTS** | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| VII | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | | | 3 | ZORUNLU (X ) SEÇMELİ ( ) | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | |  | | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | 1 | | | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | |  | | | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | | | |  |
| Ödev | | | |  | | | |  |
| Proje | | | |  | | | |  |
| Rapor | | | |  | | | |  |
| Diğer (………) | | | |  | | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | 1 | | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Gastronomi ve Coğrafya ilişkisi | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Coğrafyanın gastronomi ve yeme içme kültürüne etkisini ortaya koymak | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Gastronomi ve Coğrafya ilişkisini açıklayabilir  Coğrafyanın yeme içme kültürüne etkisini belirtebilir  Coğrafyanın geçiş dönemi mutfak uygulamalarındaki etkisini kavrayabilir | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Öğretim üyesi ders notları | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Diker, O., Türker, N., Alaeddinoğlu, F., Cankül, D. ve Temizkan, R. (2023). Gastro Coğrafya. Ankara: Detay Yayıncılık | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Gastronomi ve Coğrafya İlişkisi |
| 2 | Bölge hakkında genel bilgiler (nüfus, iklim ve bitki örtüsü, cazibe merkezleri vb.) |
| 3 | Şehirlere özgü yiyecek, içecek ve baharatlar |
| 4 | Şehirde faaliyet gösteren ünlü yiyecek içecek mekanları |
| 5 | Şehirde yetişen ve gastronomik olarak bir değere sahip tarımsal ve hayvansal ürünler |
| 6 | Kullanılan kap kacak (mutfak araç gereçleri vb) |
| 7 | Dönem İçi Değerlendirme |
| 8 | Göçmen (ya da mülteci) mutfağına yönelik bilgiler |
| 9 | Yeme içmeye yönelik gelenek ve görenekler |
| 10 | Geçiş döneminde mutfak uygulamaları |
| 11 | Yiyecek ve içeceklerle ilgili sözlü anlatımlar (türkü, ağıt, mani vb.) |
| 12 | Halk hekimliği uygulamalarında yiyecek içecekler |
| 13 | Şehirlerin coğrafi işaretli yiyecek içecek ürünleri |
| 14 | Şehirlerin yeme içme kültürü |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. | **X** |  |  |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** |  | **DERSİN ADI** | Fransız Mutfağı ve Teknikleri |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| VI | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | 3 | | ZORUNLU ( ) SEÇMELİ ( x ) | | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | |  | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | | |  | |  |
| Proje | | | | | |  | |  |
| Rapor | | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | |  | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Mutfak kültürlerinin oluşumunda tarih, coğrafya ve kültürel  farklılıkların etkisini kavrar, farklı kültürlere ait malzemeleri ve pişirme tekniklerini öğrenir,  uluslararası mutfaklardan menüler  hazırlayabilir | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Fransız mutfaklarına özgü  yiyecek hazırlama  tekniklerini öğrenilerek uygulanması açamlanmaktadır. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | 1.Avrupa kültürlerinin beslenme, yiyecek hazırlama ve tüketim alışkanlıklarını öğrenir  2.Avrupa mutfaklarına özgü mönüler oluşturur. | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Sarıışık, Mehmet “  Uluslararası  Gastronomi”, Detay  Yayıncılık | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Tarihi |
| 2 | Kuzey Fransız Mutfağı |
| 3 | Kuzey Fransız Mutfağı |
| 4 | Kullanılan Malzemeler |
| 5 | Kullanılan Malzemeler |
| 6 | Pişirme teknikleri |
| 7 | Ara sınav |
| 8 | Fransız Mutfak  Kültürü |
| 9 | Fransız Mutfağının Dünya  Mutfaklarına Etkileri |
| 10 | Fransız Mutfağının Dünya  Mutfaklarına Etkileri |
| 11 | Fransız Peynirleri |
| 12 | Fransız  Şarapları |
| 13 | Güney Fransız Mutfağı |
| 14 | Kullanılan Malzemeler |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. | **X** |  |  |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

ESOGÜ Turizm Fakültesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271216016 | **DERSİN ADI** | Yeşil Mutfak |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| VI | 2 | | 0 | 0 | | 2 | 3 | | ZORUNLU ( ) SEÇMELİ ( X) | | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve  Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | |  | |  |
| II. Ara Sınav | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | | 1 | | 40 |
| Proje | | | | |  | |  |
| Rapor | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | |  | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Sürdürülebilirlik, yalın üretim, yeşil pazarlama, yeşil mutfak uygulamaları | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Mutfaklardaki sürdürülebilir üretim ve yönetim uygulamaları hakkında bilgi vermek. | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ**  **SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | | Çevresel duyarlılık kazandırmak. | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Öğrenciler çevre sorunlarını tanımlar. Yeşil işletmeleri tanımlar.  Sürdürebilirliği açıklar. Yeşil yönetimi açıklar.  Yeşil pazarlamayı açıklar.  Yeşil uygulamaları tanımlar. Yeşil mutfağı açıklar.  Yeşil mutfak sertifikasyonlarını anlar. | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | |  | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | **Sever, Y.** (2016). Yeşil Mutfak Ölçüm Modeli: Y-MUTKAL (Yüksek lisans tezi). Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türkiye. <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezDetay.jsp?id=zuoFbnsuMfymJjqUBXleqA&no=e7-W_ebAsNBccvhDSX5pvw> | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Küresel Manzara |
| 2 | Yeşil mutabakatlar |
| 3 | Kurumsal Sürdürülebilirlik |
| 4 | Yalın ve Yeşil Üretim ve Yönetim |
| 5 | Yeşil Pazarlama ve Yeşil Tüketici |
| 6 | Yeşil Sertifikasyonlar |
| 7 | Yeşil Sertifikasyonlar |
| 8 | Dersin işleyişi ve verimliliği hakkındaki değerlendirme ve tartışmalar |
| 9 | Örnek Yeşil Uygulamalar |
| 10 | Örnek Yeşil Uygulamalar |
| 11 | Örnek Yeşil Uygulamalar |
| 12 | Örnek Yeşil Uygulamalar |
| 13 | Örnek Yeşil Uygulamalar |
| 14 | Tartışma |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  | **x** |  |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  | **x** |  |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  | **x** |  |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  | **x** |  |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. | **x** |  |  |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. | **x** |  |  |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. | **x** |  |  |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  | **x** |  |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. | **x** |  |  |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **x** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  | **x** |  |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. | **x** |  |  |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. | **x** |  |  |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. | **x** |  |  |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  | **x** |  |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271216019 | **DERSİN ADI** | Yiyecek İçecek Endüstrisi Üzerine Tartışmalar |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| VI | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | 3 | | ZORUNLU ( ) SEÇMELİ ( X ) | | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
| X | |  | | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | |  | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | | |  | | 30 |
| Proje | | | | | |  | | 30 |
| Rapor | | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | |  | |  |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Yiyecek içecek endüstrisi kavramının anlaşılması ve geleceğine yönelik tartışmalar. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Bu dersin amacı, yiyecek içecek endüstrisindeki ana kavramları tanıtmaktır. Turizmin sürdürülebilir kalkınmaya ulaşmada rolünü ve turizmin bir ülkenin zenginliğindeki etksinin anlaşılmasıdır. Ayrıca, bu derste ulusal ve uluslararası turizmi etkileyen faktörler, turist davranışları, turizmin etkileri, pazarlama stratejileri ve turizmin geleceği tartışılacaktır. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Yiyecek İçecek Endüstrisi ve büyüme yönü üzerine fikir sahibi olmak. | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Nazmi Kozak, Meryem Akoğlan Kozak ve Metin Kozak, Genel Turizm Bilgisi, Ankara 2014. | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Turizmin tanımı |
| 2 | Türk Turizm Sektöründe gelişmeler ve değişmeler |
| 3 | Dünya Turizm Sektöründe gelişmeler ve değişmeler |
| 4 | Türkiye’de turizm eğitimi |
| 5 | Ekonomik, siyasi ve çevresel krizlerin turizme olumlu etkileri |
| 6 | Ekonomik, siyasi ve çevresel krizlerin turizme olumsuz etkileri |
| 7 | Öğrenci sunumları – 1 |
| 8 | Öğrenci sunumları – 2 |
| 9 | Öğrenci sunumları – 3 |
| 10 | Öğrenci sunumları – 4 |
| 11 | Öğrenci sunumları – 5 |
| 12 | Öğrenci sunumları – 6 |
| 13 | Öğrenci sunumları – 7 |
| 14 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  | **X** |  |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**

**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271216023 | **DERSİN ADI** | Stratejik Yönetim |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| VI | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | 3 | | | ZORUNLU ( ) SEÇMELİ (X) | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
| X | |  | | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | **Sayı** | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | 1 | | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | |  | | |  |
| Kısa Sınav | | | | |  | | |  |
| Ödev | | | | |  | | |  |
| Proje | | | | |  | | |  |
| Rapor | | | | |  | | |  |
| Diğer (………) | | | | |  | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | 1 | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Stratejik yönetim ile ilgili terim ve kavramlar, genel çevre analizi, sektörel çevre analizi. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Dersin temel amacı öğrencilerin, şirket ve işletme düzeyinde stratejilerin nasıl geliştirilebileceği ve uygulanabileceğine ilişkin genel çerçeveyi öğrenmelerini sağlamaktır. Bu çerçevede yöneticilerin belirsizlik şartlarını nasıl yönetebildikleri, nasıl strateji geliştirdikleri ve geleceği şekillendirecek kararları nasıl verebildiklerini anlamaları sağlanacaktır. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | | Yönetim becerilerinin artırılması ve işletmelerin uzun ömürlü olmalarını sağlayacak rekabet stratejilerinin öğrenilmesini sağlayacak olan bu dersin bireylerin stratejik düşünme vizyonlarına katkı sağlayacağı düşünülmektedir. | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | İşletme stratejilerinin değerlendirilmesi ile ilgili temel ekonomik kavram ve ilkeler  Farklı pazarların doğasını ve gelişimini tespit edebilecek analizlerin yapılabilmesi  Stratejik tercihlerin doğası ve karar vermede enformasyon ve riskin önemi  Stratejik analiz araçlarının neler olduğu ve her bir analiz aracının strateji geliştirmede rolü  İşletme ve şirket düzeyinde stratejilerin neler olduğu ve nasıl belirlendiği  Seçilen bir alternatif stratejinin nasıl uygulanabileceği  Konularında bilgi sahibi olmaları ve değerlendirme yapabilmeleri hedeflenmektedir. | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Eren, E. ve Özdemirci, A. (2018) Stratejik Yönetim ve İşletme Politikası, Beta Yayıncılık | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Ulgen H. ve Mirze K. (2007), İşletmelerde Stratejik Yönetim, İstanbul: Beta Yayıncılık.  Porter M. (2003). Rekabet Stratejisi, Sistem Yayıncılık. | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **KONULAR** |
| 1 | Stratejik yönetim ile ilgili terim ve kavramlar |
| 2 | Stratejik yönetim süreci |
| 3 | Misyon, Vizyon, İşletme Felsefesi, İlkeleri, İşletme İmajı |
| 4 | Yönetişim Kavramı ve Yönetim Kurulları |
| 5 | Temel Amaçlar ve Vekalet Kuramı |
| 6 | Kurumsal Sosyal Sorumluluk ve İş Etiği |
| 7 | İşletme Çevresi ve Sektörel cevre analizi |
| 8 | İşletme analizi |
| 9 | Cevre unsurlarının ölçülmesi ve durum belirleme matrisleri |
| 10 | Stratejik yon belirleme |
| 11 | Temel stratejiler ve alt grupları |
| 12 | Rekabet stratejileri |
| 13 | Çeşitlendirme stratejileri |
| 14 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. | **X** |  |  |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**

**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271216025 | **DERSİN ADI** | Kültürlerarası İletişim |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | **Kredisi** | **AKTS** | | | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| VI | 2 | | 0 | 0 | | 2 | 3 | | | ZORUNLU ( ) SEÇMELİ (X) | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
| X | |  | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | **Faaliyet türü** | | | | | **Sayı** | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | 1 | | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | |  | | |  |
| Kısa Sınav | | | | |  | | |  |
| Ödev | | | | |  | | |  |
| Proje | | | | |  | | |  |
| Rapor | | | | |  | | |  |
| Diğer (………) | | | | |  | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | |  | | | | | 1 | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | - | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | Kültürlerarası iletişim hakkında genel bilgiler vermek, kültürlerarası duyarlılık geliştirmelerini sağlamak. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | Bu dersin amacı öğrencilere kültürlerarası iletişim kuramları hakkında bilgi vermektir. Bu dersle birlikte öğrencilerde kültürel farklılıklara karşı duyarlılık ve gündelik hayatlarında da dikkate alacakları bir kültürlerarasılık perspektifi kazandırmak amaçlanmaktadır. Ayrıca kültürlerarası iletişim durumlarını nasıl çözümlenebileceğini öğrenmelerini sağlamaktır. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | - | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | * Kültürlerarası İletişim çalışma alanının temel kavramları ve kuramsal çerçevesine hâkim olur, temel kaynaklarla ve örnek vaka incelemeleriyle tanışır. * Popüler kültür içindeki kültürlerarası iletişim durumlarının analizi konusunda bir yaklaşım ve kuramsal bilgi sahibi olur. * İletişime dair çağdaş sorunları bilir ve bunlara çözüm önerileri geliştirir. | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | Bulut, S. (2020). Kültürlerarası İletişim. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları. | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | - | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **KONULAR** |
| 1 | Kültürlerarası iletişim giriş |
| 2 | Toplumsal yaşam, kültür ve iletişim |
| 3 | Toplumsal yaşam, kültür ve iletişim |
| 4 | Kültürlerarası iletişim kuramları |
| 5 | Kültürlerarası iletişim kuramları |
| 6 | Kültürlerarası farklılaşma ve iletişim |
| 7 | Kültürlerarası farklılaşma ve iletişim |
| 8 | Sözlü iletişim biçemlerinde farklılaşma |
| 9 | Sözlü iletişim biçemlerinde farklılaşma |
| 10 | Sözsüz iletişim biçemleri |
| 11 | Sözsüz iletişim biçemleri |
| 12 | Kültürlerarası iletişim yeterliği |
| 13 | Kültürlerarası iletişimin kullanım alanları |
| 14 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **x** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  | **X** |  |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |



ESOGÜ Turizm Fakültesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271216018 | **DERSİN ADI** | Gastronomi Gösteri ve Seminerleri |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| VI | 2 | | 0 | 0 | | 2 | 3 | | ZORUNLU ( ) SEÇMELİ ( X ) | | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri  Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | |  | |  |
| II. Ara Sınav | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | |  | |  |
| Proje | | | | | 1 | | 40 |
| Rapor | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | 1 | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Bu ders gösteri ve seminerler aracılığıyla dersi alan öğrencilerin gastronomi  alanında trendleri takip etmesini içermektedir. | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Bu dersin amacı öğrencilerin gastronomi alanındaki güncel gelişmeleri takip etmesini, teknik geziler aracılığıyla gastronomi uygulamalarını yerinde görmesini ve gastronomi alanındaki uzmanlarla fikir alışverişinde  bulunmasını sağlamaktır. | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Gastronomi konusunda güncel gelişmeleri tartışabilecek. Restoran yönetimi alanındaki yenilikleri açıklayabilir. Mutfak sanatları alanındaki gelişmeleri ifade edebilir. İçecek yönetimi alanındaki yenilikleri  sorgulayabilir.  Teknik gezilerde gastronomi alanındaki uygulamaları yerinde değerlendirebilecek.  Yiyecek üretimi yapılan işletmelerdeki uygulamaları çözümleyebilir. Restoranlardaki iş süreçlerini özetleyebilir. Ziyaretler sırasında öğrendiği yeni süreçleri karşılaştırabilir.  Gastronomi sektöründeki uzmanların görüşlerini karşılaştırabilecek. Gastronomi konusundaki uzmanlarla görüşlerini tartışabilir. Gastronomi konusundaki uzmanlarla yenilikleri sorgulayabilir. Uzmanlardan edindiği  bilgiler sayesinde yeni fikirler önerebilir. Uzmanlardan edindiği bilgiler  sayesinde kariyer planlayabilir. | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Ders notları ve ilgili makaleler. | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | |  | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Gastronomi Eğitimleri ve Seminerleri Üzerine Tartışma |
| 2 | Seminer konularının ve programının belirlenmesi |
| 3 | Seminer konularının ve programının belirlenmesi |
| 4 | Seminer konularının ve programının belirlenmesi |
| 5 | Gastronomi konusunda davet edilen konuğun sunumu ya da uygulaması |
| 6 | Gastronomi konusunda davet edilen konuğun sunumu ya da uygulaması |
| 7 | Gastronomi konusunda davet edilen konuğun sunumu ya da uygulaması |
| 8 | Dersin işleyişi ve verimliliği hakkındaki değerlendirme ve tartışmalar |
| 9 | Gastronomi konulu teknik gezi |
| 10 | Gastronomi konulu teknik gezi |
| 11 | Gastronomi konulu teknik gezi |
| 12 | Seminer Sunumları |
| 13 | Seminer Sunumları |
| 14 | Seminer Sunumları |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  | **X** |  |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  | **X** |  |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  | **X** |  |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. | **X** |  |  |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. | **X** |  |  |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. | **X** |  |  |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. | **X** |  |  |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  | **X** |  |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. | **X** |  |  |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  | **X** |  |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  | **X** |  |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  | **X** |  |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  | **X** |  |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  | **X** |  |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. | **X** |  |  |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271216012 | **DERSİN ADI** | Yabancı Dil VI |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| VI | 4 | | 0 | 0 | | | 4 | 5 | | ZORUNLU (X ) SEÇMELİ ( ) | | | İngilizce |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | |  | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | | |  | |  |
| Proje | | | | | |  | |  |
| Rapor | | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | |  | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Passive voices, talking about 20th century events, Relative clauses (defining/non defining), participles, narratives, proposotional phrases, using idiomatic English. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Öğrencileri intermediate düzeyinden upper-intermediate düzeye getirmeyi amaçlar | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | ● Öğrencilerin upper- intermediate İngilizce seviyesinde kelime ve gramer bilgisine sahip olabilmesini sağlama,  ● Öğrencilerin upper-intermediate düzeyi ile okuma, yazma, dinleme ve konuşma becerisi kazandırılması | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Crace, Aramanta, and Wileman Robin, Language to go (2004). UpperIntermediate, Longman Publishing, U.K | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Passive voices, talking about 20th century events |
| 2 | Phrases with get and take, third and mixed conditional |
| 3 | Coping with difficult situations, complaining and getting results |
| 4 | Expressions for annoying habisti present continious and present simple for describin change |
| 5 | Phrases to describe houses, to be / get used to |
| 6 | Relative clauses (defining/non defining) |
| 7 | To have, get something don. Expressions to describe mood |
| 8 | In-Term Exam |
| 9 | Phrasal verbs II, word building, modals for past deduction |
| 10 | Expressing/giving your opinion, writing review |
| 11 | Future perfect/ continious, talking about future developments |
| 12 | Phrases for describing emotions, feelings, constructions with reporting verbs |
| 13 | Participles, narratives |
| 14 | Proposotional phrases, using idiomatic English |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. | **X** |  |  |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271216015 | **DERSİN ADI** | İnsan Kaynakları Yönetimi |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | | **Laboratuvar** | | **Kredisi** | | | **AKTS** | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| VI | 3 | | 0 | | 0 | | 3 | | | 4 | ZORUNLU (X) SEÇMELİ () | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | |  | | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | **Faaliyet türü** | | | | | **Sayı** | | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | 1 | | | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | |  | | | |  |
| Kısa Sınav | | | | |  | | | |  |
| Ödev | | | | |  | | | |  |
| Proje | | | | |  | | | |  |
| Rapor | | | | |  | | | |  |
| Diğer (………) | | | | |  | | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | Ödev | | | | | 1 | | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | |  | | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | İş analizi, iş tasarımı, ücret yönetimi, kariyer planlama. | | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | KY fonksiyonlarının teorik bağlamda yeterli düzeyde öğretilmesi ve öğrencilerin İKY fonksiyonlarını uygulayabilmeleri için gerekli bilgi ve yeteneğin kazandırılması amaçlanmaktadır. | | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | |  | | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | ●İKY kavramını ve gelişimini açıklayabilme  ● İK departmanında yürütülen işleri anlatabilme  ● İKY fonksiyonları ile ilgili uygulama örnekleri ile edinilen bilgileri pratiğe aktarabilme  ● İş görüşmeleri ve iş başvuru süreci hakkında bilgi sahibi olma  ● Öz geçmiş hazırlayabilme  ● İş analizi çalışmalarını turizm işletmelerine uygulayabilme  ● Turizm işletmeleri ile ilgili örnek çalışmaları yorumlayabilme | | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | Turizm İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi – Elbeyi Pelit – Grafiker Yayınları | | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | İnsan Kaynakları Yönetimi - Prof.Dr. Hatice Zümrüt TONUS  Doç.Dr. Didem PAŞAOĞLU BAŞ - Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 2931 | | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | |  | | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| **1** | İnsan Kaynakları Yönetimine Giriş |
| **2** | Turizm İşletmelerinde İKY Yönetiminin Önemi |
| **3** | Turizm İşletmelerinde İKY Planlaması |
| **4** | Turizm İşletmelerinde İş Analizi |
| **5** | Turizm İşletmelerinde İnsan Kaynağı Bulma, Seçme ve İşe Alma |
| **6** | Turizm İşletmelerinde İnsan Kaynağı Eğitimi ve Yönetimi |
| **7** | Dönem İçi Değerlendirme |
| 8 | Turizm İşletmelerinde Performans Yönetimi |
| 9 | Turizm İşletmelerinde İş Değerlene ve Ücret Yönetimi |
| 10 | Turizm İşletmelerinde Kariyer Yönetimi |
| 11 | Turizm İşletmelerinde İnsan Kaynakları Koruma ve Geliştirme |
| 12 | Turizm İşletmelerinde Endüstri ve Sendika İlişkileri |
| 13 | Turizm İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetiminin Destek İşlevleri |
| 14 | Turizm İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi ile ilgili diğer Konular |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  | **X** |  |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. | **X** |  |  |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  | **X** |  |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

ESOGÜ Turizm Fakültesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271216013 | **DERSİN ADI** | Banket Uygulamaları |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| VI | 2 | | 2 | 0 | | 3 | 6 | | ZORUNLU (X ) SEÇMELİ ( ) | | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve  Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | |  | |  |
| II. Ara Sınav | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | |  | |  |
| Proje | | | | | 1 | | 40 |
| Rapor | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | |  | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Banket operasyonlarını planlamak ve üretimini gerçekleştirmek | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Banket operasyonlarının gelişim sürecini ve tüm paydaşlarını bilir  Banket operasyonlarını menü, ekipman, üretim süreçleri ve sunum kapsamında planlar  Banket üretimini gerçekleştirir  Banket operasyonlarını raporlar  Tüm ders çıktılarını, bunları kapsayan oyunlaştırılmış ve öğrenciyi sürece dâhil eden bir kurgu/proje ile kazandırmak. | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ**  **SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | | Yiyecek içecek operasyonlarını planlama, yönetme ve raporlama becerilerini geliştirmek.  Banket operasyonlarında mutfağı, genel süreç içerisindeki aktörlerden biri olarak görebilme ve aktörlerin sistem içerisindeki etkileşimini fark edebilme yeteneklerini geliştirmek.  Dersin işleyişiyle ilgili tüm karar süreçlerinde, öğrenciyi, kararı etkileyebilecek şekilde sürece dahil ederek; dersi gerçek operasyon simülasyonları şeklinde oyunlaştırmak. | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Menü planlama  Gıda, ekipman ve süreç planlama  Ekip çalışması içerisinde çalışan ve yöneten rollerini deneyimleme  Operasyon raporlama | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | |  | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | **Carduff, E., Kowit, A., Colins, L., Mayer, S., & Greenhaus, R.** (2018). The new essentials cookbook : a modern guide to better cooking / America’s Test Kitchen. Boston: America’s Test Kitchen.  **Miller, J., & Laning, T.** (2015). Baking Step by Step. New York : Houghton Mifflin Harcourt Publishing Company.  **Peternell, C.** (2016). A Recipe For Cooking. New York: HarperCollins Publishers Inc.  **Pirello, C.** (2018). Back to the cutting board : luscious plant-based recipes to make you fall in love (again) with the art of cooking. Dallas: BenBella. | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Banket mutfağı ve genel mutfak üretimi içerisindeki yeri |
| 2 | Sektörel banket uygulamaları |
| 3 | Dönem içerisinde uygulama derslerinde takip edilecek haftalık menülerin paylaşımı ve tanıtımı (Oyunun tanıtımı) |
| 4 | Uygulama derslerinde birlikte çalışacak ekiplerin ve takımların oluşturulması. Uygulama dersi yönetim ve sorumlulukları hakkında tartışmalar. (Oyun Planı) |
| 5 | Menü üretim unsurlarının planlanması (Action Plan) |
| 6 | Uygulama (Action) |
| 7 | Uygulama |
| 8 | Dersin işlenişi ve verimliliği hakkında değerlendirme ve tartışmalar |
| 9 | Uygulama |
| 10 | Uygulama |
| 11 | Uygulama |
| 12 | Uygulama |
| 13 | Uygulama |
| 14 | Uygulama |
| 15, 16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. | **X** |  |  |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. | **X** |  |  |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  | **X** |  |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  | **X** |  |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. | **X** |  |  |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. | **X** |  |  |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  | **X** |  |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  | **X** |  |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  | **X** |  |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. | **X** |  |  |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. | **X** |  |  |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. | **X** |  |  |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  | **X** |  |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. | **X** |  |  |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  | **X** |  |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271216021 | **DERSİN ADI** | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yeni Eğilimler |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| VI | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | 3 | | ZORUNLU ( ) SEÇMELİ (X) | | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
| X | |  | | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | |  | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | | |  | |  |
| Proje | | | | | |  | |  |
| Rapor | | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | |  | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Yiyecek içecek alanında yeni trendler | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Yiyecek içecek alanında yaşanan gelişmeler doğrultusunda ortaya çıkan yeniliklerin saptanması | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Yiyecek içecek alanında yaşanan gelişmelerin farkında olur  Yiyecek içecek endüstrisinde ortaya çıkan yeni kavramlar hakkında bilgi sahibi olur  Yiyecek içecek endüstrisinde yeni ürünler hakkında bilgi sahibi olur. | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Ulusal ve uluslararası bilimsel çalışmalar  Yüzyüze  Yiyecek içecek endüstrisinde trendler I ve II | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Sistem Yaklaşımı Dahilinde Yiyecek-İçecek Sektörü |
| 2 | Yeme Ortamı ve Etkileri |
| 3 | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Franchising |
| 4 | Ekolojik Gıda ve Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanımı |
| 5 | Temalı Restoran ve Barlar |
| 6 | Kent Mutfakları |
| 7 | Fast Food & Slow Food Akımı |
| 8 | Gastronomi Turizmi |
| 9 | Moleküler Gastronomi |
| 10 | Gıda Güvenliğinde Yeni Yaklaşımlar |
| 11 | Dünya’nın En İyi Restoranları |
| 12 | Yiyecek Stilistliği |
| 13 | Yenilebilir Çiçekler |
| 14 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  | **X** |  |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271216024 | **DERSİN ADI** | Tüketici Davranışları |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| VI | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | 3 | | ZORUNLU ( ) SEÇMELİ ( X ) | | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
| X | |  | | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | | 1 | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | | |  | |  |
| Proje | | | | | |  | |  |
| Rapor | | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | | 1 | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Tüketici davranışı kavramı, özellikleri ve pazarlama açısından önemi, tüketici davranışları üzerinde etkili olan faktörler, tüketici satın alma karar süreci | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Tüketici davranışlarını etkileyen faktörleri inceleyerek tüketim olgusuna açıklık kazandırmaya çalışmak | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Tüketici davranışının pazarlama açısından önemini kavrama  Tüketici davranışını açıklamada kullanılan kavram ve modelleri öğrenme  Tüketici davranışlarını etkileyen faktörleri tanıma  Tüketici satın alma karar süreci hakkında bilgi sahibi olma | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Odabaşı, Y., Barış, G. (2003). Tüketici Davranışı. İstanbul: Mediacat. | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | İslamoğlu A.H., Altunışık R., (2010). Tüketici Davranışları. İstanbul: Beta Yayınları | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Tüketici Davranışına Giriş |
| 2 | Tüketici Davranışları Kavramı ve Pazarlama |
| 3 | Tüketici Davranışı Modelleri |
| 4 | İhtiyaçlar ve Tüketim |
| 5 | Güdülenme ve Algılama |
| 6 | Öğrenme |
| 7 | Tutumlar |
| 8 | Kişilik |
| 9 | Yaşam tarzı |
| 10 | Kültür |
| 11 | Tüketici Davranışında Grup Etkileri |
| 12 | Durumsal Faktörler |
| 13 | Tüketici Satın Alma Karar Süreci |
| 14 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  | **X** |  |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**

**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271216020 | **DERSİN ADI** | Gastronomi ve Medya |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| VI | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | 3 | | | ZORUNLU () SEÇMELİ ( X) | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
| X | |  | | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | **Sayı** | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | 1 | | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | |  | | |  |
| Kısa Sınav | | | | |  | | |  |
| Ödev | | | | |  | | |  |
| Proje | | | | |  | | |  |
| Rapor | | | | |  | | |  |
| Diğer (………) | | | | |  | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | 1 | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Turizmde medya, yeni medya ve elektronik iletişimin temellerinin incelenmesi | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | * Geleneksel medya ve yeni medyanın farkının anlaşılması * Medya turizm ilişkisinin kavranması * Medyanın turizm sektöründeki kullanımının ve algılanışının belirli düzeyde anlaşılması | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | | Medya, turizm ve pazarlama iletişiminin etkileşimini analiz edebilecek yetenek kazandırmak | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Medya kavramını bilir  Medyanın gelişim sürecini ve hangi özelliklere sahip olduğunu yorumlar.  Güncel e-turizm uygulamalarını, teknolojilerini ve başarılı uygulamaları bilir  Yeni medyanın turizmdeki önemini kavrar  Yeni tüketiciler ve yeni medya kullanım eğilimleri ile ilgili fikir sahibi olur. | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Marchiori, E. & Cantoni, L. (2012). The Online Reputation Construct: Does it Matter for the Tourism Domain? A Literature Review on Destinations’ Online Reputation, Journal of information technology & tourism, 13/3, pp. 139-159. Kim & Fesenmaier (2017). Sharing Tourism Experiences: The Posttrip Experience, Journal of Travel Research 2017, Vol. 56(1) 28–40 Williams vd. (2017). Destination eWOM: A macro and meso network approach? Annals of Tourism Research, 64, pp. 87-101. When Tourists Become Data: Consumption, Surveillance, and Commerce. Current Issues in Tourism, 11(1), 1-23 | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **KONULAR** |
| 1 | Geleneksel Medya ve Yeni Medya Kavramları |
| 2 | Pazarlama İletişimi Unsuru Olarak Yeni Medya Kavramı |
| 3 | Web’in Dönüşümü: Geleneksel Medya’dan Yeni Medyaya |
| 4 | Yeni Medya ve Özellikleri |
| 5 | Yeni Medyanın Turizm Faaliyetlerindeki Rolü |
| 6 | Yeni Medya Araçları ve Bu Araçların Turizm Sektöründe Kullanımından Elde Edilen Yararlar |
| 7 | Yeni Medyada Turizm İşletmelerinin Başarılı Paylaşımlarından Örnekler |
| 8 | Turizmde Pazarlama İletişiminde Network ve İlişki Yönetimi |
| 9 | Yeni Medyada Marka Kimliği ve Stratejileri |
| 10 | Dijital Çağda İçerik Yönetimi: Örnek Olay Paylaşımları |
| 11 | Turizmde Dijital Tüketicileri Anlamak |
| 12 | Yeni Medya Yeni Tüketiciler Mi Oluşturuyor? |
| 13 | Yeni Medya ve Deneyim Paylaşımı |
| 14 | Yeni Medya Kullanımı ve Gelecek Eğilimler |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  | **X** |  |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271216014 | **DERSİN ADI** | Gastronomi ve Sürdürülebilirlik |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | | | **AKTS** | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| VI | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | | | 3 | ZORUNLU (X) SEÇMELİ ( ) | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | |  | | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | 1 | | | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | |  | | | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | | | |  |
| Ödev | | | |  | | | |  |
| Proje | | | |  | | | |  |
| Rapor | | | |  | | | |  |
| Diğer (………) | | | |  | | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | 1 | | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Sürdürülebilirlik, gastronomide sürdürülebilirlik, gastronomide sürdürülebilirlik uygulamalarından oluşan konu başlıkları bulunmaktadır. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Yerel yiyeceklerin korunması, geleneksel üretimin ve yemek kültürünün kaybolmasının önlenmesi ve bu sayede gastronomik mirasın gelecek nesillere aktarılmasını sağlamaktır. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | | Bu dersi alan öğrenciler, sürdürülebilirlik felsefesi doğrultusunda turizm ve gastronomi alanında yapılması gerekenler, ulusal ve uluslararası önerileri bilerek alanında uygulamaya yönelik bakış açısı kazanırlar. | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Sürdürülebilirliğin ne olduğunu bilir, Gastronomide sürdürülebilirliğin sağlanması için yapılması gerekenleri bilir, Gastronomi turizminde sürdürülebilirliğin önemini kavrar. | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Sürdürülebilir Gastronomi- Fügen Durlu Özkaya, Ferah Özkök  Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi, Mehmet Sarıışık  Gastronomi ve Turizm: Kavramlar - Uygulamalar - Uluslararası Mutfaklar – Reçeteler Hülya Kurgun ve Demet Bağıran Özşeker | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Sürdürülebilir Turizm-Metin Kozak  Turizm ve Sürdürülebilirlik- İrfan Yazıcıoğlu, Mustafa Aksoy, Gizem Sultan Kaman | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| **1** | Sürdürülebilirlik kavramının tanımı ve tarihsel gelişimi |
| **2** | Turizm ve Sürdürülebilirlik İlişkisi |
| **3** | Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri ve Turizm |
| **4** | Sürdürülebilir Gastronomide Sivil Toplum Kuruluşları |
| **5** | Yerel Yemek Ritüelleri ve Sürdürülebilir Gastronomiye Etkisi |
| **6** | Gastronomik Miras ve Kültürel Unsur Olarak Gastronomi |
| **7** | Sürdürülebilir Tedarik Zinciri Yönetimi |
| **8** | Organik Tarım ve Yenilebilir Böcekler (Entomophagy) Nörogastronomi |
| 9 | Dikey tarım (topraksız tarım), hydroponic ve aquaponic sistemler |
| 10 | Eko-Gastronomi ve Sürdürülebilirlik |
| 11 | Permakültür ve Gastronomi |
| 12 | Türkiye'de sürdürülebilir gastronomi uygulamaları 1 |
| 13 | Türkiye'de sürdürülebilir gastronomi uygulamaları 2 |
| 14 | Dünyada sürdürülebilir gastronomi uygulamaları |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  | **X** |  |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  | **X** |  |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  | **X** |  |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  | **X** |  |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  | **X** |  |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  | **X** |  |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271216022 | **DERSİN ADI** | Yiyecek İçecek Sektöründe Çalışan İlişkileri |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | | | **AKTS** | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| VI | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | | | 3 | ZORUNLU () SEÇMELİ (X) | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | |  | | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | 1 | | | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | |  | | | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | | | |  |
| Ödev | | | |  | | | |  |
| Proje | | | |  | | | |  |
| Rapor | | | |  | | | |  |
| Diğer (………) | | | |  | | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | | Ödev | | | | 1 | | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Turizmde çalışan ilişkileri ile ilgili kavramların ve yönetim modellerin anlaşılması | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Bu dersin amacı, yiyecek-içecek ürünlerinin oluşmasında emek faktörünün oluşturan çalışanların, psiko-sosyal davranışlarını incelemek, bu davranışların örgütün performansına, üretilen ürünün kalitesine ne derecede etki ettiğini kavratmak. Hangi yönetim modellerinin çalışanların memnuniyetlerini ne derece etkilediğini belirlemektir. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Öğrenciler yiyecek içecek sektöründe çalışan ilişkileri ile ilgili temel kavramları ve teorilerini bilir. | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Turizm İşletmelerinde Çalışan İlişkileri Yönetimi - Doç. Dr. Şule Aydın Tükeltürk, Yrd. Doç. Dr. Nilüfer Şahin, Yrd. Doç. Dr. Berrin Güzel – Detay Yayıncılık | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| **1** | Çalışan İlişkileri Yönetimi Kavramı ve Önemi |
| **2** | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Örgütsel Vatandaşlık |
| **3** | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Örgütsel Adalet |
| **4** | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Psikolojik Güçlendirme |
| **5** | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yıldırma (Mobbing) |
| **6** | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Tükenmişlik Sendromu |
| **7** | Dönem İçi Değerlendirme |
| 8 | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Örgütsel Yabancılaşma |
| 9 | Yiyecek İçecek İşletmelerinde İş-Aile Yaşamı Çatışması |
| 10 | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kayırmacılık |
| 11 | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Presenteeism (İşte Var Olamama) |
| 12 | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Duygu Yönetimi |
| 13 | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yetenek Yönetimi |
| 14 | Yiyecek İçecek İşletmelerinde İzlenim Yönetimi |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. | **X** |  |  |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. | **X** |  |  |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **7. YARIYIL (GÜZ)** | | | | | | |
| [271217012](#VII) | Yabancı Dil VII (İNG) | Z | 4 | 0 | 4 | 5 |
| [271217013](#SOĞUK) | Soğuk Mutfak Uygulamaları | Z | 2 | 2 | 3 | 7 |
| [271217014](#FORM) | Gıda Formulasyonu ve Duyusal Analiz | Z | 2 | 0 | 2 | 4 |
| [271217015](#MENÜ) | Menü Yönetimi | Z | 2 | 0 | 2 | 6 |
| **SEÇMELİ III (4 DERS SEÇİLMELİDİR)** | | | | | | |
| [271217016](#EKMEK) | Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri | S | 2 | 0 | 2 | 4 |
| [271217017](#STİL) | Yiyecek Stilistliği ve Fotoğrafçılığı | S | 2 | 0 | 2 | 4 |
| [271217018](#PROTO) | Protokol ve Görgü Kuralları | S | 2 | 0 | 2 | 4 |
| [271217019](#YAZAR) | Gastronomi Yazarlığı | S | 2 | 0 | 2 | 4 |
| [271217020](#KÜLT) | Gastronomi ve Kültür | S | 2 | 0 | 2 | 4 |
| [271217021](#BAHARAT) | Baharat ve Kahve Kültürü | S | 2 | 0 | 2 | 4 |
| [271217022](#GASTBİL) | Gastronomi Bilimi | S | 2 | 0 | 2 | 4 |
| [271217023](#MİI) | Mesleki İngilizce I | S | 2 | 0 | 2 | 4 |
| [271217024](#MUUYGI) | Mesleki Uygulamalar I | S | 0 | 4 | 2 | 4 |
| [271217025](#rusçaI) | Rusça I | S | 2 | 0 | 2 | 4 |
| [271217026](#almancaI) | Almanca I | S | 2 | 0 | 2 | 4 |
| [271217027](#FRAI) | Fransızca I | S | 2 | 0 | 2 | 4 |
| [271217030](#ÇEVRE) | Turizm ve Çevre | S | 2 | 0 | 2 | 4 |
| [271217031](#KALY) | Kalite Yönetimi | S | 2 | 0 | 2 | 4 |
| [271217032](#PAZ) | Dijital Pazarlama | S | 2 | 0 | 2 | 4 |
| **TOPLAM** | | | **18** | **2** | **19** | **38** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **8. YARIYIL (BAHAR)** | | | | | | | |
| [271218011](#VIII) | Yabancı Dil VIII (İNG) | Z | 4 | | 0 | 4 | 5 |
| [271218012](#ARAŞY) | Araştırma Yöntemleri | Z | 3 | | 0 | 3 | 3 |
| [271218013](#PASTA) | Pasta ve Tatlı Uygulamaları | Z | 2 | 2 | | 3 | 7 |
| [271218014](#BİTİRM) | Bitirme Projesi (A,B,C…) | Z | 2 | 0 | | 2 | 3 |
| **SEÇMELİ IV (4 DERS SEÇİLMELİDİR)** | | | | | | | |
| [271218015](#TÜRKMUTKÜL) | Türk Mutfak Kültürü | S | 2 | 0 | | 2 | 4 |
| [271218016](#PEYNİR) | Uluslararası Mutfaklarda Peynir Çeşitleri | S | 2 | 0 | | 2 | 4 |
| [271218017](#GT) | Gıda Teknolojileri | S | 2 | 0 | | 2 | 4 |
| [271218018](#MEV) | Gıda mevzuatı | S | 2 | 0 | | 2 | 4 |
| [271218019](#ZİYAFET) | Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi | S | 2 | 0 | | 2 | 4 |
| [271218020](#MAKARN) | Makarnalar | S | 2 | 0 | | 2 | 4 |
| [271218021](#MUHASEB) | Genel Muhasebe | S | 2 | 0 | | 2 | 4 |
| [271218022](#MİI) | Mesleki İngilizce II | S | 2 | 0 | | 2 | 4 |
| [271218023](#MESUYGII) | Mesleki Uygulamalar II | S | 0 | 4 | | 2 | 4 |
| [271218024](#ETİK) | Mesleki Etik | S | 2 | 0 | | 2 | 4 |
| [271218025](#RUSÇAII) | Rusça II | S | 2 | 0 | | 2 | 4 |
| [271218026](#ALMANII) | Almanca II | S | 2 | 0 | | 2 | 4 |
| [271218027](#FRANSII) | Fransızca II | S | 2 | 0 | | 2 | 4 |
| [271218029](#KARİYER) | Kariyer Yönetimi | S | 2 | 0 | | 2 | 4 |
| [271218030](#MARKA) | Marka Yönetimi | S | 2 | 0 | | 2 | 4 |
| [271218031](#SAĞTUR) | Sağlık Turizmi | S | 2 | 0 | | 2 | 4 |
| [271218032](#SSUYG) | Sosyal Sorumluluk Uygulamaları | S | 2 | 0 | | 2 | 4 |
| **TOPLAM** | | | **19** | **2** | | **20** | **34** |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**

**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271217014 | **DERSİN ADI** | Gıda Formulasyonu ve Duyusal Analiz |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| VII | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | 4 | | ZORUNLU (X ) SEÇMELİ ( ) | | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | |  | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | | |  | |  |
| Proje | | | | | |  | |  |
| Rapor | | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | |  | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Gıdaların duyusal özellikleri ve nasıl algılandığı, gıda maddelerinin duyusal olarak test edilme yöntemlerinin (tanımlayıcı, ayırt edici, tercih testleri) tanıtılması, duyusal ölçümleri etkileyen faktörler. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Duyusal kalite ve değerlendirme yöntemlerinin anlaşılması | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Gıda kalite özelliklerini bilmek  Duyusal analiz yapabilmek | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Prof. Dr. Tomris Altuğ ONOĞUR, Prof. Dr. Yeşim elmacı. Gıdalarda Duyusal Değerlendirme | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Gıda Kalitesi ve Duyusal Kalite Karakteristikleri |
| 2 | Gıda Kalite Karakteristikleri |
| 3 | Duyusal Değerlendirmenin Tanımı, Tarihçesi, Gıda Sanayiinde Kullanım Amaçları |
| 4 | Duyusal Değerlendirmede İnsan Duyularının Enstrüman Olarak Kullanılması |
| 5 | Duyusal Algılama Zinciri, Duyusal Değerlendirme Laboratuvarı, Ürün ve Panel Kontrolleri |
| 6 | Baharatların Kalite Karakteristikleri-Uygulamalı |
| 7 | Duyusal Değerlendirmede Panelist Seçimi ve Panel Büyüklüğü |
| 8 | Dönem İçi Değerlendirme |
| 9 | Farklılık Testleri |
| 10 | Duyusal Değerlendirmede Kullanılan Skalalar |
| 11 | Lezzet Profil Analizi |
| 12 | Doku Profil Analizi |
| 13 | Modifiye Doku Profili Analizi |
| 14 | Duyusal Testlerin Tüketici Tercih Çalışmalarında Kullanılması |
| 15,16 | Final Haftası |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  | **X** |  |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |



Eskişehir Osmangazi Üniversite

Turizm Fakültesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271217013 | **DERSİN ADI** | Soğuk Mutfak Uygulamaları |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| VII | 2 | | 2 | 0 | | 3 | 7 | | ZORUNLU (X ) SEÇMELİ ( ) | | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve  Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | |  | |  |
| II. Ara Sınav | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | |  | |  |
| Proje | | | | | 1 | | 40 |
| Rapor | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | 1 | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Mutfak üretimi içerisinde soğuk kısmın rolü. Soğuk mutfak ürünleri ve üretim yöntemleri | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Soğuk ve ara sıcak ürünlerin hazırlanmasıyla ilgili bilgi ve yeteneklerin kazandırılması | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | | Soğuk mutfak, genel mutfak üretimi içerisinde sınıflandırılan temel kısımlardan biridir. | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Dersi tamamlayan bir öğrenci, soğuk mutfak ürünlerinin hazırlanması ve sunumu hakkında bilgi sahibi olur. | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | **CIA-GM**. (2012). Garde Manger: The art and craft of the cold kitchen (4. baskı b.). New Jersey: Wiley | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | **Peterson, J.** (2007). *Cooking (600 recipes, 1500 photographs, one kitchen education).* New York: Ten Speed Press.  **ATK, A. T.** (2013). *The America's Test Kitchen Cooking School Cookbook- Everything You Need to Know to Became a Great Chef.* America's Test Kitchen.  **Carduff, E., Kowit, A., Colins, L., Mayer, S., & Greenhaus, R.** (2018). *The new essentials cookbook : a modern guide to better cooking / America’s Test Kitchen.* Boston: America’s Test Kitchen.  **McGee, H.** (2010). *Keys to Good Cooking.* Canada: Doubleday Canada. | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | | Mutfak ekipmanları | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Soğuk mutfak kavramı ve genel mutfak üretimi içerisindeki yeri |
| 2 | Soğuk mutfak ürünleri ve sınıflandırmalar |
| 3 | Dönem içerisinde uygulama derslerinde takip edilecek haftalık plan duyurusu. Ürünlerin tanıtımı. |
| 4 | Uygulama derslerinde birlikte çalışacak ekiplerin oluşturulması. Uygulama dersi yönetim ve sorumlulukları hakkında tartışmalar. |
| 5 | Uygulama |
| 6 | Uygulama |
| 7 | Uygulama |
| 8 | Dersin işlenişi ve verimliliği hakkında değerlendirme ve tartışmalar |
| 9 | Uygulama |
| 10 | Uygulama |
| 11 | Uygulama |
| 12 | Uygulama |
| 13 | Uygulama |
| 14 | Uygulama |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. | **X** |  |  |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  | **X** |  |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  | **X** |  |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. | **X** |  |  |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. | **X** |  |  |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  | **X** |  |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  | **X** |  |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  | **X** |  |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. | **X** |  |  |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. | **X** |  |  |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. | **X** |  |  |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  | **X** |  |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. | **X** |  |  |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  | **X** |  |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |



Eskişehir Osmangazi Üniversitesi

Turizm Fakültesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271217031 | **DERSİN ADI** | Kalite Yönetimi |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| VII | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | 4 | | | ZORUNLU () SEÇMELİ (X ) | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
| X | |  | | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | **Sayı** | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | 1 | | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | |  | | |  |
| Kısa Sınav | | | | |  | | |  |
| Ödev | | | | |  | | |  |
| Proje | | | | |  | | |  |
| Rapor | | | | |  | | |  |
| Diğer (………) | | | | |  | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | 1 | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Kalite kavramı ve önemi, İşletme ve kalite, ISO standartları. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Bu dersin amacı, kalite kavramı, uygulamaları ve standartları hakkında bilgi  vermektir. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | | İş süreçlerinin standart hale getirilmesi ve kalite belgeleme konusunda elde edinilen bilgiler sayesinde alana yönelik uzmanlaşmanın sağlanmasına ve üretilen işlerin ve hizmetlerin kaliteli olmasına katkı sağlanmış olacaktır. | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | ● Stratejik yönetim felsefesinin içselleştirilmesi  ● ISO kalite standartlarının içselleştirilmesi  ● Sürekli iyileştirme felsefesinin içselleştirilmesi | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Gümüşoğlu, Ş, Pırnar İ, Akan P, Akbaba A (2007). Hizmet Kalitesi  Kavramlar, Yaklaşımlar, Uygulamalar. Detay Yayıncılık. | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Kalite ile ilgili güncel yayınlar. | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **KONULAR** |
| 1 | Kalite kavramı ve önemi |
| 2 | İşletme ve kalite |
| 3 | İşletme ve kalite |
| 4 | Müşteri ve kalite |
| 5 | Kalite Yönetim Sistemleri |
| 6 | ISO 9001 |
| 7 | ISO 14001 |
| 8 | ISO 22001 |
| 9 | Kalite yönetiminde toplam kalite yaklaşımı |
| 10 | Kalite yönetiminde toplam kalite yaklaşımı |
| 11 | Sürekli iyileştirme |
| 12 | Hata önleme |
| 13 | Örnek olay çözümlemesi |
| 14 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  | **X** |  |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**:** 

Eskişehir Osmangazi Üniversitesi

Turizm Fakültesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271217019 | **DERSİN ADI** | Gastronomi Yazarlığı |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| VII | 2 | | 0 | 0 | | 2 | 4 | | ZORUNLU ( ) SEÇMELİ (X ) | | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve  Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | |  | |  |
| II. Ara Sınav | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | |  | |  |
| Proje | | | | | 1 | | 40 |
| Rapor | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | 1 | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Anlatımı, öğrencilerle birlikte seçilen bir alan üzerinden kurgulama ve aktarma. | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | |  | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Bir anlatıyı (dijital, sunum, performans, deneme, vb.) kurgulayarak aktarımı deneyimler. | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | |  | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Nigel Warburton, (2007). Deneme Yazmanın Temel Kuralları. Alfa/Felsefe  Tompkins, G.E. (2008). Teaching Writing  Gülsoy, M. (2011). Büyübozumu- Yaratıcı Yazarlık. İstanbul: Can Yayınları. | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | | - | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Yazının temel ilkeleri |
| 2 | Anlatım ve Biçimleri |
| 3 | Ne yazmak istiyoruz? Tartışma |
| 4 | Ne yazmak istiyoruz? Tartışma |
| 5 | Anlatı türüne ve şekline karar verme. Süreç ve organizasyon planlama. |
| 6 | Anlatının kurgu süreci üzerine tartışmalar |
| 7 | Anlatının kurgu süreci üzerine tartışmalar |
| 8 | Dersin işleyişi ve verimliliği hakkındaki değerlendirme ve tartışmalar |
| 9 | Anlatının kurgu süreci üzerine tartışmalar |
| 10 | Anlatının kurgu süreci üzerine tartışmalar |
| 11 | Anlatının kurgu süreci üzerine tartışmalar |
| 12 | Anlatının kurgu süreci üzerine tartışmalar |
| 13 | Sunum |
| 14 | Sunum |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  | **x** |  |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  | **x** |  |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  | **x** |  |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. | **x** |  |  |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. | **x** |  |  |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  | **x** |  |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. | **x** |  |  |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. | **x** |  |  |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  | **x** |  |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  | **x** |  |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  | **x** |  |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **x** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  | **x** |  |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  | **x** |  |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  | **x** |  |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271217018 | **DERSİN ADI** | Protokol ve Görgü Kuralları |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | | | **AKTS** | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| VII | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | | | 4 | ZORUNLU ( ) SEÇMELİ ( X) | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | |  | | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | 1 | | | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | |  | | | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | | | |  |
| Ödev | | | |  | | | |  |
| Proje | | | |  | | | |  |
| Rapor | | | |  | | | |  |
| Diğer (………) | | | |  | | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | 1 | | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Sosyal Davranış Protokolüne Giriş, Protokol Tipi, Protokol Hiyerarşileri, Yürütme Protokolü, Bayrak Protokolü, Taşıt Protokolü. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Bu dersin amacı, öğrencilere sosyal yaşam ve ne iş yaşamında protokol ve görgü kurallarını öğretmek ve davranış kalıplarını öğretmektir. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Dersi başarıyla tamamlayan öğrenci; Protokol kavramını bilir.; Sosyal ve iş yaşamında protokol hakkında bilgi sahibi olur.; Altlık-Üstlük İlişkisinin nasıl uygulandığı hakkında bilgi sahibi olur; Resmi ilişkilerde protokolün önemini öğrenir; İş toplantıları ve görüşmeler hakkında bilgi sahibi olur; Servis kurallarını öğrenir. | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Aytürk, N. Protokol Yönetimi. Nobel Yayınları, Ankara, 2011. | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Mısırlı, İ. Protokol Bilgisi. Detay Yayınları | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| **1** | Protokolün Tanımı ve Tarihçesi |
| **2** | Yönetim ve Protokol Yönetimi Kavramı |
| **3** | Görgü ve Nezaket |
| **4** | Kamusal Alanda Protokol Kuralları |
| **5** | Sıralamada Öncelik-Sonralık |
| **6** | Resmi Törenlerde Oturma Düzenleri |
| **7** | Göreve Atama ve Göreve Başlama Törenleri |
| **8** | Bayrak Törenleri |
| 9 | İş Toplantıları ve Görüşmeler |
| 10 | Taşıt Protokolü-Protokol ve Ziyafet Yemekleri |
| 11 | Servis Kuralları ve Misafir Ağırlama |
| 12 | Restoranda Protokol düzeni alma |
| 13 | Servis, Yeme İçme ve Görgü Kuralları, Masa Oturma Kuralları |
| 14 | İş Hayatı ve Sosyal Hayatta Protokol Örnekleri ve Uygulamalar |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. | **X** |  |  |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271217017 | **DERSİN ADI** | Yiyecek Stilistliği ve Fotoğrafçılığı |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | | | **AKTS** | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| VII | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | | | 4 | ZORUNLU ( ) SEÇMELİ (X) | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | |  | | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | 1 | | | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | |  | | | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | | | |  |
| Ödev | | | |  | | | |  |
| Proje | | | |  | | | |  |
| Rapor | | | |  | | | |  |
| Diğer (………) | | | |  | | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | 1 | | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Temel fotoğrafçılık eğitimi, yiyecek stilistliği, prop stilistliği ve yemek fotoğrafçılığı | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Yemek stilistliği ve fotoğrafçılığına dair bilgi ve becerilerin kazandırılması | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Dersi alan öğrenciler temel düzeyde fotoğraf çekim tekniklerini bilir ve uygular.  Yemek fotoğrafçılığı, yemek stilistliği ve prop stilistliği ile ilgili bilgileri elde eder, değerlendir ve uygular. | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılık- Ümit SORMAZ ve Adile SARITAŞ | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | | Fotoğraf çekimi için zeminler, fotoğraf çekiminde kullanılmak üzere proplar | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| **1** | Temel fotoğrafçılık, fotoğrafın tarihçesi, enstantane |
| **2** | Temel fotoğrafçılık, diyafram, ISO |
| **3** | Temel fotoğrafçılık, ritim, renk, simetri, kompozisyon |
| **4** | Doku, perspektif, odaklama, bakış ve baş boşluğu, hareketin yönü |
| **5** | Kompozisyon, 1/3 kuralı, arka fon, yaşamsal öğeler, kritik an |
| **6** | Yemek fotoğrafçılığına giriş, yiyecek stilistliği, prop stilistliği, stiller, |
| **7** | Dönem İçi Değerlendirme |
| 8 | Fotoğraf eleştirileri |
| 9 | Yemek fotoğrafçılığı türleri, yemek fotoğrafçılığında kompozisyon |
| 10 | Temel kompozisyon kuralları, Fibonacci dizisi |
| 11 | Denge ve negatif alan, renk |
| 12 | Yemek Fotoğrafçılığında Zemin ve Prop Kullanımı |
| 13 | Yemek Fotoğrafçılığında Işık Kullanımı |
| 14 | Yemek Fotoğrafçılığında Kullanılan Çekim Açıları |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  | **X** |  |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**

**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271217024 | **DERSİN ADI** | Mesleki Uygulamalar I |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| VII | 0 | | 4 | 0 | | | 2 | 4 | | | ZORUNLU ( ) SEÇMELİ (X ) | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | **Sayı** | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | |  | | |  |
| II. Ara Sınav | | | | |  | | |  |
| Kısa Sınav | | | | |  | | |  |
| Ödev | | | | |  | | |  |
| Proje | | | | | 1 | | | 40 |
| Rapor | | | | |  | | |  |
| Diğer (………) | | | | |  | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | 1 | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | | Ders aşamasını tamamlamış olmak. | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Turizm sektöründe uygulamalar | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Bu derste öğrencilerin edindikleri teorik bilgileri pratiğe dönüştürmeleri amaçlanmaktadır. Ayrıca, öğrencilere turizm sektörünü tanıma fırsatı sağlanacaktır. İşbaşı eğitimini tamamladıktan sonra aynı firmada çalışmaya devam edebileceklerdir. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | | Teorik bilgilerin pratiğe dökülmesi ile mesleğe yönelik tecrübe kazanılacaktır. | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | * Turizm sektörünü tanımak * Teorik bilgileri uygulamaya dönüştürme * Organizasyon faaliyetlerini öğrenmek * İşbaşı uygulaması tamamlandıktan sonra aynı iş yerinde çalışma fırsatı * Sektördeki gelişmeleri takip etme fırsatı * İş disiplini kazanılması | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | - | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | | - | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **KONULAR** |
| 1 | Sektörel uygulama |
| 2 | Sektörel uygulama |
| 3 | Sektörel uygulama |
| 4 | Sektörel uygulama |
| 5 | Sektörel uygulama |
| 6 | Sektörel uygulama |
| 7 | Sektörel uygulama |
| 8 | Sektörel uygulama |
| 9 | Sektörel uygulama |
| 10 | Sektörel uygulama |
| 11 | Sektörel uygulama |
| 12 | Sektörel uygulama |
| 13 | Sektörel uygulama |
| 14 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  |  |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  | **X** |  |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**

**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271217023 | **DERSİN ADI** | Mesleki İngilizce I (İng) |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| VII | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | 4 | | | ZORUNLU ( ) SEÇMELİ (X) | | İngilizce |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
| X | |  | | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | **Sayı** | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | 1 | | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | |  | | |  |
| Kısa Sınav | | | | |  | | |  |
| Ödev | | | | |  | | |  |
| Proje | | | | |  | | |  |
| Rapor | | | | |  | | |  |
| Diğer (………) | | | | |  | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | 1 | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Meslek İngilizcesine giriş, meslek İngilizcesi ile ilgili gramer, mektup, e-mail, rapor yazma. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | İngilizceyi meslek hayatı odak alınarak öğretmek | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | • Konaklama ve seyahat sektörüne yönelik kelime bilgisi kazanma  • Konaklama ve seyahat sektörüne yönelik terimlerle yazma, dinleme, konuşma ve iletişim kurabilme yetisi kazanma | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Iwonna Dubicka and Margaret O'Keeffe. (2003) English for international tourism pre-intemediate. Pearson Education Limited (Longman) | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **KONULAR** |
| 1 | Meslek İngilizcesine giriş |
| 2 | Otel işleri, günlük görevler ve araba kiralama |
| 3 | Yiyecek çeşitleri, yiyecekleri tanımlama |
| 4 | Yiyecek çeşitleri, yiyecekleri tanımlama |
| 5 | Yön tarifi |
| 6 | Otel tesisleri, otelleri tanımlama, sağlık ve güvenlik |
| 7 | Hava yolculuğu, check-in |
| 8 | Otel olanakları, konferans ekipmanı |
| 9 | Coğrafik özellikler, günübirlik geziler |
| 10 | Kayak ekipmanları, kayak tatil hizmetleri, eğlence |
| 11 | Ekoturizm, sağlık ekipmanları |
| 12 | Para birimleri, check-in, check-out |
| 13 | Hava tahminleri |
| 14 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. | **X** |  |  |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**

**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271217022 | **DERSİN ADI** | Gastronomi Bilimi |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | | | **AKTS** | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| VII | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | | | 4 | ZORUNLU ( ) SEÇMELİ (X) | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
| X | |  | | | |  | |  | | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | 1 | | | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | |  | | | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | | | |  |
| Ödev | | | |  | | | |  |
| Proje | | | |  | | | |  |
| Rapor | | | |  | | | |  |
| Diğer (………) | | | |  | | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | 1 | | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Yiyecek, pişirme, mutfak, yemek gibi bazı temel kavramların öğrencilere tanıtımları ile başlayan ders; yiyeceğin kültürel anlamlarını ve diğer bilim dalları ile arasında bulunan ilişkileri ortaya koymaktadır. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Öğrencilerin tarihsel bir bakış açısı ile bilimsel ve sanatsal boyutları ile yeme içme kültürünü yorumlayabilecekleri bilgilerle donatılması dersin amacıdır. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Gastronomi ile ilgili kavramları tanımlar ve açıklar.  Gastronomi ve turizm endüstrisi arasındaki bağlantıyı açıklar.  Yiyeceğin sosyal, kültürel ve çevresel önemini açıklayabilir ve örnekler verebilir. | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Tüm Yönleriyle GASTRONOMİ BİLİMİ-  Editör : Prof. Dr. Mehmet Sarıışık | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| **1** | Tanışma ve Dersin İşlenişine Dair Bilgilendirme |
| **2** | Dünden Bugüne Gastronomi |
| **3** | Moleküler Gastronomi |
| **4** | Dünden Bugüne Dünya Mutfakları |
| **5** | Gastronomi ve Yeni Beslenme Eğilimleri |
| **6** | Gastronomi ve Sağlıklı Beslenme |
| **7** | Gıda Teknolojileri ve Gastronomi |
| 8 | Gastronomi Eğitimi ve Gastronomide Kariyer |
| 9 | Pazarlama Aracı Olarak Gastronomi |
| 10 | Gastronomi Turizmi |
| 11 | Gastronomi ve Menü Planlama |
| 12 | Mutfak Planlaması |
| 13 | Gıda Çalışmaları ve Gastronomi Bilimi |
| 14 | Gıda Zehirlenmeleri |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  | **X** |  |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. | **X** |  |  |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  | **X** |  |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271217020 | **DERSİN ADI** | Gastronomi ve Kültür |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| VII | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | 4 | | ZORUNLU () SEÇMELİ ( X ) | | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
| X | |  | | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | |  | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | | |  | |  |
| Proje | | | | | |  | |  |
| Rapor | | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | |  | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Yiyecek içeçek kültürleri | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Dünya mutfaklarında yiyecek içeçek kültürlerini tanıyabilmek. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | | Gastronominin kültürden bağımsız düşünülemeyeceğini kavrar | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Kültür ve gastronomi arasındaki ilişkiyi kavrar.  Gastronomik tercihleri, alışkanlıkları ürün geliştirme stratejilerinde kullanır. | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Boyut Yayın Grubu. (2007). Dünya Yemekleri Serisi. İstanbul: Boyut Yayıncılık. | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Gürbüz, B. (2007). Dünya Mutfağı. Ankara: Detay Yayıncılık. | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Yiyecek İçecek Kültürüne Giriş |
| 2 | Antik Çağlarda Yeme İçme Davranışı |
| 3 | İlk Uygarlıklarda Yeme İçmede Kullanılan Eşyalar |
| 4 | Yeme İçme Davranışının Gelişimi |
| 5 | Modern Toplumlarda Yeme İçmenin Önemi |
| 6 | Modern Mutfaklar |
| 7 | Modern Toplumlarda Beslenme Kültürü |
| 8 | Modern Beslenme Akımları |
| 9 | Akdeniz, Asya ve Avrupa Toplumlarında Yeme İçme Kültürü |
| 10 | Osmanlıda Saray Mutfağı |
| 11 | Yiyecek İçecek İşletmelerinin Tarihi ve Gelişimi |
| 12 | Kültürel farklılıklar ve gastronomi |
| 13 | Kültürel farklılıklar ve gastronomi |
| 14 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  | **X** |  |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**

**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271217027 | **DERSİN ADI** | Fransızca I |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| VII | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | 3 | | | ZORUNLU ( ) SEÇMELİ (X ) | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | |  | | | |  | | | x | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | **Sayı** | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | |  | | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | |  | | |  |
| Kısa Sınav | | | | |  | | |  |
| Ödev | | | | |  | | |  |
| Proje | | | | |  | | |  |
| Rapor | | | | |  | | |  |
| Diğer (………) | | | | |  | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | |  | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Temel seviyede Fransızca bilgisi. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Öğrencilerin Fransızca öğrenmelerini sağlamak. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | | Turizm sektöründe kalifikasyon göstergelerinden olan dil öğreniminden doğacak fayda. | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | İki dile sahip olma, seçmeli yabancı dil ile iletişim kurabilme | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Öğretim Üyesinin Notları | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Fransızca Dilbilgisi (Dorlion Yayınları) | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Günler, aylar, yıllar, saat birimleri |
| 2 | Yol tarifleri; Modal fiiller |
| 3 | Şahıs zamirleri. |
| 4 | Olup olmadığını” karşılığı cümleler |
| 5 | Şimdiki zaman, -di’li geçmiş zaman |
| 6 | Fiillerin 3 temel şekilleri; |
| 7 | Fiillerin 3 temel şekilleri |
| 8 | “Olmak, sahip olmak” fiillerinin çekimi |
| 9 | Geçmiş zaman, -miş’li geçmiş zaman |
| 10 | Yan cümleler, esas cümleler |
| 11 | Olup olmadığını” karşılığını veren kelimelerin yan ve esas cümlelerde kullanılışlar |
| 12 | Modal fiillerin –di’li geçmiş zamanları; şimdiki zaman tekrar |
| 13 | Sıfat tamlamaları, sıfatların dereceleri |
| 14 | Zamanların tekrarları |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** | |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** | |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** | |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. | **X** |  |  | |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** | |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** | |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** | |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** | |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** | |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** | |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** | |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** | |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** | |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** | |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** | |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** | |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**

**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271217012 | **DERSİN ADI** | Yabancı Dil VII (İNG) |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| VII | 4 | | 0 | 0 | | | 4 | 5 | | | ZORUNLU (X) SEÇMELİ ( ) | | İngilizce |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | **Sayı** | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | 1 | | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | |  | | |  |
| Kısa Sınav | | | | |  | | |  |
| Ödev | | | | |  | | |  |
| Proje | | | | |  | | |  |
| Rapor | | | | |  | | |  |
| Diğer (………) | | | | |  | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | 1 | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Telling stories in the past time adverbials, narrative tenses, agreeing, disagreeing, giving and asking for opinion, discussing social behaviour, talking about how likely thinks are to happen expression of probability | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Öğrencileri upper-intermediate düzeyinden advanced düzeye getirmeyi amaçlar | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | ● Öğrencilerin advanced İngilizce seviyesinde kelime ve gramer bilgisine sahip olabilmesini sağlama  ● Öğrencilerin advanced düzeyi ile okuma, yazma, dinleme ve konuşma becerisi kazandırılması | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Crace, Aramanta, and Wileman Robin (2004). Language to go, Longman Publishing, U.K. | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **KONULAR** |
| 1 | Geçmiş zaman zarfları, anlatı zamanları ile hikaye anlatma |
| 2 | Avantajları ve dezavantajları, toplama, sonuç ve karşılaştırma ifadelerini tartışmak |
| 3 | Partide küçük bir konuşma yapmak, Soru etiketleri |
| 4 | Bir ilişkiyi ele almak, deyimsel fiiller |
| 5 | Çocuk yetiştirme yollarını tartışmak, yükümlülük fiilleri |
| 6 | Katılmak, katılmamak, fikir vermek ve sormak |
| 7 | Plan yapma, gelecek planlarını anlatmak için kullanılan zamanlar |
| 8 | Plan yapma, gelecek planlarını anlatmak için kullanılan zamanlar |
| 9 | Kendinizi, becerilerinizi ve deneyimlerinizi tanımlamak için CV ifadeleri yazmak |
| 10 | Bir iş görüşmesi yapmak, mükemmel, basit, sürekli bir sunum yapmak |
| 11 | Bir yemeğin nasıl yapılacağının tartışılması, sayılabilir, sayılamayan isimler ve nicelik belirteçleri |
| 12 | –ing formunun/mastarının sonuçları hakkında konuşmak |
| 13 | Sosyal davranışı tartışmak |
| 14 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. | **X** |  |  |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**

**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271217026 | **DERSİN ADI** | Almanca I |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| VII | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | 4 | | ZORUNLU ( ) SEÇMELİ (X ) | | | Almanca |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
| x | |  | | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | | 1 | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | | |  | |  |
| Proje | | | | | |  | |  |
| Rapor | | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | | 1 | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Almancada alfabe ve harf grupları, telaffuzdaki vurgular. Sayılar, adres bilgisi verme, sınıf ortamında diyalog kurma. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Öğrencinin Almanca olarak kendini temel düzeyde ifade edebilmesini sağlamak | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | ● Seviyeye uygun bir okuma parçasını okuyup anlayabilmek  ● Günlük konuşmalarda sıkça kullanılan fiilleri cümle içinde kullanabilme  ● Almanya’nın coğrafi yapısı hakkında bilgi edinmek, Avrupa’daki şehir ve ülke isimlerini öğrenme  ● Kendini tanıtabilme ve selamlaşma  ● Almanya’daki yaşam şartları ve eğitim yapısı hakkında bilgi edinme  ● Birinci derecede akraba ilişkilerini öğrenme  ● Kültür farklılıklarını anlayabilmek ve ifade edebilme | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Aufderstrasse v.d. (2007) Themen Kursbuch und Arbeitsbuch. Ismaning: Max Hueber Verlag. | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Almanca Temel Sözlük, Metin YURTBAŞI, Arion Yayınevi, İstanbul, 2004. | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Almancada alfabe ve harf grupları, telaffuzdaki vurgular |
| 2 | Almanca dinleme ve okuma |
| 3 | Coğrafya bilgisi, Avrupa ülkeleri ve uluslararası sözcükler |
| 4 | Okulda kullanılan araç ve gereçler, renkler |
| 5 | Sayılar, adres bilgisi verme |
| 6 | Şimdiki zaman, yardımcı fiiller |
| 7 | Ara sınav |
| 8 | Kişi ve soru zamirleri, ismin –i hali |
| 9 | Sınıf ortamında diyalog kurma |
| 10 | İyelik zamiri, haftalık ders planı ve dersler |
| 11 | Saatler, günler, 24 saat/ 1 gün |
| 12 | Boş zaman, buluşma ayarlama |
| 13 | Yön bulma, ismin –e hali |
| 14 | Davet, doğum günü, mevsimler |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. | **X** |  |  |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**

**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271217025 | **DERSİN ADI** | Rusça I |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| VII | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | 4 | | ZORUNLU ( ) SEÇMELİ (X) | | | Rusça |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | |  | | | |  | | | X | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | | 1 | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | | |  | |  |
| Proje | | | | | |  | |  |
| Rapor | | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | | 1 | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Alfabenin öğrenilmesi. Okuma ve yazma alışkınlıklarının aşılanması. Cümle yapısı hakkında bilginin verilmesi. Soru cümleleri. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Öğrenciye Rusça alfabesini ve telaffuz kurallarını öğretme. Rusçanın cümle yapısı ile tanışma. Kısa cümle, soru ve düz cümle kurabilmesi. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | ● Alfabeyi öğrendi  ● Telaffuz kurallarını öğrendi  ● Yavaş tempoda ama düzgün okumaya başladı  ● Cümle yapısı hakkında bilgi edindi.  ● Kısa cümleler kurmaya başladı.  ● Soru cümlelerinin yapısı hakkında bilgi edindi. | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Start 1-2, Moskova, 1988;Start 1-2, Moskova, (Sözlük),1988;Olesinova. Yazı Eğitimi Kitabı. Moskova, 1983; | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Köksal Nargiza. (2000). Adım Adım Rusça. Multilinqual, İstanbul. | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Öğrencilerle tanışma, dersin içeriği ve amacı hakkında bilgi verme, Rusça' ya giriş. |
| 2 | ''А-О'' harflerin okuma kurallarını öğrenmesi ve sözcüklerde doğru telaffuz etmesi. ''М,П,Т,Д,Н,К'' harflerle ''A'' ve ''O'' harfleri kullanarak heceleri oluşturması ve okuması. |
| 3 | ''М,П,Т,Д,Н,К'' harflerle ''A,O,У,Ы'' harfleri kullanarak heceleri oluşturması ve okuması. ''Т-Д'' harflerin okuma kurallarını öğrenmesi ve sözcüklerde doğru telaffuz etmesi. |
| 4 | ''K'' harfle heceleri oluşturması ve okuması. ''Г-К'' harflerin okuma kurallarını öğrenmesi ve sözcüklerde doğru telaffuz etmesi. |
| 5 | ''Б-П,Д-Т'' harflerin okuma kurallarını öğrenmesi ve sözcüklerde doğru telaffuz etmesi. Bu harfleri kullanarak hecelerin oluşturulması ve doğru telaffuz edilmesi. Fonetik analizle tanışma. |
| 6 | ''В-Ф,З-С'' harflerin okuma kurallarını öğrenmesi ve sözcüklerde doğru telaffuz etmesi. Bu harfleri kullanarak heceleri oluşturması ve doğru telaffuz etmesi. Önceki derslerin tekrarlanması. |
| 7 | ''ЖИ-ШИ'' harflerin okuma kurallarını öğrenmesi Öğrenmiş harflerle sözcükleri okuması ve doğru telaffuz etmesi. Fonetik analizin yapılması. |
| 8 | ''E'' harfin okuma kurallarını öğrenmesi ve sözcüklerde doğru telaffuz etmesi. Fonetik analizin yapılması. |
| 9 | ''ЧА-ЩА, ЧУ-ЩУ'' hecelerinin okuma kurallarını öğrenmesi. Öğrenmiş harflerle sözcükleri okuması ve doğru telaffuz etmesi. “Şu”, “Bu” ile kısa cümleler. |
| 10 | ''Ц'' harfin okuma kurallarını öğrenmesi. Öğrenmiş harflerle sözcükleri okuması ve doğru telaffuz etmesi. |
| 11 | ''Ё,Ю,Й'' harflerin okuma kurallarını öğrenmesi Öğrenmiş harflerle sözcükleri okuması ve doğru telaffuz etmesi. Soru cümleleri. “Bu ne?” “Bu kim?” |
| 12 | ''Я'' harfin okuma kurallarını öğrenmesi Öğrenmiş harflerle sözcükleri okuması ve doğru telaffuz etmesi. |
| 13 | ''Я'' harfin okuma kurallarını öğrenmesi Öğrenmiş harflerle sözcükleri okuması ve doğru telaffuz etmesi. |
| 14 | ''Я'' harfin okuma kurallarını öğrenmesi Öğrenmiş harflerle sözcükleri okuması ve doğru telaffuz etmesi. |
| 15,16 | Final sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. | **X** |  |  |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271217021 | **DERSİN ADI** | Baharatlar ve Kahve Kültürü |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| VII | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | 4 | | ZORUNLU ( ) SEÇMELİ ( x ) | | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
| X | |  | | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | |  | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | | |  | |  |
| Proje | | | | | |  | |  |
| Rapor | | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | |  | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Kahve ve baharatın hazırlanması, kullanım alanları, servisi. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Kahve ve baharatın mutfaklarda kullanımına yönelik teorik ve uygulamalı yeterlilik sağlanması | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | | Baharatlar yemeğin görünmez kahramanlarıdır. Kahve içecekler içerisinde en yaygın kullanım ve kültüre sahiptir. | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Baharatları ve kahveleri tanır. | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Ertan Tuzlacı, Türkiye'nin Yabani Besin Bitkileri ve Ot Yemekleri  Cenk R. Girginol, Kahve- Topraktan Fincana | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Yenilebilir Endemik Bitkilerin Tanımı ve Coğrafi Dağılımı |
| 2 | Yenilebilir Endemik Bitkilerin Kullanım Açısından Ayrıştırılması (Gövde, Kök ve Yaprak) |
| 3 | Yenilebilir Endemik Bitkilerin Salatalarda Kullanımı |
| 4 | Yenilebilir Endemik Bitkilerin Tatlılarda Kullanımı |
| 5 | Yenilebilir Endemik Bitkilerin İçeceklerde Kullanımı |
| 6 | Yenilebilir Endemik Bitkilerin Dekor ve Süslemede Kullanımı |
| 7 | Kahvenin keşfi |
| 8 | Kahve yetiştiriciliği |
| 9 | Kahve çeşitleri |
| 10 | Afrika ve Ön Asya’da kahve kullanımı ve kültürel etkisi |
| 11 | Avrupa’da kahve kullanımı ve kültürel etkisi |
| 12 | Kahve yetiştirilen bölgeler ve yetiştirildiği bölgelere göre kahve |
| 13 | Kahve kültüründe kullanılan araç-gereçler |
| 14 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  | **X** |  |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271217015 | **DERSİN ADI** | Menü Yönetimi |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | | | **AKTS** | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| VII | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | | | 6 | ZORUNLU (X ) SEÇMELİ ( ) | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | |  | | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | 1 | | | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | |  | | | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | | | |  |
| Ödev | | | |  | | | |  |
| Proje | | | |  | | | |  |
| Rapor | | | |  | | | |  |
| Diğer (………) | | | |  | | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | 1 | | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Menü kavramı ve sınıflandırılması, menü planlama ve geliştirme, menüde maliyet kontrolü, menü fiyatlandırma, menü analizi, menü tasarımı ve menü pazarlama | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Menü kavramı ve türleri, menü planlama ve geliştirme, menüde maliyet kontrolü, menü fiyatlandırma, menü analizi, menü tasarımı ve menüde pazarlama süreçlerini kavrayabilmesi ve bu süreçleri yönetebilmesi amaçlanmaktadır. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Dersi alan öğrenciler menü türlerini detaylı tanır ve menü planlama ve geliştirme, menüde maliyet kontrolü, menü fiyatlandırma, menü analizi, menü tasarımı ve menüde pazarlama süreçleri ile ilgili bilgileri elde eder ve uygular. | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Menü Yönetimi- S. Pınar Temizkan, Duran Cankül | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| **1** | Menü kavramı ve sınıflandırılması |
| **2** | Menü planlama ve geliştirme |
| **3** | Menü planlama ve geliştirme |
| **4** | Menü analizi |
| **5** | Menü analizi |
| **6** | Menüde maliyet kontrolü |
| **7** | Dönem İçi Değerlendirme |
| 8 | Menüde maliyet kontrolü |
| 9 | Menü fiyatlandırma |
| 10 | Menü fiyatlandırma |
| 11 | Menü tasarımı |
| 12 | Menü tasarımı |
| 13 | Menüde pazarlama |
| 14 | Menüde pazarlama |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. | **X** |  |  |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |



ESOGÜ Turizm Fakültesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271217016 | **DERSİN ADI** | Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| VII | 2 | | 0 | 0 | | 2 | 4 | | ZORUNLU () SEÇMELİ ( X ) | | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve  Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | |  | |  |
| II. Ara Sınav | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | |  | |  |
| Proje | | | | | 1 | | 40 |
| Rapor | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | |  | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Ekmek ve ekmek çeşitleri üretim teknikleri | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Ekmek pişirme ve hazırlama tekniklerine uygun şekilde farklı ekmekler  pişirebilmek. | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | | Ekmek ve ekmek çeşitleri konusunda hazırlama ve pişirme bilgisini edinme | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | 1Ekmeğin tarihçesi hakkında genel bilgiler edinmek ; 2Ekmek yapımında kullanılan malzemeleri seçebilmek;  3Ekmek yaparken dikkat edilmesi gereken hususlara hakim olmak; 4Ekmek çeşitlerini ayırt edebilmek;  5Beyaz ekmekleri yapabilmek; 6Esmer ekmekleri yapabilmek;  7Ekşi hamurlu ekmekleri yapabilmek;  8Farklı ekmek çeşitleri ile yeni tarifler ve menüler oluşturmak. | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Yenilmez, Yeşim. Ekmek Nasıl Yapılır? Gaziosmanpaşa Kitabevi. | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | |  | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | | Laboratuvar ortamı | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Giriş |
| 2 | Ekmeğin tarihçesi |
| 3 | Ekmek yapımında kullanılan malzemeler |
| 4 | Tanımlar |
| 5 | Ölçü kapları |
| 6 | Programlama seçenekleri |
| 7 | Beyaz ekmekler-1 |
| 8 | Beyaz ekmekler-2 |
| 9 | Beyaz ekmekler-3 |
| 10 | Esmer ekmekler |
| 11 | Ekşi hamurlu ekmekler |
| 12 | Fırın ekmekleri |
| 12 | Diğer ekmekler |
| 13 | Bayat ekmekle hazırlanabilen tarifler |
| 14 | Tartışma |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  | **x** |  |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  | **x** |  |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **x** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **x** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  | **x** |  |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **x** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **x** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **x** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **x** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. | **x** |  |  |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  | **x** |  |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. | **x** |  |  |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **x** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. | **x** |  |  |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. | **x** |  |  |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271217030 | **DERSİN ADI** | Turizm ve Çevre |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | | | **AKTS** | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| VII | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | | | 4 | ZORUNLU ( ) SEÇMELİ (X) | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | |  | | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | |  | | | |  |
| II. Ara Sınav | | | |  | | | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | | | |  |
| Ödev | | | | 1 | | | | 40 |
| Proje | | | |  | | | |  |
| Rapor | | | |  | | | |  |
| Diğer (………) | | | |  | | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | 1 | | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Turizmin gelişmesinde çevrenin önemi  Turizm faaliyetlerinin doğal çevre üzerine etkileri  Sürdürülebilir turizm açısından çevrenin önemi  Turizm ve çevre dengesi | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Turizmin gelişmesinde çevrenin önemi ve etkileri ile ilgili genel kavramları tanıyabilme ve ilgili akademik araştırma ve proje mantığını öğrenme | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Çevrenin tanımı, önemi vb. konular ile ilgili kavramları bilir ve açıklamak,  Çevrenin turizm sektörüne etkilerini kavramak,  Turizm faaliyetlerinin doğal çevre üzerine etkileri anlamak,  Turizm ve çevre ile ilgili bilimsel araştırmaların mantığını anlamak | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Turizm ve Çevre- Prof. Dr. Nüzhet Kahraman, Yrd. Doç. Dr. Oğuz Türkay | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Turizm ve çevre ile ilgili bilimsel çalışmalar | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| **1** | Turizm, çevre, sürdürülebilirlik kavramları ve ilişkileri |
| **2** | Proje ve bilimsel araştırma mantığı |
| **3** | Turizm ve çevre ile ilgili araştırma/proje konusu belirlenmesi |
| **4** | Araştırma önerisi/proje yazımı ilerleme sunumu |
| **5** | Araştırma önerisi/proje yazımı ilerleme sunumu |
| **6** | Araştırma önerisi/proje yazımı ilerleme sunumu |
| **7** | Dönem İçi Değerlendirme |
| 8 | Araştırma/proje yönteminin belirlenmesi |
| 9 | Araştırma/proje uygulama takviminin belirlenmesi |
| 10 | Araştırma/proje ilerleme sunumu |
| 11 | Araştırma/proje ilerleme sunumu |
| 12 | Araştırma/proje ilerleme sunumu |
| 13 | Araştırma/proje ilerleme sunumu |
| 14 | Araştırma/proje son durum sunumu |
| 15,16 | Final Ödevi |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  | **X** |  |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  | **X** |  |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271218013 | **DERSİN ADI** | Pasta ve Tatlı Uygulamaları |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| VIII | 2 | | 2 | 0 | | | 3 | 7 | | ZORUNLU (X ) SEÇMELİ ( ) | | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | | 1 | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | | |  | |  |
| Proje | | | | | |  | |  |
| Rapor | | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | | 1 | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Tatlı ve pasta tariflerini inceleyerek geliştirir ve yeni yorumlar kazandırır. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Bu dersin amacı pasta ve tatlı uygulamalarını, pişirme ve servis yöntemlerinin öğretilmesidir. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Tekniğine ve ürünün özelliğine göre tatlı ve pasta yapabilme. | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Kurabiyeler |
| 2 | Tart, Kiş ve Pie |
| 3 | Ekmek Yapımı |
| 4 | Kekler |
| 5 | Pastalar |
| 6 | Şerbetli Tatlılar |
| 7 | Cheesecake’ler |
| 8 | Dönem İçi Değerlendirme |
| 9 | Cup Tatlıları ve Choux Hamuru |
| 10 | Sütlü Tatlılar |
| 11 | Çikolata Eğitimi |
| 12 | Çikolata Eğitimi |
| 13 | Çikolata Eğitimi |
| 14 | Çikolata Eğitimi |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  | **X** |  |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271218012 | **DERSİN ADI** | Araştırma Yöntemleri |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | | | **AKTS** | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| VIII | 3 | | 0 | 0 | | | 3 | | | 3 | ZORUNLU (X) SEÇMELİ () | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | |  | | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | 1 | | | | 25 |
| II. Ara Sınav | | | |  | | | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | | | |  |
| Ödev | | | | 1 | | | | 25 |
| Proje | | | |  | | | |  |
| Rapor | | | |  | | | |  |
| Diğer (………) | | | |  | | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | | Ödev | | | | 1 | | | | 50 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Bilim-Bilimsel Yöntem- Bilimsel Araştırma, Bilimsel Araştırma Türleri, Bilimsel Araştırma Süreci, Araştırma Probleminin Belirlenmesi- Değişkenler ve Ölçme Düzeyleri, Araştırma Yöntemi ve Belirlenmesi, Evren-Örnekleme, Verilerin Toplanması, Veri Toplama Yöntemleri ve Ölçme, Verilerin İşlenmesi, Verilerin Analizi, İlişkisel ve Kestirimsel Çözümlemeler, Bulgular ve Yorumlar, Rapor, tez, ödev yazmada önemli konular, Örnek çalışmalarda araştırma sürecinin irdelenmesi (Örnek Olaylar) | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Öğrencilerin bilgi, bilim, bilim felsefesi konularına aşinalığını artırmak ve bilimsel araştırma yöntemlerini açıklamak, dersin asıl amacıdır. Bu çerçevede, öğrencilerin bir bilimsel araştırma projesini yürütebilir düzeye çıkarılması hedeflenmektedir. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | ● Bilimsel bir temelde bir konuyu araştırabilmek.  ●Farklı şekilde elde edilmiş verileri anlamlı halde bütünleştirebilmek.  ● Bilimsel araştırma sürecini öğrenmek.  ● Belirli bir konuda bilimsel bir rapor hazırlayabilmek  ● İstatistiksel analizleri yapabileceği bazı programları (SPSS) öğrenmek.  ● Araştırma sonucunda elde edilen bulguları günlük hayattaki problemlere çözüm üretebilecek sonuçlara dönüştürebilmek | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri: Yeni Perspektifler - Prof. Dr. Remzi Altunışık,Prof. Dr. A. Ercan Gegez,Prof. Dr. Ünsal Sığrı,Prof. Dr. Erdoğan Koç,Prof. Dr. Atila Yüksel,Doç. Dr. Hakan Boz,Doç. Dr. Erkan Yıldız – Seçkin Yayınları  Bilimsel Araştırma Tasarım, Yazım ve Yayım Teknikleri - Metin Kozak – Detay Yayıncılık | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri - https://acikders.tuba.gov.tr/course/view.php?id=80 | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| **1** | Bilimsel Araştırma: Epistemoloji ve Ontoloji |
| **2** | Bilimsel Araştırma: Temel Yaklaşımlar ve Metodoloji |
| **3** | Sosyal Bilimlerde Araştırma Süreci |
| **4** | Örnekleme ve Örnekleme Süreci |
| **5** | Ölçme ve Ölçekler |
| **6** | Ölçek Geliştirme |
| **7** | Dönem İçi Değerlendirme |
| 8 | Nicel Araştırma Yöntemleri |
| 9 | SPSS ve İstatistiki Testler |
| 10 | Yapısal Eşitlik Modellemesi |
| 11 | Nitel Araştırma Yöntemleri |
| 12 | Bilimsel Araştırmalarda Etik ve Raporlama |
| 13 | Örnek çalışmaların incelenmesi |
| 14 | Araştırma Ödevlerinin Sunumu ve Değerlendirilmesi |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  | **X** |  |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**

**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271218011 | **DERSİN ADI** | Yabancı Dil VIII (İng) |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| VIII | 4 | | 0 | 0 | | | 4 | 5 | | | ZORUNLU ( X) SEÇMELİ ( ) | | İngilizce |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | **Sayı** | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | 1 | | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | |  | | |  |
| Kısa Sınav | | | | |  | | |  |
| Ödev | | | | |  | | |  |
| Proje | | | | |  | | |  |
| Rapor | | | | |  | | |  |
| Diğer (………) | | | | |  | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | 1 | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Talking about journeys adverbing of intensify, Describing a personal change of environment, to be/get used to, Talking about regrets and missed opportunities. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Öğrencileri upper-intermediate düzeyinden advanced düzeye getirmeyi amaçlar | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | ● Öğrencilerin advanced İngilizce seviyesinde kelime ve gramer bilgisine sahip olabilmesini sağlama  ● Öğrencilerin advanced düzeyi ile okuma, yazma, dinleme ve konuşma becerisi kazandırılması | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Crace, Aramanta, and Wileman Robin, Language to go (2004). Upper- Intermediate, Longman Publishing, U.K. | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **KONULAR** |
| 1 | Talking about journeys adverbing of intensify |
| 2 | Describing important events, passives |
| 3 | Talking about city life, phrases with get and take |
| 4 | Describing how things could have benn different, third and mixed conditions |
| 5 | Coping with difficult situations, complaining and getting results |
| 6 | Describing a personal change of environment, to be/get used to |
| 7 | Describing a personal change of environment, to be/get used to |
| 8 | Describing and defining things, relative clauses |
| 9 | Talking about things you have done for you, to have/get something done |
| 10 | Speculating about life in the past, modals for past deduction |
| 11 | Talking about future developments in day to day living, futture perfect/continious |
| 12 | Telling stories, constructing with reporting verbs |
| 13 | Talking about working in a company, prepositional phrases |
| 14 | Talking about regrets and missed opportunities |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. | **X** |  |  |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ağırlama ve turizm endüstrisi alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur; gastronomi ve mutfak sanatları alanının ağırlama ve turizm endüstrisindeki yerini kavrar. |  |  | **X** |
| 11 | Ağırlama endüstrisi organizasyonlarını planlar ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği ve hijyen standartlarını, gıda mevzuatını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 13 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271218014 | **DERSİN ADI** | Bitirme Projesi A |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| VIII | 1 | | 2 | 0 | | | 2 | 3 | | ZORUNLU ( ) SEÇMELİ (X ) | | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | | 1 | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | | |  | |  |
| Proje | | | | | |  | |  |
| Rapor | | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | | 1 | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Araştırma problemlerinin belirlenmesi, araştırma konularının planlanması, hazırlanması ve sunumu. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Gastronomi ve mutfak sanatı alanını ilgilendiren konularda araştırma konularının ne olduğunu öğretmek,  Araştırma konularının belirlenmesinde izlenecek yolları göstermek,  Bilimsel araştırmaların (tez, makale, bildiri vb.) temel aşamalarını göstermek,  Bilimsel kaynaklardan yararlanma usullerini izah etmek,  Tez konularının temel alt yapısını oluşturacak araştırma problemleri ile ilgili seminer çalışmaları yaptırmak. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | | Mesleki problemlerin tespiti ve çözümü hususunda yetenekleri geliştirir. | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Alanı ile ilgili problemlerin tespiti ve çözümünün aşamalarını öğrenir,  Bilimsel araştırmaları planlar ve hazırlar,  Araştırmaların biçimsel yapısını öğrenir,  Bilimsel kaynaklardan yararlanabilir,  Araştırma probleminin ortaya koyup çalışmayı tamamlayabilir. | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Bilimsel Araştırma ve e-kaynaklar (Zeynel Dinler)Bilimsel Araştırma ve Yazma El Kitabı (Halil Seyidoğlu) Sosyal Bilimlerde Araştırma (Ali Balcı) | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Konu ile ilgili yerli ve yabancı makaleler | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Öğrenci sorumluluklarının izahı ve dersin temel amaçlarının açıklanması |
| 2 | Turist Rehberliği ile ilgili bilimsel araştırmaların amaçları |
| 3 | Bilimsel araştırmaların temel özellikleri ve türleri |
| 4 | Araştırma konusunun seçimi, sınırlandırılması ve araştırma planının hazırlanması |
| 5 | Kaynak araştırılmasında kütüphanelerden ve basılı yayınlardan yararlanma |
| 6 | Kaynak araştırılmasında e-kaynaklardan yararlanma |
| 7 | Bilimsel araştırmaların biçimsel yapısı |
| 8 | Araştırma taslağının hazırlanması |
| 9 | Araştırmalarda metin aktarmaları, atıflar |
| 10 | Bilimsel araştırmalarda etik |
| 11 | Makale incelemelerinin sunumu |
| 12 | Makale incelemelerinin sunumu |
| 13 | Seminer çalışmalarının sunumu |
| 14 | Seminer çalışmalarının sunumu |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  | **X** |  |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |



**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**

**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271218023 | **DERSİN ADI** | Mesleki Uygulamalar II |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| VIII | 0 | | 4 | 0 | | | 2 | 4 | | | ZORUNLU () SEÇMELİ ( x) | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | **Sayı** | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | |  | | |  |
| II. Ara Sınav | | | | |  | | |  |
| Kısa Sınav | | | | |  | | |  |
| Ödev | | | | |  | | |  |
| Proje | | | | | 1 | | | 40 |
| Rapor | | | | |  | | |  |
| Diğer (………) | | | | |  | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | 1 | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | | Ders aşamasını tamamlamış olmak. | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Turizm sektöründe işbaşı eğitim | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Bu derste öğrencilerin edindikleri teorik bilgileri pratiğe dönüştürmeleri amaçlanmaktadır. Ayrıca, öğrencilere turizm sektörünü tanıma fırsatı sağlanacaktır. İşbaşı eğitimini tamamladıktan sonra aynı firmada çalışmaya devam edebileceklerdir. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | | Teorik bilgilerin pratiğe dökülmesi ile mesleğe yönelik tecrübe kazanılacaktır. | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | * Turizm sektörünü tanımak * Teorik bilgileri uygulamaya dönüştürme * Organizasyon faaliyetlerini öğrenmek * İşbaşı uygulaması tamamlandıktan sonra aynı iş yerinde çalışma fırsatı * Sektördeki gelişmeleri takip etme fırsatı * İş disiplini kazanılması | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | - | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | - | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | | - | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **KONULAR** |
| 1 | Sektörel uygulamalar |
| 2 | Sektörel uygulamalar |
| 3 | Sektörel uygulamalar |
| 4 | Sektörel uygulamalar |
| 5 | Sektörel uygulamalar |
| 6 | Sektörel uygulamalar |
| 7 | Sektörel uygulamalar |
| 8 | Sektörel uygulamalar |
| 9 | Sektörel uygulamalar |
| 10 | Sektörel uygulamalar |
| 11 | Sektörel uygulamalar |
| 12 | Sektörel uygulamalar |
| 13 | Sektörel uygulamalar |
| 14 | Sektörel uygulamalar |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. | **X** |  |  |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |



ESOGÜ Turizm Fakültesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271218020 | **DERSİN ADI** | MAKARNALAR |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| VIII | 2 | | 0 | 0 | | 2 | 4 | | ZORUNLU ( ) SEÇMELİ (X) | | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve  Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | |  | |  |
| II. Ara Sınav | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | |  | |  |
| Proje | | | | | 1 | | 40 |
| Rapor | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | |  | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Makarnanın tarihi, makarna hazırlanırken kullanılan malzemeler, makarna  çeşitleri, makarna pişirirken dikkat edilecek hususlar, taze makarnalar | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Makarnanın uluslararası mutfaklarda kullanımına yönelik teorik ve pratik  yeterlilik sağlanması | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Taze ve kuru makarna ve makarna türevlerinin hazırlanması konusunda yeterli teorik ve uygulamalı bilgiye sahip olurlar | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Ebru Omurcalı, Makarnanın Kitabı | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | |  | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Makarnanın tarihi |
| 2 | Makarnanın tanımı ve özellikleri |
| 3 | Makarna şekilleri |
| 4 | Makarnada kullanılan unlar |
| 5 | Gluten ve özellikleri |
| 6 | Elle şekil verilen makarnalar |
| 7 | Elle şekil verilen makarnalar |
| 8 | Extrude makarnalar |
| 9 | İlkel makarnalar |
| 10 | Taze makarna hamuru |
| 11 | Makarna sosları |
| 12 | Uygulama örnekleri |
| 13 | Uygulama örnekleri |
| 14 | Uygulama örnekleri |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. | **x** |  |  |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  | **x** |  |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  | **x** |  |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **x** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  | **x** |  |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **x** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **x** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  | **x** |  |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **x** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. | **x** |  |  |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  | **x** |  |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. | **x** |  |  |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **x** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. | **x** |  |  |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. | **x** |  |  |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271218019 | **DERSİN ADI** | Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | | | **AKTS** | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| VIII | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | | | 4 | ZORUNLU ( ) SEÇMELİ (X ) | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | |  | | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | 1 | | | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | |  | | | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | | | |  |
| Ödev | | | |  | | | |  |
| Proje | | | |  | | | |  |
| Rapor | | | |  | | | |  |
| Diğer (………) | | | |  | | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | 1 | | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Öğrencilerin, ziyafet yönetimi ve organizasyonlarının gerçekleştirilmesindeki tüm aşamalar hakkında hem teknik hem de pratik bilgiye sahip olma adına konu başlıkları bulunmaktadır. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Ziyafet ve protokol organizasyonlarının yürütülmesi ve planlanmasının öğretilmesi. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | | Bu dersi alan öğrenciler, yiyecek içecek işletmelerinin en önemli alanlarından biri olan ziyafet organizasyonu ve yönetimi ile ilgili bilgiye sahip olarak, ulusal ve uluslararası açıdan rekabet avantajını güçlendirecekleri öngörülmektedir. | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Ziyafet kavramını tanımlar, ziyafetin teknik, fiziksel ve personel planlamasını yapar, ziyafete ilişkin menülerde dikkat edilmesi gereken hususları bilir, stok kontrolü sağlar, ziyafet anlaşmalarının yapılması hakkında detaylı bilgiye sahip olur. | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi Yaşar Yılmaz  Banket ve Servis Yönetimi Hüseyin Altınel  Yiyecek ve İçecek Yönetimi Kurtuluş Karamustafa | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | - | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | | - | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| **1** | Ziyafet Kavramı, Tarihi Bilgiler ve Ziyafetlerin Önemi |
| **2** | Ziyafet Organizasyonu Düzenlenen İşletmeler |
| **3** | Ziyafet Operasyonu Süreci |
| **4** | Ziyafette Fiziksel Planlama ve Menü |
| **5** | Ziyafet Salonu Düzenleme Ölçütleri |
| **6** | Ziyafette Fiyatlama, Ön Hazırlık ve Protokol |
| **7** | Ziyafet Organizasyonu, Görev Dağılımları, Motivasyon ve Disiplin |
| **8** | Ziyafet Organizasyonlarında Servis |
| **9** | Ziyafet Çeşitleri, Büfe, Kokteyl ve Toplantı Organizasyonu |
| **10** | Ziyafet Organizasyonlarında Yiyecek Üretim Süreci ve Stok Kontrolleri |
| **11** | Ziyafet Organizasyonu Kontrolü ve Satış Sapmaları |
| **12** | Ziyafet İşletmelerinde Pazar Araştırmaları |
| **13** | Ziyafet Operasyonlarında Yaşanan Sorunlar |
| **14** | Örnek Olay İncelemeleri |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  | **X** |  |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  | **X** |  |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  | **X** |  |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  | **X** |  |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271218016 | **DERSİN ADI** | Uluslararası Mutfaklarda Peynir Çeşitleri |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| VIII | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | 4 | | ZORUNLU SEÇMELİ (X) | | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | |  | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | | |  | |  |
| Proje | | | | | |  | |  |
| Rapor | | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | |  | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Süt ve süt ürünlerin yapısını ve özelliklerini kavratmak. Süt ürünlerinin üretim süreçlerinin kavratılmasını sağlamak, .Süt fabrikalarında aranan niteliklerde, süt ürünleri üretim yöntemleri konusunda teorik ve pratik bilgi ve becerileri kazandırmak. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Peynir, yoğurt, tereyağı gibi süt ürünlerini üretebilecek teknik bilgi ve becerileri kazanır. | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | DEMİRCİ, Mehmet, Süt Teknolojisine Giriş, Tekirdağ, 1998  DEMİRCİ, Mehmet,;ŞİMŞEK, Osman Süt İşleme Teknolojisi, İstanbul, 2004 | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Beyaz peynir, Brie ve Camembert peyniri üretimi |
| 2 | Çeçil, Cheddar peyniri üretimi |
| 3 | Cottage, Dil peyniri üretimi |
| 4 | Edam, Emmental peyniri üretimi Öğrenilen peynirlerden birinin laboratuvar koşullarında üretimi |
| 5 | Feta, Gorgonzola peyniri üretimi |
| 6 | Gouda, Gravyer peyniri üretimi |
| 7 | Ara sınav |
| 8 | Hellim, Kaşar(Kaşkaval) peyniri üretimi |
| 9 | Limburg, Lor peyniri üretimi |
| 10 | Mihaliç, Mozzarella peyniri üretimi |
| 11 | Otlu peynirlerin üretimi |
| 12 | Parmesan, Roquefort peyniri üretimi |
| 13 | Tulum peynirleri üretimi |
| 14 | Final sınavı haftasına kadar öğrenilen peynirlerin üretimine yönelik Dünya ve Türkiyeden video gösterimleri |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  | **X** |  |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271218024 | **DERSİN ADI** | Mesleki Etik |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| VIII | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | 4 | | ZORUNLU ( ) SEÇMELİ ( X ) | | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | | 1 | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | | |  | |  |
| Proje | | | | | |  | |  |
| Rapor | | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | | 1 | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Etik, mesleki etik ve iş etiği hakkında genel bilgiler. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Bu dersin amacı etik, mesleki etik, iş etiği, etiğin türleri, etiğin standartları ve etiğin kaynakları hakkında öğrencilere gerekli bilgilerin kazandırılmasıdır. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Etik ve ahlak kavramları ile bu kavramların önemini betimleyebilecektir.  Etik kavramını tanımlar.  Ahlak kavramını tanımlar.  Etik ve ahlak arasındaki farklılıkları listeler.  Turizm sektöründe etik ve ahlaki değer ve yargıların önemini tartışabilecektir.  Turizmde etik standartlarını açıklar.  Turizmde temel etik ilkelerini tanımlar.  Turizmde temel etik şikayetlerin hangi konulardan kaynaklandığını açıklar. | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Kozak, N., Kozak, M.A ve Kozak, M. (2010). Genel Turizm İlkeler-Kavramlar. Ankara: Detay Yayıncılık. Kozak, M. A. (Editör) (2012). Otel İşletmeciliği. Ankara: Detay Yayıncılık. Kozak, N., Özel, Ç. H. ve Karagöz Yüncü, D. (2011). Hizmet Pazarlaması. Ankara: Detay Yayıncılık | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Course notes | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Etik ile ilgili kavramlar |
| 2 | Turizm ve etik teoriler |
| 3 | Ahlak felsefesinin tarihsel gelişimi |
| 4 | Ahilik ve ahilik teşkilatı |
| 5 | Temel etik ilkeleri |
| 6 | Temel etik ilkeleri |
| 7 | Ara sınav |
| 8 | Ara sınav |
| 9 | Etik türleri |
| 10 | İş etiği |
| 11 | Etik kaynakları |
| 12 | Etik standartları |
| 13 | Etik sorunlar |
| 14 | Müşteri şikayetleri |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. | **X** |  |  |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271218030 | **DERSİN ADI** | Marka Yönetimi |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| VIII | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | 4 | | ZORUNLU ( ) SEÇMELİ ( X ) | | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | |  | | | | X | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | | 1 | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | | |  | |  |
| Proje | | | | | |  | |  |
| Rapor | | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | | 1 | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Marka kavramı ve stratejik önemi, marka konumlandırma, marka sadakati, marka değeri, marka tescili | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Marka yönetimi konularında öğrencilere temel bilgiler aktarmak ve uygulamadan örnekler vermek. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Marka ve markayla ilişkili temel kavramları tanıma  Marka yönetimi hakkında temel düzeyde bilgiye sahip olma  İşletmeler açısından markalama stratejilerinin önemini kavrama | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Marka ve Yönetimi. Anadolu Üniversitesi Yayını. (2019). Yayın No.1993  Marka Yönetimi. Atatürk Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayını. (2020) | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Konu ile ilgili makaleler | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Marka Kavramı ve Stratejik Önemi |
| 2 | Marka Kimliği ve Marka Kişiliği |
| 3 | Marka Konumlandırma |
| 4 | Marka Mimarisi |
| 5 | Marka Sadakati |
| 6 | Marka ve Algılama |
| 7 | Marka Tescili |
| 8 | Hizmetlerde Markalama |
| 9 | Marka Değeri |
| 10 | Marka ile ilgili Güncel Kavramlar |
| 11 | Marka ile ilgili Güncel Kavramlar |
| 12 | Sunum |
| 13 | Sunum |
| 14 | Sunum |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  | **X** |  |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271218029 | **DERSİN ADI** | Kariyer Yönetimi |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| VIII | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | 4 | | ZORUNLU (X ) SEÇMELİ ( x ) | | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | | 1 | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | | |  | |  |
| Proje | | | | | |  | |  |
| Rapor | | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | | 1 | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Kariyer gelişiminin anlamı ve temel kavramlar, kariyer seçimi, örgütsel kariyer geliştirme, örgütsel kariyer geliştirme sistemi, yönetsel ve örgütsel değişimlerin kariyere etkisi, yeni kariyer yaklaşımları, kişisel kariyer planlaması, meslek araştırması ve iş seçimi, iş arama ve iş başvurusu araçları, iş görüşmesi teknikleri. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Dersin temel hedefi, kişisel ve örgütsel kariyer yönetiminin temellerinin öğrencilere aktarılmasıdır. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | ● Bireysel ve kurumsal anlamda kariyer gelişimi ve yönetiminin tanıtılması  ● Kariyer gelişiminin bireysel, ekonomik, sosyal ve kültürel boyutlarının incelenmesi  ● Başarılı bir kariyer için gerekli temel yetkinliklerin kavranması  ● İş arama sürecinde gerekli teknik araçların etkin biçimde kullanımı  ● İş başvurusu ve seçim sürecine hazırlık | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | **Erdoğmuş N. (2003). Kariyer Geliştirme, Nobel Yayınları.** | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Yaman H. (2005). Hamili Kitap Yakınımdır!, Elma Yayınları.  Yaman H. , İzgören A. Ş. (2004). Eyvah! İş Görüşmesi,–Epsilon Yayınları,  Özden M. C. (2001). Bireysel Kariyer Yönetimi, Ankara.  Sevinçel T. (2005). Kariyerimi Şansa Bırakmam, Kariyer.net.  Öner M. (2004) İş Başa Düştü, Hayat Yayınları.  Güler A. (2004). İnternette İş Bulma Rehberi, Elma Yayınları. | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Kariyer gelişiminin anlamı ve temel kavramlar |
| 2 | Kariyer seçimi |
| 3 | Örgütsel kariyer geliştirme |
| 4 | Örgütsel kariyer geliştirme sistemi |
| 5 | Örgütsel değişimlerin kariyere etkisi |
| 6 | Yönetsel değişimlerin kariyere etkisi |
| 7 | Ara sınav |
| 8 | Yeni kariyer yaklaşımları |
| 9 | Kişisel kariyer planlaması |
| 10 | Meslek araştırması ve |
| 11 | İş seçimi |
| 12 | İş arama ve |
| 13 | İş başvurusu araçları |
| 14 | İş görüşmesi teknikleri |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  | **X** |  |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271218021 | **DERSİN ADI** | Genel Muhasebe |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| VIII | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | 4 | | ZORUNLU ( ) SEÇMELİ ( X ) | | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | | 1 | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | | |  | |  |
| Proje | | | | | |  | |  |
| Rapor | | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | | 1 | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Hesap Kavramı ve Hesapların İşleyiş Kuralları, Muhasebede İş Akışı, Muhasebede Kullanılan Defter ve Belgeler, muhasebenin temel ilke ve varsayımları, muhasebede işlem sırası ve 1 yıllık muhasebe döngüsü, kısa dönem yabancı kaynaklar, uzun dönem yabancı kaynaklar. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | İşletmelerin mali durumunu izlemek, kontrol etmek, yönetmek ve yöneticilerin alacağı kararlara ışık tutmak üzere ticari işlemlerinin kayıtlanması ve raporlanmasına dönük yapılması gereken işlemlerin öğretilmesi amaçlanmaktadır. Dersin sonunda öğrencinin her hangi bir ticari işlemin muhasebe kaydını yapabilmesi hedeflenmektedir. İleriki dönemlerde verilecek muhasebe dersleri için alt yapı oluşturulması hedeflenmektedir. Dersin sonunda öğrencilerin, bir işletmede bir dönem boyunca oluşabilecek mali olayları muhasebeleştirerek, işletmenin bilanço, gelir tablosu gibi mali tablolarını düzenleyebilecek noktaya gelmesi hedeflenmektedir. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | | İşletmelerin temel fonksiyonlarından olan muhasebe sisteminin işleyişinin kavranılması ve işleyişe uygun işlemleri yapabilme becerisinin kazanılmasıyla bütünsel olarak turizm eğitiminin tamamlanmasına katkıda bulunulmuş olacaktır. | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | ● Muhasebenin bir işletmedeki diğer bölümler ve işletme yönetimi için önemini kavrayabilme  ● Aktif ve pasif hesapların, gelir tablosu ve maliyet hesaplarının niteliğini, bölümlenmesini, işleyişini ve birbirleri ile ilişkilerini öğrenme  ● Herhangi bir işletmedeki muhasebe sürecinin nasıl çalıştığını kavrayabilme, genel muhasebenin ve bu doğrultuda tutulan kayıtların diğer muhasebe sistemleri ile ilişkisini anlayabilme  ● Herhangi bir işletmenin dönem içi muhasebe kayıtlarını tutabilme ve/veya gerektiğinde bunları sorgulayarak muhasebesel hataları ortaya çıkartabilme, bu hataları düzeltebilme Muhasebenin bir işletmedeki diğer bölümler için önemini kavrayabilme  ● Aktif ve pasif hesapların, gelir tablosu ve maliyet hesaplarının niteliğini, bölümlenmesini, işleyişini ve birbirleri ile ilişkilerini öğrenme, Herhangi bir işletmedeki muhasebe sürecinin nasıl çalıştığını kavrayabilme  ● Dönem içi muhasebe işlemlerinin, işletmenin dönem sonu mali yapısı ve kar/ zararı ile ilişkisini çözümleyebilme, herhangi bir işletmenin dönem içi muhasebe kayıtlarını tutabilme  ● Düzenlenen mali tablolardan işletmenin mali yapısını okuyabilme | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Sevilengül O. (2003). Genel Muhasebe, Ankara: Gazi Kitabevi. | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Yalkın Y. K. (2001). Genel Muhasebe- İlkeler Uygulamalar, 12.Baskı, Ankara : Turhan Kitabevi.  Örten R. (2003). Genel Muhasebe, , Ankara: Gazi Üniversitesi İİBF Yayınları. | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Temel kavramlar (işletme, muhasebe, muhasebe türleri, Türkiye’de Muhasebe Mesleği ve Mali Tablo Kullanıcıları, Muhasebenin Temel Denkliği |
| 2 | Hesap Kavramı ve Hesapların İşleyiş Kuralları, Muhasebede İş Akışı, Muhasebede Kullanılan Defter ve Belgeler |
| 3 | Muhasebenin temel İlke ve Varsayımları, Muhasebede İşlem Sırası ve 1 Yıllık Muhasebe Döngüsü |
| 4 | Tekdüzen Hesap Planı, Bilanço ve Gelir Tablosu, Nakit Hareketlerinin Muhasebeleştirilmesi |
| 5 | Menkul Kıymet hareketleri ve Alacakların Muhasebeleştirilmesi Katma Değer Vergisi |
| 6 | İşletmelerde Mal Hareketleri ve Muhasebeleştirilmesi (Sürekli ve aralıklı envanter yöntemleri ile stok takip yöntemleri) |
| 7 | Ara sınav |
| 8 | Depozito, Teminat ve Avans İşlemleri, Ücret Bordrosu ve Muhasebeleştirilmesi |
| 9 | Duran Varlık İşlemleri ve Amortisman uygulamaları |
| 10 | Kısa Vadeli Yabancı Kaynaklar |
| 11 | Uzun Vadeli Yabancı Kaynaklar |
| 12 | Öz kaynak hesapları |
| 13 | Gelir tablosu hesapları |
| 14 | Gelir-Gider Hesapları ve Maliyet Hesaplarının Kapatılması ve Faaliyet Sonucunun (Dönem kar/Zararı) ortaya çıkarılması |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  | **X** |  |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271218022 | **DERSİN ADI** | Mesleki İngilizce II |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| VIII | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | 4 | | ZORUNLU ( ) SEÇMELİ ( x ) | | | İngilizce |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | | 1 | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | | |  | |  |
| Proje | | | | | |  | |  |
| Rapor | | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | | 1 | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | İş sunumları, iş hayatında iş örgütleri, iş dünyasında vaka analizleri. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | İngilizceyi iş hayatını odak alarak öğretmek | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | ● İş hayatında yabancı dilde sözlü ve yazılı iletişim becerilerine sahip olmak.  ● Yazışmalarda uyulması gereken kuralları uygulayabilme | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Buz Y. (2009). A refrence book for all students at intermediate and advanced levels English grammar, , İstanbul. | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Business English: Final Level, İstanbul, 1990. | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | İleri düzeyde iş İngilizcesi kelimeleri |
| 2 | İş mektubu örnekleri (davet mektubu, istifa vb.) |
| 3 | İş mektubu örnekleri (fiyat değişikliği bildirileri) |
| 4 | İş sunumları |
| 5 | İş toplantılarının organizasyonu |
| 6 | İş hayatında kriz yönetimi |
| 7 | Ara sınav |
| 8 | Ara sınav |
| 9 | Referans mektubu hazırlama |
| 10 | İş başvuru formu hazırlama |
| 11 | CV hazırlama |
| 12 | İş toplantılarına katılma |
| 13 | İş dünyasında vaka analizleri |
| 14 | İş dünyasında vaka analizleri |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. | **X** |  |  |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**

**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271218025 | **DERSİN ADI** | Rusça II |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| VIII | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | 4 | | ZORUNLU ( ) SEÇMELİ ( X ) | | | Rusça |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | |  | | | |  | | | X | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | | 1 | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | | |  | |  |
| Proje | | | | | |  | |  |
| Rapor | | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | | 1 | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Kiril alfabesiyle yazılan metinleri hızlı ve doğru bir şekilde okunmasını sağlamak. Kelime hazinesini zenginleştirmek. Basit ve birleşik cümleler kurmak. Tanışma, istek, hobilerini anlatma üzerine diyaloglar kurmak. Düşüncelerini basit ve birleşik cümlelerle ifade eden paragraflar ve metinler yazabilmek. Metinlerle ilgili sorular sormak ve bu soruları yanıtlamak. Okuduğu metnin ana fikrini belirleyebilmek. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Rus dilinin temel bilgilerini edinip kendisini ifade edebilecektir. Kiril alfabesiyle yazılan metinleri hızlı ve doğru bir şekilde okuyup anlayabilecektir. Basit ve birleşik cümleler kurabilecektir. Rusça cümle kurarken bazı bağlaçları doğru bir şekilde kullanabilecektir. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | ● Kiril alfabesiyle yazılan metinleri hızlı ve doğru bir şekilde okur  ● Kelime hazinesi 500 kelimeye ulaşır  ● Basit ve birleşik cümleler kurulur;  ● Fikrini ifade edebilecek diyaloglar kurulur  ● Kısa metinler yazılır  ● Okuduğu metinlerle ilgili soru cümleleri oluşturulur. | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Start 1-2, Moskova, 1988Start 1-2, Moskova, (Sözlük),1988; Pulkina. Rusça grameri üzerine alıştırmalar kitabı. Moskova, 2000. | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Köksal Nargiza. Adım Adım Rusça. Multilinqual, 2000, İstanbulOlesinova. Yazı Eğitimi Kitabı. Moskova, 1983Havronina. Alıştırmalarla Rusça. Moskova, 1988 | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Genel Tekrar. "Где?" sorusu ve İsmin -de hali ile kullanılan edatlar. "Жить" , "Быть" ve "Находиться" gibi İsmin -de hali fiillerin çekimlerinin öğretilmesi ve “На” edatı. |
| 2 | Hareket fiillerinin çekimleri, Yön, hareket belirten fiilleri kullanarak "Куда?"sorusuna cevaplarken edatlarını kullanımı ve İsmin -i hali |
| 3 | İsmin -i hali "кого?/что?" Belirtme durumunda kullanılan fiillerin çekimlerinin öğretilmesi. İsmin -i hali formları. |
| 4 | - De hali ve "о ком?/ о чём?" |
| 5 | "Откуда?" sorusuna cevap verirken kullanılan edatlar ile ismin -den hali ile kullanılan fiiller ve onların çekimleri |
| 6 | Hareket fiilleri. Şahıs zamirlerin bütün hal durumlarında çekimleri |
| 7 | Ara sınav |
| 8 | İsmin -e hali ve "кому/ чему" sorusuna cevap veren edatlar ve isimler. |
| 9 | “-de” halinde sıfatların ve zamirlerin çekimleri |
| 10 | “-i” halinde sıfatların ve zamirlerin çekimleri |
| 11 | İsimlerin -in hali formları; ölçü ve miktarın -in haliyle belirtilmesi; tarihin -in haliyle belirtilmesi; kendilerinden sonra -in hali kullanılan fiiller. |
| 12 | “-in” halinde sıfatların ve zamirlerin çekimleri |
| 13 | İsimlerin -ile hali formları -ile halinin dönüşlü fillerle kullanılması. “-ile” halinde sıfatların ve zamirlerin çekimleri. |
| 14 | Genel tekrar |
| 15,16 | Final |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. | **X** |  |  |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**

**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271218027 | **DERSİN ADI** | Fransızca II |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| VIII | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | 4 | | ZORUNLU ( ) SEÇMELİ (X ) | | | Fransızca |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | |  | | | |  | | | x | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | | 1 | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | | |  | |  |
| Proje | | | | | |  | |  |
| Rapor | | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | | 1 | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Orta seviyede Fransızca bilgisinin sağlanması. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Öğrencilerin Fransızca öğrenmelerini sağlamak. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | | Turizm sektöründe kalifikasyon göstergelerinden olan dil öğreniminden doğacak fayda. | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | İki dile sahip olma, seçmeli yabancı dil ile iletişim kurabilme. Öğrencilerin öğrenim gördükleri alanlarla ilgili dersin içeriğinde belirtilen konularda mesleki Fransızca terminolojilerini bilmek ve literatürü takip | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Öğretim Üyesinin Notları | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Fransızca Dilbilgisi (Dorlion Yayınları) | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Günlük faaliyetler, saatler, süre ve sıklığının ifadesi |
| 2 | Sayılar, günler, gün içinde zamanlar |
| 3 | À edatının kullanımı ,soru sıfatları, çift zamirli fiiller |
| 4 | Teklifte bulunmak ya da istemek ve cevap vermek, izin istemek ve cevap vermek |
| 5 | Renkler ve kıyafetler Dialog |
| 6 | Sebep cümleleri, birleşik tanımlık, yer edatları |
| 7 | Sebep Cümleleri, yer edatları, zaman zarfları |
| 8 | Aileyi tanıma, ev terimleri Dialog |
| 9 | Edatlar, belirsiz zamir ,-er'le biten fiillerin emir kipi |
| 10 | Adres sorma, yol tarifi, telefon konuşması, sayı sıfatları |
| 11 | Yer edatları,olumlu ve olumsuz emir kipi |
| 12 | Proje yapmak, davet etme, kabul ve reddetme, randevulaşma |
| 13 | Ulaşım araçları, boş vakitleri değerlendirme, sayılar |
| 14 | Yakın gelecek zaman, zamanın anlatımı |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. | **X** |  |  |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**

**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271218026 | **DERSİN ADI** | Almanca II |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuar** | | | **Kredisi** | **AKTS** | | **TÜRÜ** | | | **DİLİ** |
| VIII | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | 4 | | ZORUNLU ( ) SEÇMELİ ( X ) | | | Almanca |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
| X | |  | | | |  | | |  | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | | | **Sayı** | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | | | 1 | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | | | |  | |  |
| Kısa Sınav | | | | | |  | |  |
| Ödev | | | | | |  | |  |
| Proje | | | | | |  | |  |
| Rapor | | | | | |  | |  |
| Diğer (………) | | | | | |  | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | | | 1 | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Fiil çekimi, otobiyografi ve biyografi yazma, Almanca turizm terimleri | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Var olan Almanca kelime haznesini geliştirmek, konuşma ve anlamada akıcılığı artırmak | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | ● Öğünleri öğrenebilme  ● Kişi zamirlerine göre fiili çekimleyebilme  ● Almanca turizm terimlerini öğrenme  ● Gelecek zamanla ilgili cümle kurma  ● Vücudun bölümlerini anlatabilme  ● Kendi hayatından kısa bahsedebilme  ● Emir cümlesi kurma | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Deutsche Sprachlehre für Ausländer Band II | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Schulz- Gießbach,  Hotelier und Gastronomie und Zimmer Frei | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 | Yemek tarifi verme, öğün hazırlama |
| 2 | Fiil çekimi |
| 3 | Hastalıklar, vücudun bölümleri |
| 4 | Şart kipi, hastalık için tavsiyeler |
| 5 | Almanca paket tur hazırlama |
| 6 | Almanca paket tur hazırlama |
| 7 | Ara sınav |
| 8 | Almanca turizm terimleri |
| 9 | Gelecek zaman |
| 10 | Emir kipi, trafik kuralları |
| 11 | Emir kipi, trafik kuralları |
| 12 | Otobiyografi ve biyografi yazma |
| 13 | Otobiyografi ve biyografi yazma |
| 14 | Otobiyografi ve biyografi yazma |
| 15,16 | Final |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. | **X** |  |  |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**

**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271218032 | **DERSİN ADI** | Sosyal Sorumluluk Uygulamaları |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | | | **AKTS** | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| VIII | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | | | 4 | ZORUNLU ( ) SEÇMELİ (X) | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
| X | |  | | | |  | |  | | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | 1 | | | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | |  | | | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | | | |  |
| Ödev | | | |  | | | |  |
| Proje | | | |  | | | |  |
| Rapor | | | |  | | | |  |
| Diğer (………) | | | |  | | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | 1 | | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Sosyal sorumluluğun önemi, mevcut toplumsal problemlerin tanımlanması ve çözümlenmesi. Panellere, konferanslara ve kongrelere katılmak ve organize etmek, Sosyal sorumluluk gönüllüsü olarak okullarda toplum hizmeti vermek | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Sosyal hizmetleri tanımak ve bu alanda aktiviteler gerçekleştirmek. Kişilerin kendilerinin bu disiplini edinip, başkalarının da edinmesini sağlayarak toplumun ihtiyaçları konusunda hassasiyet geliştirmek. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Öğrenciler sosyal sorumluluk konusu alandaki mevcut problemlerini tanımlayabilecekler, toplum hizmeti kapsamındaki aktiviteler hakkında bilgi sahibi olacaklar, sosyal sorumluluk aktivitelerinin uygulanmasıyla ilgili temel bilgi ve becerileri edinecekler ve toplumun mevcut sorunlarını çözmeye yönelik projeler hazırlayabileceklerdir. | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Sosyal sorumlulukla ilgili örnek makaleler | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| **1** | Sosyal sorumluluk kavramının tanımlanması |
| **2** | Kurumsal sosyal sorumluluk kavramı |
| **3** | Sosyal sorumluluk uygulamaları hazırlanacak projenin tasarlanması |
| **4** | Sosyal sorumluluk uygulamaları hazırlanacak projenin tasarlanması |
| **5** | Sosyal sorumluluk uygulamaları hazırlanacak projenin tasarlanması |
| **6** | Türkiye’den ve Dünyadan örnek sosyal sorumluluk uygulamaları |
| **7** | Örnek sosyal sorumluluk uygulamalarının gerçekleştirilmesi |
| 8 | Örnek sosyal sorumluluk uygulamalarının gerçekleştirilmesi |
| 9 | Örnek sosyal sorumluluk uygulamalarının gerçekleştirilmesi |
| 10 | Örnek sosyal sorumluluk uygulamalarının gerçekleştirilmesi |
| 11 | Örnek sosyal sorumluluk uygulamalarının gerçekleştirilmesi |
| 12 | Örnek sosyal sorumluluk uygulamalarının gerçekleştirilmesi |
| 13 | Örnek sosyal sorumluluk uygulamalarının gerçekleştirilmesi |
| 14 | Örnek sosyal sorumluluk uygulamalarının gerçekleştirilmesi |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  | X |  |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  | **X** |  |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  |  |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**İmza**:

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Güz |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271218031 | **DERSİN ADI** | Sağlık Turizmi |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | | | **AKTS** | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| VIII | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | | | 4 | ZORUNLU ( ) SEÇMELİ (X) | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | |  | | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | 1 | | | | 50 |
| II. Ara Sınav | | | |  | | | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | | | |  |
| Ödev | | | |  | | | |  |
| Proje | | | |  | | | |  |
| Rapor | | | |  | | | |  |
| Diğer (………) | | | |  | | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | 1 | | | | 50 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Sağlık Turizmi, medikal turizm, termal turizm, Spa ve Wellness uygulamaları ve ileri yaş ve engelli turizmini kapsamaktadır. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Bu dersin amacı, öğrencilerin sağlık turizmi ve spa wellness uygulamaları hakkında bilgi sahibi olmalarını sağlamaktır. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Sağlık turizmi çeşitleri ve Spa- wellness teknikleri hakkında bilgi sahibi olurlar | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Temizkan, P. (2015). Sağlık Turizmi. Ankara: Detay Yayıncılık. | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Karagülle, Z., Karagülle M., Doğan B. M. (2011). Türkiye Termal SPA Sağlık Rehberi. Nobel Tıp Kitabevleri.  Elizabeth, M, Johnson, Bridgette M. (2008). Spa: A Comprehensive Introduction, Redman. The American Hotel and Lodging Educatinal Institute. | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| **1** | Sağlık turizmi tanımı, turizm içindeki yeri ve önemi, Türkiye’de sağlık turizmi Çeşitleri |
| **2** | Sağlık turizminin gelişmesi ve gelişme nedenleri, sağlık turizmin arzını oluşturan faktörler |
| **3** | Sağlık turizmi talebini etkileyen faktörler, sağlık turizminde pazarlama ve lojistik, sağlık turizmi politikaları |
| **4** | Termal turizmin tanımı, önemi ve özellikleri |
| **5** | Termal turizmin sağlık turizmindeki yeri ve önemi |
| **6** | Termal turizmin tedavi amaçlı kullanımında mevcut durum ve geleceği |
| **7** | Ara sınav |
| 8 | Ara sınav |
| 9 | Medikal turizmin tanımı, kapsamı, özellikleri ve tarihsel gelişimi |
| 10 | Türkiye’de medikal turizm |
| 11 | Spa ve Wellness’in tanımları, çeşitleri, tarihsel gelişimi |
| 12 | Spa ve Wellness uygulamaları |
| 13 | Türkiye’de Spa ve Wellness |
| 14 | İleri yaş ve engelli turizmi |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  | **X** |  |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  | **X** |  |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  | **X** |  |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

:

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271218017 | **DERSİN ADI** | Gıda Teknolojileri |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | | | **AKTS** | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| VIII | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | | | 4 | ZORUNLU ( ) SEÇMELİ ( X) | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | |  | | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | 1 | | | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | |  | | | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | | | |  |
| Ödev | | | |  | | | |  |
| Proje | | | |  | | | |  |
| Rapor | | | |  | | | |  |
| Diğer (………) | | | |  | | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | 1 | | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Endüstriyel üretim başta olmak üzere gıdaların kimyasal, mikrobiyolojik özelliklerini, çeşitli gıda ürünlerinin işlenmesi ve paketlenmesi sürecin, bu süreç içerisinde kullanılan teknikler ve gıda katkı maddelerinin neler olduğuna dair konu başlıkları yer almaktadır. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Endüstriyel üretim başta olmak üzere gıdaların kimyasal, mikrobiyolojik özelliklerini, çeşitli gıda ürünlerinin işlenmesi ve paketlenmesi sürecin, bu süreç içerisinde kullanılan teknikler ve gıda katkı maddelerinin neler olduğuna dair bilgileri öğrencilere aktarmaktır. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Endüstriyel üretim başta olmak üzere gıdaların kimyasal, mikrobiyolojik özelliklerini bilir, çeşitli gıda ürünlerinin işlenmesi ve paketlenmesi süreci hakkında bilgi sahibi olur, bu süreç içerisinde kullanılan teknikler ve gıda katkı maddelerinin neler olduğunu bilir. | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Gıda Bilimi ve Teknolojisi Necati Akbulut Cem Karagözlü  Endüstriyel Gıda Üretim Teknikleri Pınar Şanlıbaba ve Yalçın Güçer | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Gıda Katkı Maddeleri Muhittin Tayfur | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| **1** | Gıdaların kimyasal bileşimi |
| **2** | Genel Mikrobiyoloji |
| **3** | Gıda Kalite Kontrolü |
| **4** | Gıda Muhafaza Teknikleri |
| **5** | Gıda Katkı Maddeleri |
| **6** | Gıda Analizinde Temel Prensipler |
| **7** | Tahıl İşleme Teknolojisi |
| **8** | Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi |
| 9 | Et ve Et Ürünleri İşleme Teknolojisi |
| 10 | Süt ve Süt Ürünleri İşleme Teknolojisi |
| 11 | Çikolata ve Şekerli Ürünler Üretim Teknolojisi |
| 12 | Bitkisel Yağ Üretim Teknolojisi |
| 13 | Çay İşleme Teknolojisi |
| 14 | Gıda Teknolojilerinde Güncel Gelişmeler |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. | **X** |  |  |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  | **X** |  |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  | **X** |  |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  | **X** |  |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271218015 | **DERSİN ADI** | Türk Mutfak Kültürü |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | | | **AKTS** | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| VIII | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | | | 4 | ZORUNLU ( ) SEÇMELİ (X ) | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | |  | | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | 1 | | | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | |  | | | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | | | |  |
| Ödev | | | |  | | | |  |
| Proje | | | |  | | | |  |
| Rapor | | | |  | | | |  |
| Diğer (………) | | | |  | | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | 1 | | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Türk Mutfağının kültürel ve tarihsel gelişimi, Türk Mutfağına özgü yiyecek-içecekler, hazırlama-pişirme yöntemlerinin, sofra düzeninin ve kullanılan araç-gereçler, bölgelere/yörelere göre mutfakların tanınması. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Türk mutfağının tarih ve kültürünün ulusal ve bölgesel/yöresel çerçevede yiyecekler, içecekler, bunların hazırlanması, pişirilmesi, işlenmesi ile ilgili bilgiler vermek, bu işlemler için gerekli araç-gereç ve kullanılan yöntemleri öğretmek. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | | Öğrencilerin Türk Kültürünün önemli bir bileşeni olan mutfak bilgileri, kullanılan araç ve gereçleri, geleneksel pişirme ve saklama yöntemlerini öğrenmesi, Türk Mutfağının küresel mutfak kültürleri içerisinde daha fazla bilinirliğin sağlanması yolunda etkili olacaktır. | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Türk mutfağının tarihsel gelişimini açıklayabilecek, Çeşitli dönemlere göre Türk mutfağında tüketilen ürünleri açıklayabilecek, Türk mutfağına özgü geleneksel mekânları ve gıda esnafını açıklayabilecektir. | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | 1. Şanlıer N, Sürücüoğlu Ms. Türk Mutfağı. Hedef Yayınları  2. Acar Tek N, Sürücüoğlu Ms. Beslenme Antropolojisi. Hedef Yayınları | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | | Türk Mutfak Kültürü AÖF | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| **1** | Kültür ve Mutfağın Kültür İçerisindeki Yeri |
| **2** | Türk Mutfak Kültürü ve tarihsel gelişimi |
| **3** | Orta Asya Türk Mutfağı, Selçuklu Beylikleri Dönemi Mutfağı |
| **4** | Osmanlı Mutfağı |
| **5** | 19.yy ve 20. yy Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı |
| **6** | Bölgelere göre mutfak kültürü |
| **7** | Marmara ve Ege Bölgesi Mutfak Kültürü |
| **8** | Karadeniz ve Doğu Anadolu Mutfak Kültürü |
| **9** | İç Anadolu ve Güneydoğu Anadolu Mutfak Kültürü |
| **10** | Akdeniz Bölgesi Mutfak kültürü |
| 11 | Türk Mutfak Kültürü Kapsamında Geleneksel Mekânlar, Yiyecek ve İçecekler |
| 12 | Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri |
| 13 | Türk Mutfağının Dünya Mutfaklarındaki İzleri |
| 14 | Türk Mutfağının Uluslararasılaşma Çabaları ve Tartışma |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  | **X** |  |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  |  | **X** |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. | **X** |  |  |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. | **X** |  |  |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |

**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**



**Turizm Fakültesi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | Bahar |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN KODU** | 271218018 | **DERSİN ADI** | Gıda Mevzuatı |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | | | | **DERSİN** | | | | | | |
| **Teorik** | | **Uygulama** | **Laboratuvar** | | | **Kredisi** | | | **AKTS** | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| VIII | 2 | | 0 | 0 | | | 2 | | | 4 | ZORUNLU ( ) SEÇMELİ ( X) | | Türkçe |
| **DERSİN KATEGORİSİ** | | | | | | | | | | | | | |
| Destek Dersleri | | Temel Mesleki Dersler | | | | Uzmanlık / Alan Dersleri | | Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri | | | | Aktarılabilir Beceri Dersleri | |
|  | | X | | | |  | |  | | | |  | |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ** | | | | | **Faaliyet türü** | | | | **Sayı** | | | | **%** |
| I. Ara Sınav | | | | 1 | | | | 40 |
| II. Ara Sınav | | | |  | | | |  |
| Kısa Sınav | | | |  | | | |  |
| Ödev | | | |  | | | |  |
| Proje | | | |  | | | |  |
| Rapor | | | |  | | | |  |
| Diğer (………) | | | |  | | | |  |
| **YARIYIL SONU SINAVI** | | | | |  | | | | 1 | | | | 60 |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** | | | | | Gıda endüstrisi ve yiyecek içecek işletmelerindeki güncel mevzuata yönelik derinlemesine bilgiler yer almaktadır. | | | | | | | | |
| **DERSİN AMAÇLARI** | | | | | Öğrencileri; gıda mevzuatı temel ilkeleri, tüketici hakları, Codex Alimentarius Komisyonu, Türkiye'de gıda mevzuatı ve gıda kontrolü, Türk Standartları Enstitüsü, uluslararası ve ulusal standartlar hakkında bilgilendirmek. | | | | | | | | |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | | | Öğrenciler gıdaların üretimi, işlenmesi, saklanması, lojistiği, paketlenmesi, etiketler, çalışan sağlığı, hijyen başta olmak üzere işletmenin açılışında istenen yasal prosedürler, tüketici hakları ve güncel kanunlar hakkında bilgi sahibi olur. | | | | | | | | |
| **TEMEL DERS KİTABI** | | | | | Gıda Güvenliği ve Gıda Mevzuatı Nevzat Artık, Nevin Şanlıer, Aybuke Ceyhun Sezgin | | | | | | | | |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** | | | | |  | | | | | | | | |
| **DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | |  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** | |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| **1** | Mevzuata giriş, gıda mevzuatının tanımı ve Türk gıda mevzuatının tarihçesi |
| **2** | Mevzuata giriş, gıda mevzuatının tanımı ve Türk gıda mevzuatının tarihçesi |
| **3** | 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu |
| **4** | Türk Gıda Kodeksi |
| **5** | Türk Gıda Kodeksi |
| **6** | Ulusal ve Uluslararası Gıda Standartları ve Kontrol Kriterleri |
| **7** | Ulusal ve Uluslararası Gıda Standartları ve Kontrol Kriterleri |
| **8** | Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği |
| 9 | Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği |
| 10 | Gıda Güvenliğinin AB ve Ülkemizdeki Uygulamaları |
| 11 | Gıda Güvenliğinin AB ve Ülkemizdeki Uygulamaları |
| 12 | Gıda Güvenliği Bilgi Sistemi |
| 13 | Gıda İşletmelerinde Gıda Güvenliği Ve Hijyen Sağlama Olanakları |
| 14 | Gıda İşletmelerinde Temizlik, Dezenfeksiyon, Hijyen Ve Sanitasyon Uygulamaları |
| 15,16 | Final Sınavı |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 2 | Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular. |  | **X** |  |
| 3 | İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. |  |  | **X** |
| 4 | Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir. |  |  | **X** |
| 5 | Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir. |  |  | **X** |
| 6 | Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır. |  |  | **X** |
| 7 | Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir. |  |  | **X** |
| 8 | Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. |  |  | **X** |
| 9 | İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur. |  |  | **X** |
| 10 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular. |  |  | **X** |
| 11 | Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular. |  |  | **X** |
| 12 | Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. |  |  | **X** |
| 13 | Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular. | **X** |  |  |
| 14 | Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular. |  | **X** |  |
| 15 | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. |  |  | **X** |
| **1**:Hiç Katkısı Yok. **2**:Kısmen Katkısı Var. **3**:Tam Katkısı Var. | | | | |