**NİŞANTAŞI ÜNİVERSİTESİ**

**SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ**

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ**

**NİŞANTAŞI ÜNİVERSİTESİ**

**SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ**

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ**

**A.Amaçlar**

Nişantaşı Üniversitesi Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nün amacı gerek akademik gerekse sektörel tecrübesi zengin akademik kadrosu ile turizm sektörünün bir dalı olan yiyecek içecek alanında yer almak isteyen öğrenciler tarafından en çok tercih edilen bölümlerinden biri  olarak hem ulusal hem de uluslararası alanda faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinde istihdam edilen mezun sayısı en fazla olan bölüm olmak ve ülkemizin ihtiyaç duyduğu nitelikli akademik kadronun yetişmesine en yüksek oranda katkıda bulunmaktır.

Bu doğrultuda öğrenci odaklı bir anlayışla öğrencilerimizin kişisel gelişimlerini öncelik edinmek, akademik bilgi üretimi yapmak, sürekli kendini yenileyen ve bildiklerini sektöre uygulamalarla pekiştiren eğitim kadrosuna sahip olmak, milletimizin değerlerini yeni kuşaklara aktarırken onların birer dünya vatandaşı olarak da gelişimlerini sağlayan evrensel perspektifi kazandırmak, kurum içerisinde katılımcı süreçlerin hayata geçirildiği takım çalışmasının esas alındığı biz duygusunun baskın kılındığı bir kültür oluşturmak ve yiyecek sektörünün sorunlarına analitik yaklaşımla kalıcı çözümler üretmek bölümün temel prensipleri arasında yer almaktadır.

**B.Hedefler**

İlgili sektörde ihtiyaç duyulan, en az üç yabancı dili iyi düzeyde bilen ve uluslararası alanda da çalışabilecek, temel gastronomi ve mutfak sanatları teorisine ve genel işletme bilgilerine hakim, yöneticilik niteliklerine, iletişim becerilerine ve sorgulayıcı düşünceye sahip, takım çalışmasına yatkın ve insani ilişkilerde başarılı bireyler yetiştirmek,

Öğrencileri toplumsal fayda oluşturma, etik anlayıştan ayrılmama, sosyal sorumluluk çerçevesinde uygulamalar geliştirme konularında duyarlı kılmak,

Sektörel gelişmeler doğrultusunda ortaya çıkan ihtiyaçlar ve taleplere yönelik projeler hazırlamak, mevcut ve potansiyel sorunların çözümüne katkıda bulunmak, yenilikleri sürekli olarak incelemek, bu konuda gerek kuramsal gerekse uygulamaya dönük akademik araştırmalar yapmak ve bu araştırmaları yapacak öğretim elemanları yetiştirmek,

Ulusal ve uluslararası alanlarda gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren kurumlar ve işletmeler ile işbirliği yaparak, gerek öğrencilerin daha iyi yetişmesi, gerekse eğitim programlarının ve olanaklarının sürekli güncellenmesini ve geliştirilmesini sağlamaktır.

**C. Program Öğrenme Çıktıları**

1. Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir.
2. Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar.
3. Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir
4. Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır.
5. Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir.
6. Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir.
7. Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir.
8. Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır.
9. İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir.
10. Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır.
11. Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.
12. Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir.
13. Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir.
14. Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir.

**D. Eğitim Öğretim Metotları**

Öğretme – öğrenme yöntem ve stratejileri, öğrencilerin kendi kendine çalışma, yaşam boyu öğrenme, gözlem yapma, başkasına öğretme, sunma, eleştirel düşünme, takım çalışması, bilişimden etkin yararlanma gibi becerilerini arttıracak şekilde seçilmektedir.

Ayrıca, öğretim tarzının farklı kabiliyetleri olan öğrencileri destekleyecek biçimde olmasına dikkat edilir. Programında kullanılan eğitim-öğretim metotları aşağıdaki listede verilmiştir\*:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Metot** | **Başlıca öğrenme faaliyetleri** | **Kullanılan Araçlar** |
| 1 | Ders | Dinleme ve anlamlandırma | Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar, tepegöz |
| 2 | Tartışmalı Ders | Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme | Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar, tepegöz |
| 3 | Özel Destek / Yapısal Örnekler | Önceden planlanmış özel beceriler |  |
| 4 | Rol Yapma / Drama | Önceden planlanmış özel beceriler | Standart derslik teknolojileri, özel donanım |
| 5 | Problem Çözme | Önceden planlanmış özel beceriler |  |
| 6 | Vaka Çalışması | Önceden planlanmış özel beceriler |  |
| 7 | Beyin Fırtınası | Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması | Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar, tepegöz |
| 8 | Küçük Grup Tartışması | Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme | Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar, tepegöz |
| 9 | Gösterim | Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme | Gözleme imkan verecek gerçek ya da sanal ortam |
| 10 | Benzetim | Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, Bilişim becerileri | Gözleme imkan verecek gerçek ya da sanal ortam |
| 11 | Seminer | Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim, Dinleme ve anlamlandırma, yönetsel beceriler | Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar, tepegöz, özel donanım |
| 12 | Grup Çalışması | Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim, eleştirel düşünme, soru geliştirme, yönetsel beceriler, takım çalışması | İnternet veri tabanları, kütüphane veri tabanları, e-posta, çevrimiçi sohbet, Web tabanlı tartışma forumları |
| 13 | Saha / Arazi Çalışması | Gözlem/durumları işleme, Araştırma – yaşam boyu öğrenme, teknik gezi ve incelemeler |  |
| 14 | Laboratuar | Gözlem/durumları işleme, Bilişim, yönetsel beceriler, takım çalışması | Özel donanım |
| 15 | Ödev | Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim | İnternet veri tabanları, kütüphane veri tabanları, e-posta |
| 16 | Sözlü | Araştırma – yaşam boyu öğrenme, durumları işleme, soru geliştirme, yorumlama, sunum |  |
| 17 | İnceleme / Anket Çalışması | Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma |  |
| 18 | Panel | Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme | Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar, tepegöz, özel donanım |
| 19 | Konuk Konuşmacı | Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme | Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar, tepegöz, özel donanım |
| 20 | Öğrenci Topluluğu Faaliyetleri / Projeleri | Gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması, Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, yönetsel beceriler, Önceden planlanmış özel beceriler |  |

**E. Alınacak Derece**

Bu bölüm, yüksek öğretimde gastronomi ve mutfak sanatları alanında 240 AKTS’lik birinci aşama derece sistemine tabidir. Program başarılı bir şekilde tamamlanıp, program yeterlilikleri sağlandığında Gastronomi ve mutfak sanatları alanında lisans derecesine sahip olunur.

**F. Kabul Koşulları**

Bölüme kayıt yaptırmak isteyen öğrenci, üniversitenin akademik ve yasal mevzuatı çerçevesinde ÖSYM tarafından belirlenen süreçleri tamamlamak / sınavları başarmış olmak zorundadır. Yurtiçi veya dışında eşdeğer programda öğrenimine başlamış bir öğrenci yatay geçiş için başvuru yapabilir. Öğrencilerin kabulü dönem başlamadan, her bir öğrencinin şartları ve başvuru yaptığı derece dikkate alınarak incelenir ve özel olarak değerlendirilir. Üniversite tarafından onaylanmış ve bir anlaşma ile sınırları belirlenmiş öğrenci değişim programları kapsamında yurtdışından gelen öğrenciler bölümde verilen dersleri alabilirler.

**G. Mezunların İstihdam Olanakları ve Üst Kademeye Geçiş**

Mezun öğrencilerimiz öğrenim sürelerini başarıyla tamamladıktan sonra başta yiyecek içecek işletmeleri ve otel işletmelerinin mutfakları olmanın yanı sıra kendi sanatlarıyla isim yaparak kendi işletmelerini yönetebilecek bilgi ve beceri donanımına sahip olacaklardır. Bununla birlikte lisans öğrenimini tamamlayan öğrencilerimiz yüksek lisans ve doktora öğrenimlerinin ardından bilim insanı ünvanıyla akademisyen olarak iş hayatlarını sürdürebilmektedir.

Programı başarılı bir şekilde tamamlayan öğrenci bu alandan öğrenci kabul eden diğer bilim dallarında yüksek lisans ve doktora derecelerine başvuruda bulunabilir.

**H. Mezuniyet Koşulları**

Dereceyi alabilmek / programı tamamlamak için akademik yıl sonunda yapılması gereken veya programın tamamlanmasını müteakip özel bir program sonu sınavı yoktur. Bununla birlikte, her yarıyıl içinde ara sınavlar ve yarıyıl sonunda genellikle dönemin hemen bitişini müteakip iki hafta süreli dönem sonu sınavları vardır.

Buna ek olarak, öğrencinin bir proje çalışması sonunda hazırlayacağı Bitirme Tezi ve bu çalışmasına yönelik sözlü tez sunumu yapması da (7. veya 8. Yarıyılda) istenmektedir.

**J. Ölçme – Değerlendirme ve Puanlama**

Bu bölüm, ilgili dersin ders tanıtım ve uygulama formunda açıklanmıştır. Lütfen geniş bilgi için Ders Planı bölümündeki ilgili derse bakınız.

**K. Ders Planı – (Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Programı)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **BİRİNCİ YIL** | | | | | |
| **BİRİNCİ YARIYIL** | | | | | |
| **NO** | **DERS ADI** | **TEORİK** | **UYGULAMA** | **TOPLAM** | **AKTS** |
| 1 | Turizme Giriş | 3 | 0 | 3 | 5 |
| 2 | Gastronomiye Giriş | 3 | 0 | 3 | 5 |
| 3 | Yiyecek İçecek Tarih ve Kültürü | 3 | 0 | 3 | 5 |
| 4 | Hukuka Giriş | 3 | 0 | 3 | 5 |
| 5 | Araştırma Yöntemleri | 2 | 0 | 2 | 3 |
| 6 | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I | 2 | 0 | 2 | 2 |
| 7 | Türk Dili I | 2 | 0 | 2 | 2 |
| 8 | İngilizce I | 3 | 0 | 3 | 3 |
| **TOPLAM** | | **21** | **0** | **21** | **30** |
| **BİRİNCİ YIL** | | | | | |
| **İKİNCİ YARIYIL** | | | | | |
| **NO** | **DERS ADI** | **TEORİK** | **UYGULAMA** | **TOPLAM** | **AKTS** |
| 1 | Yönetim ve Organizasyon | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 2 | Mutfak Yönetimi ve Tasarımı | 3 | 1 | 4 | 6 |
| 3 | Otel İşletmeciliği | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 4 | Mutfak Uygulamalarına Giriş | 2 | 2 | 3 | 6 |
| 5 | Bilgi ve İletişim Teknolojileri | 2 | 1 | 3 | 3 |
| 6 | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II | 2 | 0 | 2 | 2 |
| 7 | Türk Dili II | 2 | 0 | 2 | 2 |
| 8 | İngilizce II | 3 | 0 | 3 | 3 |
| **TOPLAM** | | **20** | **4** | **23** | **30** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|  |  |  |  |  |  |
| **İKİNCİ YIL** | | | | | |
| **BİRİNCİ YARIYIL** | | | | | |
| **NO** | **DERS ADI** | **TEORİK** | **UYGULAMA** | **TOPLAM** | **AKTS** |
| 1 | Profesyonel Aşçılık ve Mutfak Uygulamaları I | 1 | 4 | 3 | 6 |
| 2 | Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü | 3 | 0 | 3 | 5 |
| 3 | Yiyecek İçecek İşletmeciliği | 2 | 0 | 2 | 3 |
| 4 | Beslenme ilkeleri ve Menü Planlama | 3 | 0 | 3 | 5 |
| 5 | İngilizce III | 3 | 0 | 3 | 3 |
| 6 | **Seçmeli Ders I** | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 7 | **Seçmeli Ders II** | 3 | 0 | 3 | 4 |
| **Seçmeli Ders Havuzu (İki ders seçilecektir)** \*\*\* | | | | | |
| 1 | Gıda Mevzuatı | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 2 | İş Sağlığı ve Sosyal Güvenlik | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 3 | Anadolu Medeniyetleri ve Efsaneleri | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 4 | İnsan Kaynakları Yönetimi | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 5 | Çince I | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 6 | Küreselleşme ve 21. Yüzyıl | 3 | 0 | 3 | 4 |
| **TOPLAM** | | **18** | **4** | **20** | **30** |
| **İKİNCİ YIL** | | | | | |
| **İKİNCİ YARIYIL** | | | | | |
| **NO** | **DERS ADI** | **TEORİK** | **UYGULAMA** | **TOPLAM** | **AKTS** |
| 1 | Profesyonel Aşçılık ve Mutfak Uygulamaları II | 1 | 4 | 3 | 6 |
| 2 | Türk Mutfağı Uygulamaları | 1 | 3 | 3 | 5 |
| 3 | Gıda Teknolojisi | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 4 | Ekmek Üretimi ve Pastacılık | 1 | 3 | 3 | 5 |
| 5 | İngilizce IV | 3 | 0 | 3 | 2 |
| 6 | **Seçmeli Ders I** | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 7 | **Seçmeli Ders II** | 3 | 0 | 3 | 4 |
| **Seçmeli Ders Havuzu (İki ders seçilecektir)** \*\*\* | | | | | |
| 1 | Üretim Yönetimi | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 2 | Banket Organizasyonları | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 3 | Pazarlama Yönetimi | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 4 | Çince II | 3 | 0 | 3 | 4 |
| **TOPLAM** | | **15** | **10** | **21** | **30** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|
|
|
|
|
|  |  |  |  |  |  |
| **ÜÇÜNCÜ YIL** | | | | | |
| **BİRİNCİ YARIYIL** | | | | | |
| **NO** | **DERS ADI** | **TEORİK** | **UYGULAMA** | **TOPLAM** | **AKTS** |
| 1 | Fransız Mutfağı Uygulamaları | 1 | 3 | 3 | 5 |
| 2 | İtalyan Mutfağı Uygulamaları | 1 | 3 | 3 | 5 |
| 3 | Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Kalite Yönetimi | 2 | 0 | 2 | 3 |
| 4 | Soğuk Büfe Uygulamaları | 1 | 3 | 3 | 5 |
| 5 | **Seçmeli Ders I** | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 6 | **Seçmeli Ders II** | 3 | 0 | 3 | 4 |
| **Seçmeli Ders Havuzu (üç ders seçilecektir)** \*\* | | | | | |
| 1 | Moleküler Gastronomi | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 2 | İçki Kültürü | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 3 | Turizm Mevzuatı | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 4 | Uluslararası Pazarlama | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 5 | Dünya Kültür Mirası | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 6 | Almanca I | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 7 | İspanyolca I | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 8 | Rusça I | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 9 | İngilizce V | 3 | 0 | 3 | 4 |
| **TOPLAM** | | **11** | **9** | **17** | **26** |
| **ÜÇÜNCÜ YIL** | | | | | |
| **İKİNCİ YARIYIL** | | | | | |
| **NO** | **DERS ADI** | **TEORİK** | **UYGULAMA** | **TOPLAM** | **AKTS** |
| 1 | Uzakdoğu Mutfağı Uygulamaları | 1 | 3 | 3 | 5 |
| 2 | Gıda Muhafaza ve Stok Yönetimi | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 3 | Diyet Gıda Üretimi | 1 | 2 | 2 | 3 |
| 4 | Girişimcilik | 4 | 0 | 4 | 6 |
| 5 | **Seçmeli Ders I** | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 6 | **Seçmeli Ders II** | 3 | 0 | 3 | 4 |
| **Seçmeli Ders Havuzu (üç ders seçilecektir)** \*\* | | | | | |
| 1 | Pazar Araştırmaları | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 2 | İşaret Dili | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 3 | İngilizce VI | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 4 | Almanca II | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 5 | İspanyolca II | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 6 | Rusça II | 3 | 0 | 3 | 4 |
| **TOPLAM** | | **15** | **5** | **18** | **26** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|  |  |  |  |  |  |
| **DÖRDÜNCÜ YIL** | | | | | |
| **BİRİNCİ YARIYIL** | | | | | |
| **NO** | **DERS ADI** | **TEORİK** | **UYGULAMA** | **TOPLAM** | **AKTS** |
| 1 | Güney Amerika Mutfağı ve Uygulamaları | 1 | 3 | 3 | 5 |
| 2 | Sıcak ve Soğuk İçecek Üretimi ve Servisi | 1 | 2 | 2 | 4 |
| 3 | İspanyol Mutfağı ve Uygulamaları | 1 | 3 | 3 | 5 |
| 4 | **Seçmeli Ders I** | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 5 | **Seçmeli Ders II** | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 6 | **Seçmeli Ders III** | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 7 | **Seçmeli Ders IV** | 3 | 0 | 3 | 4 |
| **Seçmeli Ders Havuzu (dört ders seçilecektir)** \* | | | | | |
| 1 | Süsleme Sanatları ve Mutfak Gösterileri | 1 | 2 | 2 | 4 |
| 2 | Turizmde İletişim ve Halkla İlişkiler | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 3 | Almanca III | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 4 | İspanyolca III | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 5 | Rusça III | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 6 | İngilizce VII | 3 | 0 | 3 | 4 |
| **TOPLAM** | | **15** | **8** | **20** | **30** |
| **DÖRDÜNCÜ YIL** | | | | | |
| **İKİNCİ YARIYIL** | | | | | |
| **NO** | **DERS ADI** | **TEORİK** | **UYGULAMA** | **TOPLAM** | **AKTS** |
| 1 | Bitirme Projesi | 4 | 0 | 4 | 10 |
| 2 | İş Başındaki Mesleki Uygulamalar | 0 | 4 | 2 | 16 |
| 3 | **Seçmeli Ders I** | 3 | 0 | 3 | 4 |
| **Seçmeli Ders Havuzu (bir ders seçilecektir)** | | | | | |
| 1 | Ekolojik Sürdürülebilirlik | 3 | 0 | 3 | 4 |
| 2 | Gelecek için Sürdürülebilirlik | 3 | 0 | 3 | 4 |
| **TOPLAM** | | **7** | **4** | **9** | **30** |

**L.GENEL TOPLAMLAR**

|  |  |
| --- | --- |
| **GENEL TOPLAMLAR** | |
| TOPLAM TEORİK DERS SAATİ SAYISI |  |
| TOPLAM UYGULAMA DERS SAATİ SAYISI |  |
| TOPLAM SEÇMELİ DERS SAATİ SAYISI |  |
| TOPLAM SEÇMELİ DERS AKTS KREDİSİ |  |
| TOPLAM STAJ AKTS KREDİSİ |  |
| TOPLAM AKTS KREDİSİ |  |

**M. AÇIKLAMALAR**

\*\* Seçilen ilgili seçmeli dersi (Yabancı Dil) dersini alan öğrenci ilerleyen yarıyıllarda aynı yabancı dil dersinin devamı niteliğindeki dersi seçecektir. (Örnek; Rusça I seçmeli dersini alan öğrenci, ilerleyen yarıyıllarda dersin devamı niteliğindeki Rusça II dersini alacaktır. Ayrıca ilgili dersler ön koşullu ders sınıfında olup, üst dönemdeki dersin alınabilmesi ancak alt dönemdeki dersin/derslerin başarılması şartına/önkoşuluna bağlıdır.

\*\* Mesleki İngilizce ve Almanca dersleri ön koşullu ders sınıfında olup, üst dönemdeki dersin alınabilmesi ancak alt dönemdeki dersin/derslerin başarılması şartına/önkoşuluna bağlıdır.

\*\* Ara Staj 60 iş günü olup, her hafta 6 iş gününe eşittir. Dördüncü yarıyılını tamamlayan öğrenciler 60 iş günü ara staj yapmak zorundadır. Ara Staj koşulları için; (bknz: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Staj Yönergesi)

\*\*: Mesleki Uygulamalar dersi 8. Yarıyıldan ders almaya hak kazanmış öğrencilerin alabileceği ve Nişantaşı Üniversitesi Akademik Takvimine göre ilgili yarıyılın ilk ders günü başlamak kaydıyla, 14 haftalık bir süreyi kapsamaktadır. Her hafta 6 iş gününe eşittir. İşbaşı eğitimi niteliğinde gerçekleştirilecek olan Mesleki Uygulamalar dersi bölüm yönetim kurulunca belirlenmiş bir kurul tarafından değerlendirilerek transkripte işlenecektir. Mesleki Uygulamalar dersine ilişkin daha detaylı bilgi için; (bknz: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Staj Yönergesi)

**\*\*:** Burada ifade edilmeyen diğer hususla konusunda; (bknz: Nişantaşı Üniversitesi yönetmelikleri)

**N.DERS İÇERİKLERİ:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | TURİZME GİRİŞ | | **Kod** | LGMS 101 |
| **Course** | INTRODUCTION TO TOURISM | | **Code** | LGMS 101 |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 5** |
| **İçerik** | Bu derste turizm ve turist kavramları, turizmin çeşitleri, turizm endüstrisi, turizm arzı ve talebi, turizmin sosyal-ekonomik ve fiziksel çevre ile etkileşimi, Türkiye turizminin durumu, alternatif turizm ve çeşitleri tanıtım düzeyinde ele alınacaktır. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Turizm ve Turist Kavramları | | | |
| 2.Hafta | Turizmin Gelişmesine Etki Eden Unsurlar | | | |
| 3.Hafta | Turistik Ürün ve Bileşenleri | | | |
| 4.Hafta | Turizm ve Ekonomik Çevre | | | |
| 5.Hafta | Turizmin Toplumsal Etkileri | | | |
| 6.Hafta | Turizm ve Fiziksel Çevre | | | |
| 7.Hafta | Türkiye Turizm Endüstrisinin Analizi | | | |
| 8.Hafta | Türkiye Turizminin Sorunları | | | |
| 9.Hafta | Ara Sınav | | | |
| 10.Hafta | Turistik Ürün, Turistik Ürün Çeşitlemesi ve Alternatif Turizm | | | |
| 11.Hafta | Üçüncü Yaş Turizmi, Gençlik Turizmi, Kırsal Turizm ve Gastronomi Turizmi | | | |
| 12.Hafta | Yayla Turizmi, Botanik Turizmi, Kültür Turizmi, İnanç Turizmi, Kongre Turizmi, | | | |
| 13.Hafta | Yat Turizmi, Spor Turizmi, Golf Turizmi, | | | |
| 14.Hafta | Mutfak Turizmi, Eğlence Turizmi, Kamp ve Karavan Turizmi | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  | **X** |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  | **X** |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  | **X** |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  | **X** |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  | **X** |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  | **X** |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  | **X** |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  | **X** |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  | **X** |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  | **X** |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  | **X** |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir | **X** |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  | **X** |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  | **X** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | GASTRONOMİYE GİRİŞ | | **Kod** | LGMS 103 |
| **Course** | INTRODUCTION TO GASTRONOMY | | **Code** | LGMS 103 |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 5** |
| **İçerik** | Bu derste gastronominin nasıl oluştuğu, hangi alanlarda çalıştığı, kime hizmet ettiği ve temel mutfak kuralların nasıl şekillendiği anlatılacaktır. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Gastronomi nedir? | | | |
| 2.Hafta | Gastronomi nasıl oluşmuştur? | | | |
| 3.Hafta | Gastronominin kurucuları ve yaşadıkları dönemlerdeki değişiklikler. | | | |
| 4.Hafta | Ürünleri tanıma ve saklama koşulları | | | |
| 5.Hafta | Gündelik hayat ve gıda | | | |
| 6.Hafta | Hijyen ve sanitasyon | | | |
| 7.Hafta | Gıdanın kullanım alanları | | | |
| 8.Hafta | Kültür ve gıda arasındaki ilişki | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Tat nedir? Tat alma nasıl gerçekleşir? | | | |
| 11.Hafta | Dünya mutfakları | | | |
| 12.Hafta | Dünya mutfakları | | | |
| 13.Hafta | Mutfakta profesyonellik | | | |
| 14.Hafta | Araç gereçleri tanıma ve gelişimi | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  | **X** |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  | **X** |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  | **X** |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  | **X** |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  | **X** |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  | **X** |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  | **X** |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  | **X** |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  | **X** |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  | **X** |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  | **X** |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir | **X** |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  | **X** |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  | **X** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | YİYECEK İÇECEK TARİHİ VE KÜLTÜRÜ | | **Kod** | LGMS 105 |
| **Course** | CULTURE AND HİSTORY OF FOOD AND BAVERAGE | | **Code** | LGMS 105 |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 5** |
| **İçerik** | Bu derste yiyeceğin kültürel anlamlarını ve yenileceği/yenilmeyeceğini nasıl etkilediğini, öğünlerdeki değişimleri, yemek zamanlarının ve içme alışkanlıklarının eskiden günümüze nasıl değiştiğini, mutfağın evrimini ve ağırlama geleneğinin gelişimini incelemektedir. Tarihsel olayların insanın neyi, niçin, nasıl yediğini nasıl etkilediğini açıklayarak tarih, kültür ve yiyeceği birbirine bağlayan çok-kültürlü bir yaklaşım ile temel tarihsel olaylar ve bu olaylardan farklı toplumların mutfak geleneklerinin niçin ve nasıl etkilendiğine yönelik ilişkiler anlatılacaktır. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Yeme-içme alışkanlıkları ve geleneklerinin gelişimi. | | | |
| 2.Hafta | Tarihten günümüze din, siyaset, ekonomi, teknoloji ve yeme içme ilişkisi. | | | |
| 3.Hafta | Coğrafya, İklim, toprak ve mevsimlerin yeme içmeye etkisi. | | | |
| 4.Hafta | Çiğden pişmişe yeme-içmenin ve yiyeceğin sosyal tarihi | | | |
| 5.Hafta | Gıdayı etkileyen toplayıcılık ve avcılık. İlk yerleşimler ve toplumun doğuşu. | | | |
| 6.Hafta | Çiftçilik ile ortaya çıkan etler, süt ürünleri, tahıllar, sebzeler, meyveler, baharatlar ve lüks yiyeceklerin tarihi. | | | |
| 7.Hafta | Yiyecek saklama koşullarının tarihi ve toplumsal yaşama etkileri | | | |
| 8.Hafta | Ekmek ve şarabın tarihi ve sembolik anlamları. | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Ulusal yeme içme kültürlerinin tarih süresince gelişimi ve değişimi | | | |
| 11.Hafta | Türk mutfak gelenek ve göreneklerinin tarihi | | | |
| 12.Hafta | Ortadoğu mutfak geleneklerinin tarihi | | | |
| 13.Hafta | Avrupa mutfak geleneklerinin tarihi | | | |
| 14.Hafta | Tarih süresince gıdanın sanata dönüşümünün incelenmesi | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  | **X** |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  | **X** |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  | **X** |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  | **X** |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  | **X** |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  | **X** |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  | **X** |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  | **X** |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  | **X** |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  | **X** |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır | **X** |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir | **X** |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  | **X** |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  | **X** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | HUKUKA GİRİŞ | | **Kod** | LGMS 107 |
| **Course** | INTRODUCTION TO LAW | | **Code** | LGMS 107 |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 5** |
| **İçerik** | Bu dersin amacı, öğrencilerin hukuk genel teorisine giriş yapmaları sağlanarak hem özel hukuk, hem de kamu hukuku alanındaki temel kavram ve kurumlarla tanışmasını sağlamak; hukukun temel kavram ve kurumlarını tanıtmak ve hem güncel yaşamda hem de almakta oldukları eğitimin çeşitli yerlerinde karşılaştıkları kavramların içeriği hakkında bilgi edinmelerini sağlamaktır. Diğer yandan bundan sonraki dönemlerde alacakları hukuk derslerinin de bir anlamda alt yapısını hazırlamak amacı taşımaktadır. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Toplumsal düzen, toplumsal düzen kuralları ve hukukun toplumsal düzen kuralları arasındaki yeri, ilişkisi ve ayırt edici yanları | | | |
| 2.Hafta | Hukukun çeşitli açılardan tanımlanması ve hukukun başlıca amaç ve işlevleri | | | |
| 3.Hafta | Hukukta yaptırım ve çeşitli hukuk alanlarından yaptırım örnekleri | | | |
| 4.Hafta | Başlıca hukuk sistemleri | | | |
| 5.Hafta | Hukukun temel kollara ayırımı | | | |
| 6.Hafta | Özel hukuk bilgisi (I) | | | |
| 7.Hafta | Özel hukuk Bilgisi (II) | | | |
| 8.Hafta | Kamu hukuku bilgisi | | | |
| 9.Hafta | Ara Sınav | | | |
| 10.Hafta | Türk pozitif hukukunun genel hatlarıyla tanıtımı | | | |
| 11.Hafta | Hukukun çeşitli açılardan uygulanması | | | |
| 12.Hafta | Hak kavramı ve hak sahipliği ve ehliyet | | | |
| 13.Hafta | Hukuksal işlem ve eylemler | | | |
| 14.Hafta | Hukukta sorumluluk | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  | **X** |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  | **X** |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  | **X** |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  | **X** |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  | **X** |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  | **X** |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  | **X** |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  | **X** |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  | **X** |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  | **X** |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır | **X** |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir | **X** |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  | **X** |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  | **X** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ | | **Kod** | LSEG 101 |
| **Course** | RESEARCH METHODS | | **Code** | LSEG 101 |
| **Krediler** | **Teori: 2** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 2** | **AKTS: 3** |
| **İçerik** | Bu derste bilimsel araştırmanın mantığı üzerinde durulacak, araştırmanın aşamaları analiz edilecek ve nicel ve nitel yöntemlere dair örnekler üzerinde çalışılacaktır | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Bilimsel Araştırma, Kuram, Bilimin Temel İşlevleri, Bilimsel Araştırma İlkeleri, Bilimsel Yöntem Ve Diğer Kavramlar. | | | |
| 2.Hafta | Sosyal Bilimlerde Araştırmanın Önemi ve Hipotez. | | | |
| 3.Hafta | Hipotez Geliştirme ve Teori. | | | |
| 4.Hafta | Veri Toplama ve Değerlendirme Yöntemleri: Veri ve Türleri, Ölçme ve Türleri, Ölçek ve Türleri. | | | |
| 5.Hafta | Veri Toplama ve Değerlendirme Yöntemleri: Güvenilirlik ve Geçerlilik, Veri Toplamada Temel Yaklaşımlar, Ortak Süreçler. | | | |
| 6.Hafta | Veri Toplama Teknikleri ve Verilerin İşlenmesi: Görüşme, Anket, Gözlem, Kaynak Derlemesi, Tarama, Yazışma, Verilerin İşlenmesi, Çözümlenmesi | | | |
| 7.Hafta | Araştırma Tasarısı ve Rapor Hazırlama: Araştırmanın Sınıflandırılması, Yazım Kuralları, Kaynak Toplama, Notlar, Bibliyografya, Tablo ve Şekiller. | | | |
| 8.Hafta | Araştırma Tasarısı ve Rapor Hazırlama: Sayfa Düzeni, Kaynak ve Dipnotlar, Metin Aktarımları, Tablo, Şekil Ve Grafikler. | | | |
| 9.Hafta | Ara Sınav | | | |
| 10.Hafta | Bilim Dili: Yazım Dili, Sözcük Seçimi, Cümle ve Paragraf Yapısı, Üslup, Yazım Kuralları, Noktalama İşaretleri. | | | |
| 11.Hafta | Dipnot ve Kaynaklar: Konulu Yazımların Değerlendirilmesi | | | |
| 12.Hafta | Örnek Metin İncelemesi | | | |
| 13.Hafta | Örnek Metin İncelemesi | | | |
| 14.Hafta | Örnek Metin İncelemesi | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  | **X** |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  | **X** |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  | **X** |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  | **X** |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  | **X** |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  | **X** |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  | **X** |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  | **X** |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  | **X** |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  | **X** |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  | **X** |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  |  | **X** |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  | **X** |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  | **X** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ | | **Kod** | LATA 101 |
| **Course** |  | | **Code** | LATA 101 |
| **Krediler** | **Teori: 2** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 2** | **AKTS: 2** |
| **İçerik** | Atatürk’ün eserleri incelenmek suretiyle Cumhuriyetin temel nitelikleri, elde edilen kazanımları anlatılarak Atatürk ilkelerinin değerini kavratmaktır | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Atatürk ilkeleri ve Türk inkılabı ile ilgili kaynakları tanımış olmak. | | | |
| 2.Hafta | Osmanlıdaki yenilik hareketleri kavramış olmak. | | | |
| 3.Hafta | Atatürk ilkelerinin tarihi temellerini bilir. | | | |
| 4.Hafta | Türkiye Cumhuriyeti´nin devlet yapısını iyi bir şekilde tanımış olur. | | | |
| 5.Hafta | Atatürk ilkelerinin tarihi gelişimini bilir. | | | |
| 6.Hafta | Atatürk’ün cumhuriyet ve barış kavramlarını bilir. | | | |
| 7.Hafta | Atatürk ilke ve inkılaplarının önemini kavrar. | | | |
| 8.Hafta | Cumhuriyetin değerini ve önemini kavrar. | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Devletine ve milletine sahip çıkacak milli iradeye sahip olur. | | | |
| 11.Hafta | Cumhuriyete ve laikliğe karşı oluşacak iç ve dış tehditlere karşısında uyanık olur. | | | |
| 12.Hafta | Ülkesini, vatanını ve milletini tanıyarak, onlara uygun politikalar üreten bir bilgi birikimine sahip olur. | | | |
| 13.Hafta | TBMM açılma sürecini bilir. | | | |
| 14.Hafta | Milli mücadele zorluklarını kavrar. | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  | X |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  | X |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  | X |  |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  | X |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  | X |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | TÜRK DİLİ I | | **Kod** | LTRD 101 |
| **Course** |  | | **Code** | LTRD 101 |
| **Krediler** | **Teori: 2** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 2** | **AKTS: 2** |
| **İçerik** | Dilin özelliklerini ve sosyal hayattaki yerini kavratmak; Türkçenin tarihî dönemlerini öğretmek; Türkçenin ses ve şekil yapısını kavratıp, imlâ-noktalama işaretlerinin yerinde kullanılmasını sağlamak; anlam ve görevleri bakımında kelimeleri öğretmek; topluluk önünde sunum yapabilme becerisini kazandırmaktır. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Dersin amacı ve işleyişi, Dil nedir? Dilin insan hayatındaki yeri | | | |
| 2.Hafta | Dilin özellikleri ve dilin yapısını kavrama, Sözlü anlatım çalışmaları, Noktalama işaretleri | | | |
| 3.Hafta | Dil birlikleri, Türkçenin yeri; lehçe, şive ve ağız arasındaki farklar, Dil-düşünce ilişkisini kavrama | | | |
| 4.Hafta | Belli başlı Türkçe eserlerin değerlendirilmesi, Yazım kuralları | | | |
| 5.Hafta | Örneklerle ses bilgisi, Kültürün değişen ve değişmeyen unsurları | | | |
| 6.Hafta | Türkçede sözcük yapısının incelenmesi, Yazı için ön hazırlıklar, Dilekçe, tutanak, form yazımı | | | |
| 7.Hafta | Sözcük çeşitleri. Yapısı bakımından sözcükler, Sözcük geliştirip  değiştirme, Türetme yolları | | | |
| 8.Hafta | Söz öbekleri, Klasik kurmaca türler, Ödev, Proje hazırlama | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Paragraf ve metin çeşitleri | | | |
| 11.Hafta | Türkçede cümle yapısı ve cümle türleri, Bilimsel yazı teknikleri, Yazmada plan nasıl yapılır? | | | |
| 12.Hafta | Cümle üstü dil yapıları, Yazılı anlatımın önemi | | | |
| 13.Hafta | Semantik bilgisi, İşlevsel Türler: Deneme - Fıkra-Gazete Köşe yazısı-Söyleşi, Paragraf yazımı; paragraf türleri ve özellikleri | | | |
| 14.Hafta | Söz sanatları ve Türkçenin söz varlığı, Atasözleri ve Deyimlerin önemi, Anlatım Bozuklukları | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  | **X** |  |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | İNGİLİZCE I | | **Kod** | LYDL 101A |
| **Course** |  | | **Code** | LYDL 101A |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 3** |
| **İçerik** | 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 | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Present Forms of Be | | | |
| 2.Hafta | Questions Negatives and Short Answers of BE, Possesive’s | | | |
| 3.Hafta | Present Simple Time | | | |
| 4.Hafta | Present Simple Questions Negatives and Short Answers | | | |
| 5.Hafta | There is, There are | | | |
| 6.Hafta | Prepositions | | | |
| 7.Hafta | Modal 1 | | | |
| 8.Hafta | Modals 2 | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Past Simple | | | |
| 11.Hafta | Past Simple Negatives | | | |
| 12.Hafta | Count and Uncount Nouns | | | |
| 13.Hafta | Comparative and Superlative Adjectives | | | |
| 14.Hafta | Adjectives and Adverbs | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir | **X** |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | YÖNETİM VE ORGANİZASYON | | **Kod** | LGMS 102 |
| **Course** | MANAGEMENT AND ORGANİZATION | | **Code** | LGMS 102 |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 4** |
| **İçerik** | Bu ders, yönetim ve organizasyon ile ilgili temel kavram ve tanımlar, klasik , neo klasik ve modern yönetim teorileri ile yönetimin fonksiyonları ve yönetim süreçlerini kapsamaktadır. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Giriş (Tarihsel gelişim, temel kavramlar) | | | |
| 2.Hafta | Yönetim süreci/fonksiyonları | | | |
| 3.Hafta | Klasik Yönetim Düşüncesi | | | |
| 4.Hafta | Klasik Yönetim Düşüncesi | | | |
| 5.Hafta | Neo - Klasik Yönetim Düşüncesi | | | |
| 6.Hafta | Klasik Yönetim Düşüncesi | | | |
| 7.Hafta | Sistem Yaklaşımı | | | |
| 8.Hafta | Durumsallık Yaklaşımı | | | |
| 9.Hafta | Ara Sınav | | | |
| 10.Hafta | Matris organizayon ve Amaçlara göre yönetim | | | |
| 11.Hafta | Post-Modern Yönetim Anlayışı | | | |
| 12.Hafta | Post-Modern Yönetim Anlayışı | | | |
| 13.Hafta | Vaka İncelemeleri | | | |
| 14.Hafta | Vaka İncelemeleri | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  | **X** |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  | **X** |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  | **X** |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  | **X** |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  | **X** |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  |  | **X** |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  | **X** |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  | **X** |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  |  | **X** |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  | **X** |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır | **X** |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir | **X** |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  | **X** |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  | **X** |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | MUTFAK YÖNETİMİ VE TASARIMI | | **Kod** | LGMS 104 |
| **Course** |  | | **Code** | LGMS 104 |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 1** | **Kredi: 4** | **AKTS: 6** |
| **İçerik** | Bu derste her sektörde hizmet veren ayrı ayrı mutfak kuruluşlarının nasıl işlediğini ve tasarımlarının nasıl yapıldığı anlatılacaktır. Öğrenciler bir mutfak kurulumu yapabilir pozisyona geleceklerdir. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Yiyecek sevis sistemleri | | | |
| 2.Hafta | Yiyecek servis sistemlerinin mutfak tasarımına etkisi | | | |
| 3.Hafta | İçecek servis sistemleri ve mutfak tasarımına etkisi | | | |
| 4.Hafta | Endüstriyel mutfak malzemeleri | | | |
| 5.Hafta | Cafe-bar mutfakları tasarım ve işleyiş süreci | | | |
| 6.Hafta | Ar-ge mutfakları tasarım ve işleyiş süreci | | | |
| 7.Hafta | Hava limanı hizmet mutfakları ve tasarım ve işleyiş süreci | | | |
| 8.Hafta | Fast-food üretim yapan mutfaklar ve tasarım süreci | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Otel mutfakları tasarım ve işleyiş süreci | | | |
| 11.Hafta | Restoran mutfakları tasarım ve işleyiş süreci | | | |
| 12.Hafta | Pastane mutfakları tasarım ve işleyiş süreci | | | |
| 13.Hafta | Özel tasarım mutfaklar | | | |
| 14.Hafta | Mutfak tasarımları ile ilgili problemlerde çözüm geliştirme | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  | **X** |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  | **X** |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  | **X** |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  | **X** |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  | **X** |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  | **X** |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  | **X** |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  | **X** |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  | **X** |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  | **X** |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  | **X** |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir | **X** |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  | **X** |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  | **X** |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | OTEL İŞLETMECİLİĞİ | | **Kod** | LGMS 106 |
| **Course** |  | | **Code** | LGMS 106 |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 4** |
| **İçerik** | Bu derste turizm endüstrisi içinde konaklama işletmelerinin yerini ve önemini, konaklama işletmelerinin tanımı ve temel özellikleri, sınıflandırılması, yönetimi ve organizasyonu, departmanların işlevleri ve organizasyonel analizi tanıtım düzeyinde ele alınacaktır. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Turizm endüstrisi içerisinde konaklama işletmelerinin yeri ve önemi | | | |
| 2.Hafta | Konaklama işletmelerinin tanımı, temel özellikleri ve tarihsel gelişimi | | | |
| 3.Hafta | Genel sınıflandırma | | | |
| 4.Hafta | Türkiye açısından sınıflandırma | | | |
| 5.Hafta | Konaklama işletmelerinin çeşitleri ve taşıması geren nitelikleri | | | |
| 6.Hafta | Konaklama işletmelerinin çeşitleri ve taşıması geren nitelikleri | | | |
| 7.Hafta | Konaklama İşletmelerinin yönetim, yönetim teorileri | | | |
| 8.Hafta | Konaklama İşletmelerinin yönetim fonksiyonları | | | |
| 9.Hafta | Ara Sınav | | | |
| 10.Hafta | Konaklama İşletmelerinde organizasyon ilkeleri, | | | |
| 11.Hafta | Konaklama İşletmelerinde bölümlendirme ve organizasyon yapıları | | | |
| 12.Hafta | Organizasyonel analiz ve odalar bölümü | | | |
| 13.Hafta | Organizasyonel analiz ve yiyecek-içecek bölümü | | | |
| 14.Hafta | Organizasyonel analiz ve kurmay-destek departmanlar | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | MUTFAK UYGULAMALARINA GİRİŞ | | **Kod** | LGMS 108 |
| **Course** |  | | **Code** | LGMS 108 |
| **Krediler** | **Teori: 2** | **Uygulama: 2** | **Kredi: 3** | **AKTS: 6** |
| **İçerik** | Bu derste uygulamalı ve teorik olarak temel mutfak kuralları ve teknikleri anlatılacak. Öğrenciler bunları uygulayabilir seviyeye ulaşacaklardır. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Temel mutfak kuralları ve mutfağın kullanımı | | | |
| 2.Hafta | Mutfak araç gereçlerinin yerleştirilmesi, kullanım alanları ve temizliği | | | |
| 3.Hafta | Temel kesim teknikleri | | | |
| 4.Hafta | Temel kesim teknikleri | | | |
| 5.Hafta | Pişirme teknikleri | | | |
| 6.Hafta | Yumurtalar ile ilgili teorik bilgiler ve uygulamaları | | | |
| 7.Hafta | Kemik suları ile ilgili teorik bilgiler ve uygulamaları | | | |
| 8.Hafta | Bağlayıcılar ile ilgili teorik bilgiler ve uygulamaları | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Soslar ile ilgili teorik bilgiler ve uygulamaları | | | |
| 11.Hafta | Çorbalar ile ilgili teorik bilgiler ve uygulamaları | | | |
| 12.Hafta | Çorbalar çeşitleri ve uygulamaları | | | |
| 13.Hafta | Nişastalar ile ilgili teorik bilgiler ve uygulamaları | | | |
| 14.Hafta | Nişastalar ile ilgili teorik bilgiler ve uygulamaları | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİLERİ | | **Kod** | LSEG 106A |
| **Course** |  | | **Code** | LSEG 106A |
| **Krediler** | **Teori: 2** | **Uygulama: 1** | **Kredi: 3** | **AKTS: 3** |
| **İçerik** | Bilgisayar Temel Kavramları, İnternet ve Servisleri, Windows 7, MS Word, MS Excel, MS Powerpoint, MS Access kullanımı | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Genel Kavramlar | | | |
| 2.Hafta | İşletim Sistemi ve Dosya Yönetimi | | | |
| 3.Hafta | Bilgi ve İletişim | | | |
| 4.Hafta | Mail, Takvim, Doküman, Günlük | | | |
| 5.Hafta | MS POWERPOINT - Temel Ayarlar, Sunum Oluşturma, Metin, Görüntüler ve Tablo | | | |
| 6.Hafta | MS POWERPOINT - Grafik ve Çizim Nesneleri, Ekran Gösterisi Efektleri, Slayt Gösterisi ve Çıktı Hazırlama | | | |
| 7.Hafta | MS WORD - Kelime İşlemciye İlk Adımlar ve Temel İşlemler | | | |
| 8.Hafta | MS WORD - Biçimlendirme (Metin, Paragraf, Belge) | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | MS WORD - Nesneler (Tablo, Resim. Görüntü, Grafik) ve Yazdırma | | | |
| 11.Hafta | MS EXCEL - Giriş, Hücreler ve Çalışma Sayfaları | | | |
| 12.Hafta | MS EXCEL – Biçimlendirme | | | |
| 13.Hafta | MS EXCEL - Biçimlendirme, Formüller ve İşlevler | | | |
| 14.Hafta | MS EXCEL - Grafikler, Sayfa Yapısı ve Çıktıların Hazırlanması | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  | X |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  | X |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  | X |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  | X |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  | X |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. | X |  |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir | X |  |  |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. | X |  |  |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. | X |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  | X |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  | X |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  | X |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. | X |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. | X |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II | | **Kod** | LATA 102 |
| **Course** |  | | **Code** | LATA 102 |
| **Krediler** | **Teori: 2** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 2** | **AKTS: 2** |
| **İçerik** | Türkçenin yapı ve anlam bakımından özellikleri, temel eserler, toplum içinde kendini ifade etme, dili doğru ve etkili kullanma yolları. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Türkiye Büyük Millet Meclisi’nin açılışı ve özellikleri | | | |
| 2.Hafta | Meclisin ilk faaliyetleri ve ilk kanunlar | | | |
| 3.Hafta | Meclise tepkiler, dahili isyanlar, karşıt topluluklar, Milli mücadelede basın | | | |
| 4.Hafta | Milli Mücadelede cepheler, güney ve güneydoğu cephesi | | | |
| 5.Hafta | Milli Mücadelede cepheler, doğu cephesi ve Ermeni sorunu | | | |
| 6.Hafta | Milli Mücadelede cepheler, Batı cephesi, ilk işgaller ve milli ordular | | | |
| 7.Hafta | Düzenli ordunun kuruluşu ve milli mücadelenin finansal kaynakları | | | |
| 8.Hafta | Sevr Anlaşması ve Türk milleti üzerindeki etkisi | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Milli Mücadelede cepheler, İnönü I, İnönü II, Sakarya Savaşları ve Büyük Taarruz | | | |
| 11.Hafta | Milli Mücadelenin siyasi tarafı, Mudanya Ateşkesi ve Lozan Barış Anlaşması, Atatürk dönemi Türk dış politikası | | | |
| 12.Hafta | Siyaset, eğitim, kültür, hukuk ve sosyal alanlarda devrimler | | | |
| 13.Hafta | Atatürk İlkeleri (Cumhuriyetçilik, Milliyetçilik, Halkçılık) | | | |
| 14.Hafta | Atatürk İlkeleri (Laiklik, Devletçilik, Devrimcilik) | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | TÜRK DİLİ II | | **Kod** | LTRD 102 |
| **Course** |  | | **Code** | LTRD 102 |
| **Krediler** | **Teori: 2** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 2** | **AKTS: 2** |
| **İçerik** | Dil konusunda daha bilinçli ve bilgili olunmasını sağlama | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Film gösterimi ve film üzerinden toplum, birey, sanat, sinema üzerine tartışma | | | |
| 2.Hafta | Yapısına göre cümleler | | | |
| 3.Hafta | Resmi yazışmalar, resmi yazışma kuralları, özel yazışmalar. Bunlar üzerinde somut örneklere dayanan uygulamalar, Türk yazar ve şairleri ile ilgili bilgilendirici sunum | | | |
| 4.Hafta | Yazılı anlatım türleri (makale, köşe yazısı, deneme, eleştiri, inceleme) | | | |
| 5.Hafta | Anı, biyografi, otobiyografi, günlük vb. | | | |
| 6.Hafta | Öykü, roman, tiyatro, senaryo..vb. | | | |
| 7.Hafta | Destan, efsane ve şiir türleri | | | |
| 8.Hafta | Dinleme sanatı, güzel konuşma, heyecan kontrolü | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Etkili sunum teknikleri, öğrenci sunumları, ses, diyalog, diksiyon | | | |
| 11.Hafta | Sözlü anlatım çeşitleri, hazırlıklı konuşmalar (panel, forum, sempozyum…vb.) | | | |
| 12.Hafta | Mülakat, öğrenci sunumlarından örnekler, öğrenci projelerinin somutlaştırılması | | | |
| 13.Hafta | Kısaltmalar, yazım kuralları, noktalama işaretleri | | | |
| 14.Hafta | Atasözleri ve deyimler | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | İNGİLİZCE II | | **Kod** | LYDL 102A |
| **Course** |  | | **Code** | LYDL 102A |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 3** |
| **İçerik** | İngilizce’deki temel yapılar ve dildeki farklı kullanımlar | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Present Forms of Be | | | |
| 2.Hafta | Questions Negatives and Short Answers of BE, Possesive’s | | | |
| 3.Hafta | Present Simple Time | | | |
| 4.Hafta | Present Simple Questions Negatives and Short Answers | | | |
| 5.Hafta | There is, There are | | | |
| 6.Hafta | Prepositions | | | |
| 7.Hafta | Modal 1 | | | |
| 8.Hafta | Modals 2 | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Past Simple | | | |
| 11.Hafta | Past Simple Negatives | | | |
| 12.Hafta | Count and Uncount Nouns | | | |
| 13.Hafta | Comparative and Superlative Adjectives | | | |
| 14.Hafta | Adjectives and Adverbs | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  | **X** |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | PROFESYONEL AŞÇILIK VE MUTFAK UYGULAMALARI I | | **Kod** | LGMS 201 |
| **Course** |  | | **Code** | LGMS 201 |
| **Krediler** | **Teori: 1** | **Uygulama: 4** | **Kredi: 3** | **AKTS: 6** |
| **İçerik** | Bu derste ürünler tanıtılıp kullanım alanları anlatılacaktır. Pişirme teknikleri ile birlikte klasik tarifler öğretilerek öğrenciler bunları uygulamalı olarak yapabileceklerdir. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Sebzelerin kullanım alanları ve pişirme teknikleri | | | |
| 2.Hafta | Tavuk etleri ile ilgili teorik bilgiler ve kesim teknikleri | | | |
| 3.Hafta | Tavuk etleri ile temel pişirme teknikleri | | | |
| 4.Hafta | Kırmızı etler ile ilgili teorik bilgiler ve kesim teknikleri | | | |
| 5.Hafta | Kırmızı etler ile temel pişirme teknikleri | | | |
| 6.Hafta | Av hayvanları ile ilgili teorik bilgiler ve pişirme teknikleri | | | |
| 7.Hafta | Balık eti ile ilgili teorik bilgiler ve kesim teknikleri | | | |
| 8.Hafta | Balık eti ile temel pişirme teknikleri | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Deniz ürünleri ile ilgili teorik bilgiler ve kesim teknikleri | | | |
| 11.Hafta | Deniz ürünleri ile temel pişirme teknikleri | | | |
| 12.Hafta | Tahılların kullanım alanları ve pişirme teknikleri | | | |
| 13.Hafta | Garnitür çalışmaları | | | |
| 14.Hafta | Tabak standartlarının oluşturulması | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | YİYECEK İÇECEK MALİYET KONTROLÜ | | **Kod** | LGMS 203 |
| **Course** |  | | **Code** | LGMS 203 |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 5** |
| **İçerik** | Konaklama ve yiyecek-içecek işletmelerinde maliyet yapısı, kontrol aşamaları, kontrol yöntemleri, analizler, fiyatlandırma, seyahat işletmeciliği kapsamında paket tur maliyetleri, maliyet kontrolünde yardımcı olacak analitik yaklaşımlar | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Maliyet Analizine Giriş: Maliyet, harcama, gider kavramları, maliyetlerin sınıflandırılması | | | |
| 2.Hafta | Turizm işletmelerinin yapısal özellikleri ve maliyet oluşumuna etkileri, maliyet yapısı, maliyet kontrolü ve analizi | | | |
| 3.Hafta | Turizm İşletmelerinde Maliyetlerin Dağıtımı | | | |
| 4.Hafta | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyetlerin Kontrolü ve Yönetilmesi | | | |
| 5.Hafta | Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Maliyetlerin Denetimi | | | |
| 6.Hafta | Paket tur maliyetleri ve seyahat işletmeciliğinde maliyet yönetimi | | | |
| 7.Hafta | Ulaştırma işletmelerinde maliyet yapısı ve yönetimi | | | |
| 8.Hafta | Turizm İşletmelerinde Maliyet Yönetimi: Karma Maliyetlerin Ayrılması | | | |
| 9.Hafta | Ara Sınav | | | |
| 10.Hafta | Etkinlik-Maliyet Kararları | | | |
| 11.Hafta | Maliyet-Kara Geçiş Analizleri | | | |
| 12.Hafta | Verimlilik Değerlendirmeleri | | | |
| 13.Hafta | Maliyet Etkinliği Sağlayacak Araçlar: İç Çevre | | | |
| 14.Hafta | Maliyet Etkinliği Sağlayacak Araçlar: Dış Çevre | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ | | **Kod** | LGMS 205 |
| **Course** |  | | **Code** | LGMS 205 |
| **Krediler** | **Teori: 2** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 2** | **AKTS: 3** |
| **İçerik** | Bu derste yiyecek içecek departmanlarını ve restoran, bar ve otellerin organizasyon yapısını tanıtılacak, menü, menü tipleri anlatılacaktır. Restoran ve barlarda içecek seçimi, servis çeşitleri ve yiyecek-içecek aşamaları, yiyecek-içecek devri, konuk ilişkileri, yiyecek-içecek pazarlama çalışmaları ele alınacaktır. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Yiyecek Endüstrisi: Yiy-İç. Hizmetleri Yönetimi | | | |
| 2.Hafta | Yiyecek Endüstrisi: Yiyecek-İçecek Pazarlaması | | | |
| 3.Hafta | Menü Yönetimi: Beslenme ve Menü, Menü Planlama | | | |
| 4.Hafta | Menü Yönetimi: Menü Fiyatlama | | | |
| 5.Hafta | Menü Yönetimi: Diğer Unsurlar | | | |
| 6.Hafta | Yiyecek-İçecek Üretimi: Satınalma, Teslim alma, Depolama, Üretim. | | | |
| 7.Hafta | Yiyecek-İçecek Üretimi: Üretim Planlama, Yiyeceklerin Üretim Ön Hazırlığı | | | |
| 8.Hafta | Servis: Servis Usulleri | | | |
| 9.Hafta | Ara Sınav | | | |
| 10.Hafta | Servis: Servis Usulleri | | | |
| 11.Hafta | Yiyecek-İçecek Organizasyonlarında Sanitasyon ve Hijyen | | | |
| 12.Hafta | Yiyecek-İçecek M. Kontrolü ve Fiyatlama | | | |
| 13.Hafta | Yiyecek-İçecek Hizmetleri Otomasyonu | | | |
| 14.Hafta | Banket ve Ziyafet Organizasyonu | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA | | **Kod** | LGMS 207 |
| **Course** |  | | **Code** | LGMS 207 |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 5** |
| **İçerik** | Beslenmenin temel ilkeleri ve menü hazırlama ve sunma sanatı detaylı olarak anlatılacaktır. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Dersin tanıtımı ve amacının öğrencilere aktarılması | | | |
| 2.Hafta | Sağlıklı beslenme için gerekli besinler ve özellikleri | | | |
| 3.Hafta | Dengeli beslenme için gerekli besinler ve özellikleri | | | |
| 4.Hafta | Dengeli beslenme için gerekli günlük besin miktarı ve beslenme ilkeleri | | | |
| 5.Hafta | Besinler ve özellikleri; insanların günlük besin ihtiyaçları | | | |
| 6.Hafta | Vitaminler | | | |
| 7.Hafta | Menü planı nedir, planlamaya etki eden faktörler nelerdir | | | |
| 8.Hafta | Menünün ne olduğu, hangi yiyeceklerden oluşacağı ve sıralamaları | | | |
| 9.Hafta | Ara Sınav | | | |
| 10.Hafta | Plan ve menü planlarının nasıl yapılacağı | | | |
| 11.Hafta | Menü planının nelerden etkilenebileceği | | | |
| 12.Hafta | Müşterilerin zevk ve tercihleri; misafirlerin sosyal ve ekonomik durumlarına uygun menülerin, standart reçetelerin, porsiyonların oluşturulması | | | |
| 13.Hafta | Müşterilerin zevk ve tercihlerine göre menü hazırlamak | | | |
| 14.Hafta | Hazırlanan menülerin uygulamaları ve standart reçete haline getirilmeleri | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  | **X** |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  | **X** |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  | **X** |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  | **X** |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  | **X** |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  | **X** |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  | **X** |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  | **X** |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  | **X** |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  | **X** |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır | **X** |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir | **X** |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  | **X** |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  | **X** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | İNGİLİZCE III | | **Kod** | LYDL 201A |
| **Course** |  | | **Code** | LYDL 201A |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 3** |
| **İçerik** | İngilizce’deki temel yapılar ve dildeki farklı kullanımlar | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Present Forms of Be | | | |
| 2.Hafta | Questions Negatives and Short Answers of BE, Possesive’s | | | |
| 3.Hafta | Present Simple Time | | | |
| 4.Hafta | Present Simple Questions Negatives and Short Answers | | | |
| 5.Hafta | There is, There are | | | |
| 6.Hafta | Prepositions | | | |
| 7.Hafta | Modal 1 | | | |
| 8.Hafta | Modals 2 | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Past Simple | | | |
| 11.Hafta | Past Simple Negatives | | | |
| 12.Hafta | Count and Uncount Nouns | | | |
| 13.Hafta | Comparative and Superlative Adjectives | | | |
| 14.Hafta | Adjectives and Adverbs | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  | **X** |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | GIDA MEVZUATI | | **Kod** | LGMS 209 |
| **Course** |  | | **Code** | LGMS 209 |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 4** |
| **İçerik** | Gıda mevzuatı hakkında temel bilgiler anlatılır. Gıda mevzuatı temel ilkelerii, Tüketici hakları, Uluslararası ve ulusal standartlar, Codex Alimentarius Komisyonu, Türkiye'de gıda mevzuatı ve gıda kontrolü, ISO-9000 ve Türk Standardları Enstitüsü hakkında bilgilendirmeler yapılacaktır. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Uluslararası standartlar (EN, ISO, Codex Alimentarius Standartları) | | | |
| 2.Hafta | Gıda ürünleri ve işlemleri için standartları : Türk Standartları (TSE) | | | |
| 3.Hafta | Gıda mevzuatı | | | |
| 4.Hafta | Gıda mevzuatı ve hazırlanma gerekçeleri | | | |
| 5.Hafta | Gıda mevzuatının temel prensipleri | | | |
| 6.Hafta | Türk Gıda Kanunu | | | |
| 7.Hafta | Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği | | | |
| 8.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 9.Hafta | Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik | | | |
| 10.Hafta | Gıda ürünleri kodeksleri | | | |
| 11.Hafta | Gıda ambalaj ve etiketlemeyle ilgili düzenlemeler | | | |
| 12.Hafta | Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları Sistemi: uygulanması, izlenmesi | | | |
| 13.Hafta | BRC | | | |
| 14.Hafta | ISO 22000 | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | İŞ SAĞLIĞI VE SOSYAL GÜVENLİK | | **Kod** | LGMS 211 |
| **Course** |  | | **Code** | LGMS 211 |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 4** |
| **İçerik** | Ekonomik hayatın en önemli aktörü olan çalışanların işletme risklerine karşı korunması, iş kazalarına ve meslek hastalıklarına karşı gerekli önlemlerin alınması dersin asıl içeriğini oluşturmaktadır. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | İşçi sağlığı ve iş güvenliğinin konusu, önemi, tarihi gelişimi | | | |
| 2.Hafta | İş kazalarının ve meslek hastalıklarının nedenleri ve alınacak önlemler | | | |
| 3.Hafta | İş Güvenliğinde genel görünüm ve iş güvenliği hakkının ortaya çıkışı | | | |
| 4.Hafta | İş Kazalarına ve işçi sağlığı sorunlarına karşı alınabilecek önlemler | | | |
| 5.Hafta | İşverenin işçiyi gözetme borcunun hukuki dayanağı | | | |
| 6.Hafta | İşverenin sorumluluğunun kaynakları ve sorumluluk türleri | | | |
| 7.Hafta | İşverenin sorumluluğunun hukuki niteliği | | | |
| 8.Hafta | İşverenin sorumluluğunun koşulları | | | |
| 9.Hafta | Ara Sınav | | | |
| 10.Hafta | Yaptırımlar 1: Hukuki yaptırımlar (tazminat davaları) | | | |
| 11.Hafta | Yaptırımlar 2: idari ve cezai yaptırımlar | | | |
| 12.Hafta | Türkiye´de iş güvenliği denetiminin örgütlenişi ve uygulanışı | | | |
| 13.Hafta | Turizm İşletmelerinde İş Sağlığı ve Güvenliği uygulama ve değerlendirilmesi | | | |
| 14.Hafta | OHSAS 18001 | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  | **X** |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  | **X** |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  | **X** |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  | **X** |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  | **X** |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  | **X** |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  | **X** |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  | **X** |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  | **X** |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  | **X** |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır | **X** |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir | **X** |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  | **X** |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  | **X** |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | ANADOLU MEDENİYETLERİ VE EFSANELERİ | | **Kod** | LGMS 213 |
| **Course** |  | | **Code** | LGMS 213 |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 4** |
| **İçerik** | Bu derste Anadolu medeniyetleri, mitoloji ve diğer benzer kavramlar açıklanarak Dünya Mitolojisine ve Türk Mitolojisine değinilecek sonrasında ise coğrafi bölgeler kapsamında Anadolu efsaneleri ve mitolojileri hakkında bilgi verilecektir | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Anadolu Medeniyetleri | | | |
| 2.Hafta | Anadolu Medeniyetleri | | | |
| 3.Hafta | Mitoloji tanımı ve diğer ilkel inanç sistemleri ile bağlantısı | | | |
| 4.Hafta | Mitolojinin Gelişimi, Mitoloji ve Efsane-Destan-Halk Hikayesi arasındaki ilişki | | | |
| 5.Hafta | Dünya Mitolojisi | | | |
| 6.Hafta | Dünya Mitolojisi | | | |
| 7.Hafta | Türk Mitolojisi | | | |
| 8.Hafta | Türk Mitolojisi | | | |
| 9.Hafta | Ara Sınav | | | |
| 10.Hafta | Bölgelere göre mitoloji ve efsaneler | | | |
| 11.Hafta | Bölgelere göre mitoloji ve efsaneler | | | |
| 12.Hafta | Bölgelere göre mitoloji ve efsaneler | | | |
| 13.Hafta | Bölgelere göre mitoloji ve efsaneler | | | |
| 14.Hafta | Efsane ve Mitolojinin turistik çekicilik unsuru olarak kullanılması | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ | | **Kod** | LGMS 2015 |
| **Course** |  | | **Code** | LGMS 2015 |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 4** |
| **İçerik** | Bu derste insan kaynakları yönetiminin ortaya çıkışı, iş analizi, İK planlama, İK temin ve seçimi, eğitim ve geliştirme, performans değerlendirme, iş değerleme ve ücret gibi İK fonksiyonları ile ilgili konulara değinilecektir. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Giriş ve İnsan kaynakları yönetiminin ortaya çıkışı | | | |
| 2.Hafta | İKY departmanının kuruluşu ve İK fonksiyonlarının tanıtılması | | | |
| 3.Hafta | İş analizi ve iş tasarımı | | | |
| 4.Hafta | İş analizi ve iş tasarımı | | | |
| 5.Hafta | İK temin ve seçimi | | | |
| 6.Hafta | Eğitim ve geliştirme | | | |
| 7.Hafta | Performans değerlendirme | | | |
| 8.Hafta | Kariyer Planlama | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Ücret Yönetimi | | | |
| 11.Hafta | İş Değerleme | | | |
| 12.Hafta | Uluslararası İKY | | | |
| 13.Hafta | Çalışanların İş Yaşamına Uyumlaştırılması | | | |
| 14.Hafta | Genel değerlendirme | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  | **X** |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  | **X** |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  | **X** |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  | **X** |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  | **X** |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  | **X** |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  | **X** |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  | **X** |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  | **X** |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  | **X** |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır | **X** |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir | **X** |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  | **X** |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  | **X** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | KÜRESELLEŞME VE 21. YÜZYIL | | **Kod** | LSEG 201 |
| **Course** |  | | **Code** | LSEG 201 |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 4** |
| **İçerik** | Küreselleşmenin tanımlanması, küreselleşme kuramları, küreselleşme ve ulus devlet, kamu politikası transferi, ülkeler arası benzeşme, Avrupalılaşma, avrupa idari alanı, desantralizasyon, küresel yönetişim, iyi yönetişim ve yoksulluk. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Küreselleşmenin tanımlanması | | | |
| 2.Hafta | Ekonomik, siyasal, kültürel ve yönetsel yönleriyle küreselleşme | | | |
| 3.Hafta | Küreselleşme modelleri ve kuramları | | | |
| 4.Hafta | Modernite, kapitalizm ve ulus-devlet | | | |
| 5.Hafta | Postmodernite, neoliberalizm ve bilgi toplumu | | | |
| 6.Hafta | Küreselleşme ve ulus devletin değişimi | | | |
| 7.Hafta | Kültürlerarası Yönetim | | | |
| 8.Hafta | Kamu politikası transferi | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Benzeşme kavramı ve ülkelerin yönetim yapılarının benzeşmesi | | | |
| 11.Hafta | Bölgeselleşme, Avrupalılaşma, Avrupa İdari Alanı ve bölgesel devletler | | | |
| 12.Hafta | Desantralizasyon | | | |
| 13.Hafta | Küresel yönetişim, iyi yönetişim ve yoksulluk | | | |
| 14.Hafta | Küreselleşmeye yönellik eleştiriler | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  | X |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  | X |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  | X |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  | X |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  | X |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  | X |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  | X |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  | X |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  | X |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | ÇİNCE I | | **Kod** | LYDL 203 |
| **Course** |  | | **Code** | LYDL 203 |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 4** |
| **İçerik** |  | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta |  | | | |
| 2.Hafta |  | | | |
| 3.Hafta |  | | | |
| 4.Hafta |  | | | |
| 5.Hafta |  | | | |
| 6.Hafta |  | | | |
| 7.Hafta |  | | | |
| 8.Hafta |  | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta |  | | | |
| 11.Hafta |  | | | |
| 12.Hafta |  | | | |
| 13.Hafta |  | | | |
| 14.Hafta |  | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | PROFESYONEL AŞÇILIK VE MUTFAK UYGULAMALARI II | | **Kod** | LGMS 202 |
| **Course** |  | | **Code** | LGMS 202 |
| **Krediler** | **Teori: 1** | **Uygulama: 4** | **Kredi: 3** | **AKTS: 6** |
| **İçerik** | Bu derste temel pişirme teknikleri tam anlamıyla pekiştirilip farklı ürünlerde farklı tekniklerin kullanımı anlatılacaktır. Tabak standartları oluşturulup doğru ürün sunumları yapılacaktır. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Ürün kontrol ve malzeme bilgisi | | | |
| 2.Hafta | Kuru ısı fırında pişirme teknikleri ve garnitür ile tabaklama | | | |
| 3.Hafta | Kuru ısı ızgarada pişirme teknikleri ve garnitür ile tabaklama | | | |
| 4.Hafta | Kuru ısı tavada pişirme teknikleri ve garnitür ile tabaklama | | | |
| 5.Hafta | Kuru ısı yağda pişirme teknikleri ve garnitür ile tabaklama | | | |
| 6.Hafta | Nemli ısı buharda pişirme teknikleri ve garnitür ile tabaklama | | | |
| 7.Hafta | Nemli ısı suda pişirme teknikleri ve garnitür ile tabaklama | | | |
| 8.Hafta | Marinasyon ve flambe | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Birleşik ısı pişirme teknikleri ve garnitür ile tabaklama | | | |
| 11.Hafta | Birleşik ısı pişirme teknikleri ve garnitür ile tabaklama | | | |
| 12.Hafta | Birleşik ısı ile bağlama teknikleri ve garnitür ile tabaklama | | | |
| 13.Hafta | Ürün birleşimi standartları ve garnitür ile tabaklama | | | |
| 14.Hafta | Yeni ürün ortaya çıkartmanın yolları ve garnitür ile tabaklama | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | TÜRK MUTFAĞI UYGULAMALARI | | **Kod** | LGMS 204 |
| **Course** |  | | **Code** | LGMS 204 |
| **Krediler** | **Teori: 1** | **Uygulama: 3** | **Kredi: 3** | **AKTS: 5** |
| **İçerik** | Bu derste Türk beslenme kültüründen yola çıkarak, Türk kültüründe mutfağın önemi anlatılacak, Türk yöresel mutfağında kullanılan malzemeler tanıtılıp, yemekleri öğretilerek öğrencilerin uygulaması sağlanacaktır. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Türk mutfağının tarihi | | | |
| 2.Hafta | Yöresel mutfakların oluşum süreci | | | |
| 3.Hafta | Türk mutfağında şerbetler | | | |
| 4.Hafta | Doğu mutfağı | | | |
| 5.Hafta | Marmara mutfağı | | | |
| 6.Hafta | Doğu Karadeniz mutfağı | | | |
| 7.Hafta | Batı Karadeniz mutfağı | | | |
| 8.Hafta | İç Anadolu mutfağı | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Güneydoğu mutfağı | | | |
| 11.Hafta | Güney mutfağı | | | |
| 12.Hafta | Orta Anadolu mutfağı | | | |
| 13.Hafta | Akdeniz mutfağı | | | |
| 14.Hafta | Ege mutfağı | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | GIDA TEKNOLOJİSİ | | **Kod** | LGMS 206 |
| **Course** |  | | **Code** | LGMS 206 |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 4** |
| **İçerik** | Bu derste gıdaların temel bileşenleri, karbonhidratlar, lipidler, proteinler, mineraller, vitaminler, su ve yiyecek hazırlama esnasında meydana gelen kimyasal değişimler ile gıdaların işlenmesi, depolanması ve gıda teknolojisi hakkında bilgi vermektir. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Gıda teknolojilerine giriş | | | |
| 2.Hafta | Gıda Kimyası | | | |
| 3.Hafta | Gıda Katkı Maddeleri | | | |
| 4.Hafta | Gıda Muhafaza Yöntemleri | | | |
| 5.Hafta | Tahıl Teknolojisi | | | |
| 6.Hafta | Süt Teknolojisi | | | |
| 7.Hafta | Süt Ürünleri Teknolojisi | | | |
| 8.Hafta | Meyve ve Sebze Teknolojisi | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Yağ Teknolojisi | | | |
| 11.Hafta | Et Teknolojisi | | | |
| 12.Hafta | Et Ürünleri Teknolojisi | | | |
| 13.Hafta | Duyusal Analiz | | | |
| 14.Hafta | Ürün Geliştirme ve Optimizasyonu | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  | **X** |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  | **X** |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  | **X** |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  | **X** |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  | **X** |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  | **X** |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  | **X** |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. | **X** |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  | **X** |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  | **X** |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir | **X** |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. | **X** |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  | **X** |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | EKMEK ÜRETİMİ VE PASTACILIK | | **Kod** | LGMS 208 |
| **Course** |  | | **Code** | LGMS 208 |
| **Krediler** | **Teori: 1** | **Uygulama: 3** | **Kredi: 3** | **AKTS: 5** |
| **İçerik** | Bu derste tatlı, pasta ve hamur hazırlama teknikleri konusunda temel bilgiler verilir ve öğrencilerin bunları uygulamaları sağlanır. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Fırın ve pastane teknikleri | | | |
| 2.Hafta | Malzeme ve ekipman tanıtımı ve kullanımı | | | |
| 3.Hafta | Temel hamur hazırlama yöntemleri, hamur kabartma şekilleri | | | |
| 4.Hafta | Mayalı hamurlar ve ekmek yapımı | | | |
| 5.Hafta | Börek çeşitleri | | | |
| 6.Hafta | Tatlı hazırlama teknikleri | | | |
| 7.Hafta | Sıcak ve soğuk tatlılar | | | |
| 8.Hafta | Tart çeşitleri | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Tatlı sosların hazırlanması | | | |
| 11.Hafta | Pasta yapım teknikleri | | | |
| 12.Hafta | Pasta yapım teknikleri | | | |
| 13.Hafta | Temel pasta süsleme teknikleri | | | |
| 14.Hafta | Sütlü tatlılar | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  | **X** |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  | **X** |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  | **X** |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  | **X** |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  | **X** |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  | **X** |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  | **X** |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  | **X** |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. | **X** |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  | **X** |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  | **X** |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir | **X** |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  | **X** |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  | **X** |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | İNGİLİZCE IV | | **Kod** | LYDL 202A |
| **Course** |  | | **Code** | LYDL 202A |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 2** |
| **İçerik** | İngilizce’deki temel yapılar ve dildeki farklı kullanımlar | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Tenses, Questions | | | |
| 2.Hafta | Present Tenses | | | |
| 3.Hafta | Past Tenses | | | |
| 4.Hafta | Much and Many | | | |
| 5.Hafta | Future Forms | | | |
| 6.Hafta | What… like | | | |
| 7.Hafta | Present Perfect | | | |
| 8.Hafta | Have got to | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Present Perfect Continuous | | | |
| 11.Hafta | Present Perfect Continuous | | | |
| 12.Hafta | Used To | | | |
| 13.Hafta | General Revision | | | |
| 14.Hafta | General Revision | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  |  | **X** |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | ÜRETİM YÖNETİMİ | | **Kod** | LGMS 210 |
| **Course** |  | | **Code** | LGMS 210 |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 4** |
| **İçerik** | Hizmet üretimdeki stratejik ve taktik kararlar anlatılacak | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Üretim, Üretim yönetimi kavramlarının tanıtılması, Üretim Yönetimindeki tarihsel gelişim, Üretim Yönetimi stratejileri, Üyenin işletme organizasyonu içindeki yeri | | | |
| 2.Hafta | Üretim sistemi kavramı, çeşitleri, üretim sistemlerinin özellikleri | | | |
| 3.Hafta | Kuruluş yeri seçimi | | | |
| 4.Hafta | Kuruluş yeri düzenlemesi | | | |
| 5.Hafta | Talep tahminleri | | | |
| 6.Hafta | Kapasite Planlama | | | |
| 7.Hafta | Süreç Analizi | | | |
| 8.Hafta | Üretim planlama ve kontrol | | | |
| 9.Hafta | Ara Sınav | | | |
| 10.Hafta | Kurumsal Kaynak Planlaması | | | |
| 11.Hafta | Tam zamanında üretim | | | |
| 12.Hafta | Teknoloji Yönetimi | | | |
| 13.Hafta | Tedarik Zinciri Yönetimi | | | |
| 14.Hafta | Genel Değerlendirme | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  | **X** |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  | **X** |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  | **X** |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  | **X** |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  | **X** |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  | **X** |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  | **X** |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  | **X** |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  | **X** |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  | **X** |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır | **X** |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir | **X** |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  | **X** |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  | **X** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | BANKET ORGANİZASYONLARI | | **Kod** | LGMS 214 |
| **Course** |  | | **Code** | LGMS 214 |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 4** |
| **İçerik** | Bu derste bir banket organizasyonunu kuruluştan toparlanmaya kadar doğru kurallar ile yönetebilmek öğretilecektir. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Banket uygulamalarına giriş | | | |
| 2.Hafta | Banket organizasyonlarının tarihi ve oluşum süreci | | | |
| 3.Hafta | Yiyecek servis sistemlerinde banket servisler | | | |
| 4.Hafta | Günümüz banket servis çeşitleri | | | |
| 5.Hafta | Banket organizasyon ekibi | | | |
| 6.Hafta | Banket planlama | | | |
| 7.Hafta | Banket organizasyon süreci ve sözleşmeler | | | |
| 8.Hafta | Banket organizasyonunda kullanılan ekipmanlar | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Banket servisinde kullanılan ekipmanlar | | | |
| 11.Hafta | Banket organizasyonlarının kurulum ve toplanma süreci | | | |
| 12.Hafta | Banket servis türleri ve teknikleri | | | |
| 13.Hafta | Banket organizasyonları kontrol sistemi | | | |
| 14.Hafta | Özel banket organizasyonları planlama ve uygulaması | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  | **X** |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  | **X** |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  | **X** |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  | **X** |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  | **X** |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  | **X** |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  | **X** |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  | **X** |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  | **X** |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  | **X** |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  | **X** |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir | **X** |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  | **X** |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  | **X** |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | PAZARLAMA YÖNETİMİ | | **Kod** | LGMS 216 |
| **Course** |  | | **Code** | LGMS 216 |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 4** |
| **İçerik** | Bu derste; pazarlama kavramı, pazarlama planı, durum analizi, turizm pazarlaması, turistik ürün, turizm piyasası ve turizmde dağıtım sistemleri ile pazarlama ve turizm pazarlamasına ilişkin tüm konular ayrıntılı olarak ele alınacaktır. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Pazarlama kavramı ve pazarlama planı | | | |
| 2.Hafta | Durum analizi, amaçlar ve stratejiler | | | |
| 3.Hafta | Pazarlama eylem programı ve uygulaması | | | |
| 4.Hafta | Ölçme değerlendirme ve düzeltme | | | |
| 5.Hafta | Gıda ürünü ve dağıtım sistemleri | | | |
| 6.Hafta | Gıda ürünü ve dağıtım sistemleri | | | |
| 7.Hafta | Tanıtma ve pazarlama araştırması | | | |
| 8.Hafta | Pazarlama yönetiminin organizasyonu ve pazarlama politikası | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Uluslararası Pazarlama | | | |
| 11.Hafta | Pazarlama Yönetiminde Vaka İncelemeleri | | | |
| 12.Hafta | Pazarlama Yönetiminde Vaka İncelemeleri | | | |
| 13.Hafta | Pazarlama Yönetiminde Vaka İncelemeleri | | | |
| 14.Hafta | Pazarlama Yönetiminde Vaka İncelemeleri | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | ÇİNCE II | | **Kod** | LYDL 204 |
| **Course** |  | | **Code** | LYDL 204 |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 4** |
| **İçerik** |  | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta |  | | | |
| 2.Hafta |  | | | |
| 3.Hafta |  | | | |
| 4.Hafta |  | | | |
| 5.Hafta |  | | | |
| 6.Hafta |  | | | |
| 7.Hafta |  | | | |
| 8.Hafta |  | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta |  | | | |
| 11.Hafta |  | | | |
| 12.Hafta |  | | | |
| 13.Hafta |  | | | |
| 14.Hafta |  | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | FRANSIZ MUTFAĞI UYGULAMALARI | | **Kod** | LGMS 301 |
| **Course** |  | | **Code** | LGMS 301 |
| **Krediler** | **Teori: 1** | **Uygulama: 3** | **Kredi: 3** | **AKTS: 5** |
| **İçerik** | Bu derste geliştirilmiş Fransız teknikleri öğretilerek, Fransız mutfak kültürü ve yemekleri uygulamalı olarak gösterilecektir. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Fransız mutfak kültürü ve yeme içme | | | |
| 2.Hafta | Consomme | | | |
| 3.Hafta | Court bullion | | | |
| 4.Hafta | Geliştirilmiş türev soslar | | | |
| 5.Hafta | Salatalar | | | |
| 6.Hafta | Klasik ürünlerin yeni dünya gastronomisindeki kullanım alanları | | | |
| 7.Hafta | Av hayvanları | | | |
| 8.Hafta | Et ürünlerinden elde edilen soslar ve teknikleri | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Bölgelere göre Fransız yemekleri ve şarapları | | | |
| 11.Hafta | Bölgelere göre Fransız yemekleri ve şarapları | | | |
| 12.Hafta | Bölgelere göre Fransız restoranları ve menü planlaması | | | |
| 13.Hafta | Klasik Fransız tatlıları | | | |
| 14.Hafta | Geleneksel sunum şekilleri | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | İTALYAN MUTFAĞI UYGULAMALARI | | **Kod** | LGMS 303 |
| **Course** |  | | **Code** | LGMS 303 |
| **Krediler** | **Teori: 1** | **Uygulama: 3** | **Kredi: 3** | **AKTS: 5** |
| **İçerik** | Bu derste temel İtalyan teknikleri öğretilerek, İtalyan mutfak kültürü ve yemekleri uygulamalı olarak gösterilecektir. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | İtalyan yemek kültürü | | | |
| 2.Hafta | İtalyan pişirme teknikleri ve tatların algılanması. | | | |
| 3.Hafta | İtalyan kahvaltı ürünleri | | | |
| 4.Hafta | İtalyan mutfağında kullanılan soslar ve yapılışları | | | |
| 5.Hafta | Makarnalar | | | |
| 6.Hafta | Makarnalar | | | |
| 7.Hafta | Pizzalar | | | |
| 8.Hafta | Tahıllar- Risotto yapımı | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | İtalyan yemeklerinde bakliyat kullanımı ve sebze yemekleri | | | |
| 11.Hafta | Tatlılar | | | |
| 12.Hafta | İtalya da tüketilen meyveler, pişirme teknikleri ve yemekleri | | | |
| 13.Hafta | İtalya da üretilen peynir ve şarapların yemeklerdeki yeri | | | |
| 14.Hafta | İtalyan tadım menüsü planlama ve üretimi | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  | **X** |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  | **X** |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  | **X** |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  | **X** |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  | **X** |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  | **X** |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  | **X** |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  | **X** |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  | **X** |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  | **X** |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  | **X** |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir | **X** |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  | **X** |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  | **X** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİNDE KALİTE YÖNETİMİ | | **Kod** | LGMS 305 |
| **Course** |  | | **Code** | LGMS 305 |
| **Krediler** | **Teori: 2** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 2** | **AKTS: 3** |
| **İçerik** | Kalitesi Yönetimi ve Çevresini Oluşturan Konular | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Kalitenin Kavramsal Gelişimi | | | |
| 2.Hafta | Toplam Kalite Yönetiminin Gelişimi | | | |
| 3.Hafta | Hizmet Sektöründe TKY ve Geleneksel Yönetim İlişkisi | | | |
| 4.Hafta | Hizmet Sektöründe TKY Uygulamaları ve Kalite Öncüleri | | | |
| 5.Hafta | Hizmet Sektöründe Kalite Maliyetleri - TKY Uygulamalarında Kalite Ödülleri | | | |
| 6.Hafta | Hizmet Sektöründe TKY´nin Önündeki Engeller | | | |
| 7.Hafta | Hizmet Sektöründe TKY´nin Başarısının Arka Planı | | | |
| 8.Hafta | Hizmet Sektöründe TKY´nin Gerekleri | | | |
| 9.Hafta | Ara Sınav | | | |
| 10.Hafta | Hizmet Sektöründe TKY için Eğitim ve Geliştirme | | | |
| 11.Hafta | Hizmet Sektöründe TKY´nin Araç ve Teknikleri | | | |
| 12.Hafta | ISO | | | |
| 13.Hafta | Hizmet Sektöründe Kalite Yönetim Sistemleri ve İlkeleri | | | |
| 14.Hafta | Hizmet Sektöründe Kalite Yönetim Sisteminin Kapsamı | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  | **X** |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  | **X** |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  | **X** |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  | **X** |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  | **X** |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  | **X** |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  | **X** |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  | **X** |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. | **X** |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  | **X** |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  | **X** |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir | **X** |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  | **X** |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  | **X** |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | SOĞUK BÜFE UYGULAMALARI | | **Kod** | LGMS 307 |
| **Course** |  | | **Code** | LGMS 307 |
| **Krediler** | **Teori: 1** | **Uygulama: 3** | **Kredi: 3** | **AKTS: 5** |
| **İçerik** | Bu derste soğuk mutfak tanıtılır ve mutfakta hazırlanan yiyeceklerin hazırlanış şekilleri ve sunum şekilleri gösterilir. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Soğuk mutfakta kullanılan malzeme ve ekipmanlar | | | |
| 2.Hafta | Ürünlerin saklama koşulları | | | |
| 3.Hafta | Soğuk soslar | | | |
| 4.Hafta | Soğuk çorbalar | | | |
| 5.Hafta | Salatalar | | | |
| 6.Hafta | Soğuk sandviçler | | | |
| 7.Hafta | Peynirler | | | |
| 8.Hafta | Sosis, salam ve jambonlar | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Ordövrler | | | |
| 11.Hafta | Amuse Bouchelar | | | |
| 12.Hafta | Krakerler, turşular ve meyveler | | | |
| 13.Hafta | Tabak dekorasyonları ve sunumları | | | |
| 14.Hafta | Soğuk büfe kurulumu ve sunumları | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  | **X** |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  | **X** |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  | **X** |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  | **X** |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  | **X** |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  | **X** |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  | **X** |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  | **X** |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  | **X** |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  | **X** |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  | **X** |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir | **X** |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  | **X** |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  | **X** |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | MOLEKÜLER GASTRONOMİ | | **Kod** | LGMS 311 |
| **Course** |  | | **Code** | LGMS 311 |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 4** |
| **İçerik** | Bu derste yeni ekipmanlar ve farklı malzemeler kullanarak ürünlerin normal formlarından farklı formlarda da olabileceği uygulamalı olarak öğretilir. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Moleküler gastronomi nedir? | | | |
| 2.Hafta | Moleküler gastronominin oluşum süreci | | | |
| 3.Hafta | Kullanılan ekipmanlar ve kullanım şekilleri | | | |
| 4.Hafta | Kullanılan malzemeler | | | |
| 5.Hafta | Emülsifikasyon | | | |
| 6.Hafta | Emülsifikasyon | | | |
| 7.Hafta | jelatinasyon | | | |
| 8.Hafta | Sifon kullanımı | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Spherification ( küre formuna getirme) | | | |
| 11.Hafta | Buz oluşumu | | | |
| 12.Hafta | Köpük oluşumu | | | |
| 13.Hafta | Moleküler ürünleri saklama yöntemleri | | | |
| 14.Hafta | Moleküler malzeme kullanmadan ürünleri moleküler forma getirme | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  | **X** |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  | **X** |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  | **X** |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  | **X** |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  | **X** |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  | **X** |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  | **X** |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  | **X** |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  | **X** |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  | **X** |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  | **X** |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir | **X** |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  | **X** |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  | **X** |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | İÇKİ KÜLTÜRÜ | | **Kod** | LGMS 313 |
| **Course** |  | | **Code** | LGMS 313 |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama:0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 4** |
| **İçerik** | Alkollü ve alkolsüz içecekler, üretim yöntemleri, hazırlanışları, yiyecek üretiminde kullanılan içecekler, içeceklerin duyusal değerlendirilmeleri anlatılır. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Yiyecek içecek işletmeleri için içeceklerin önemi | | | |
| 2.Hafta | İçeceklerin sınıflandırılması | | | |
| 3.Hafta | Alkolsüz içecekler | | | |
| 4.Hafta | Alkol ve içki üretim yöntemleri | | | |
| 5.Hafta | Şarap | | | |
| 6.Hafta | Özel şaraplar | | | |
| 7.Hafta | Bira, viski | | | |
| 8.Hafta | Brendi, konyak | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Cin, votka, rom, tekila | | | |
| 11.Hafta | Rakı ve diğer alkollü içecekler | | | |
| 12.Hafta | Kokteyller | | | |
| 13.Hafta | Gıda üretiminde kullanılan alkollü ve alkolsüz içecekler | | | |
| 14.Hafta | İçeceklerin duyusal değerlendirilmesi | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  | **X** |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  | **X** |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  | **X** |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  | **X** |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  | **X** |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  | **X** |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  | **X** |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  | **X** |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. | **X** |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  | **X** |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  | **X** |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir | **X** |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  | **X** |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  | **X** |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | TURİZM MEVZUATI | | **Kod** | LGMS 315 |
| **Course** |  | | **Code** | LGMS 315 |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 4** |
| **İçerik** |  | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta |  | | | |
| 2.Hafta |  | | | |
| 3.Hafta |  | | | |
| 4.Hafta |  | | | |
| 5.Hafta |  | | | |
| 6.Hafta |  | | | |
| 7.Hafta |  | | | |
| 8.Hafta |  | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta |  | | | |
| 11.Hafta |  | | | |
| 12.Hafta |  | | | |
| 13.Hafta |  | | | |
| 14.Hafta |  | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | ULUSLARARASI PAZARLAMA | | **Kod** | LGMS 317 |
| **Course** |  | | **Code** | LGMS 317 |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 4** |
| **İçerik** | Bu derste; uluslar arası pazarlama ile ilgili temel kavramlar, uluslar arası pazarlama araştırması, uluslar arası parlamada ürün, fiyatlandırma, dağıtım ve tutundurma, çokuluslu şirketler konuları işlenecektir. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Uluslararası pazarlamanın tanımı | | | |
| 2.Hafta | Uluslararası pazarlamayı etkileyen çevresel faktörler-Ekonomik Çevre | | | |
| 3.Hafta | Uluslararası pazarlamayı etkileyen çevresel faktörler-Kültürel Çevre | | | |
| 4.Hafta | Uluslararası pazarlamayı etkileyen çevresel faktörler-Politik ve Yasal Çevre | | | |
| 5.Hafta | Uluslararası pazarlamayı etkileyen çevresel faktörler-Teknolojik Çevre | | | |
| 6.Hafta | Uluslararası Pazarlama Araştırması | | | |
| 7.Hafta | Uluslararası Pazarlara Giriş Stratejileri | | | |
| 8.Hafta | Uluslararası Pazarlamada Ürün Stratejisi | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Uluslararası Pazarlamada Fiyat Stratejisi | | | |
| 11.Hafta | Uluslararası Pazarlamada Tutundurma Stratejisi | | | |
| 12.Hafta | Uluslararası Pazarlamada Dağıtım Stratejisi | | | |
| 13.Hafta | Uluslararası Pazarlama Organizasyonu ve Kontrolü | | | |
| 14.Hafta | Çokuluslu Şirketler | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  | X |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  | X |  |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  | X |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  | X |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  | X |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  | X |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  | X |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  | X |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  | X |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  | X |  |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır | X |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  | X |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  | X |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  | X |  |  |
|  |  |  |  |  | X |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | DÜNYA KÜLTÜR MİRASI | | **Kod** | LSEG 301A |
| **Course** |  | | **Code** | LSEG 301A |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 4** |
| **İçerik** | Bu derste dünyada yaşanan dönemsel önemli olayların günümüzdeki etkisi ve değişimleri anlatılmaktadır. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Avrupa’da meydana gelen dini ve siyasi gelişmeler | | | |
| 2.Hafta | Osmanlı İmparatorluğu’nun Avrupa’da yayılışı | | | |
| 3.Hafta | Coğrafi keşifler ve sonuçları | | | |
| 4.Hafta | Amerikan menşeli yiyeceklerin dünyaya yayılması ve yarattığı etki | | | |
| 5.Hafta | Rusya’nın büyük bir devlet olarak ortaya çıkışı ve sonuçları | | | |
| 6.Hafta | Amerikan bağımsızlık hareketi | | | |
| 7.Hafta | Fransız İhtilali | | | |
| 8.Hafta | Fransız İhtilali ve dünyaya etkisi | | | |
| 9.Hafta | Ara Sınav | | | |
| 10.Hafta | Viyana Kongresi ve sonuçları | | | |
| 11.Hafta | 19. Yüzyılda Sömürgecilik faaliyetleri | | | |
| 12.Hafta | Rusya’nın Orta ve Doğu Asya’da yayılması | | | |
| 13.Hafta | 19. Yüzyılda Çin ve Japonya | | | |
| 14.Hafta | Sonuç ve değerlendirme | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  | X |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  | X |  |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  | X |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  | X |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  | X |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  | X |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  | X |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  | X |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  | X |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  | X |  |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır | X |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  | X |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  | X |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  | X |  |  |
|  |  |  |  |  | X |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | ALMANCA I | | **Kod** | LYDL 303 |
| **Course** |  | | **Code** | LYDL 303 |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 4** |
| **İçerik** | Bu ders öğrencilere Almanca?nın başlıca, fonetik ve gramer yapısı verilmek suretiyle, bu dilin kullanımını içermektedir. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Über Fremdsprache lernen sprechen. (Deutsch/Türkisch). Lernen: Wie? und Warum? Somit Lernziele im Deutschunterricht feststellen und notieren. Daraus Sätze machen. Lerntipps verstehen und geben. | | | |
| 2.Hafta | Einen Tagesablauf vom Semesterferien vorlesen. Darüber neue Sätze bilden. Texte verstehen. Lebenslauf. Texte aus Lesebuch lesen und etwas weitererzaehlen. Alle Verben-Perfekt. Was ist passiert? Text lesen und beurteilen. | | | |
| 3.Hafta | Beim Essen-Trinken-Einkaufen sich orientieren und informieren. Bestellen und bezahlen. Einkaufsdialoge spielen, lesen und erstellen. Nachfragen, Notize machen. Konjugation Präsens Satz: Position des Subjekts. Lebensmittel, Preise, Markt. | | | |
| 4.Hafta | Berufe und Berufstätigkeiten. Personeninformation mit Berufe. Personalpronomen. für,ohne / Akkusativ. Eine Reise nach Berlin-Architektur und Kultur. Nebensaetze mit wenn und Zeitangaben. Informationtexte verstehen. Orientierung in Gebaeuden. Datum und Ja. | | | |
| 5.Hafta | Über Vergangenes sprechen. Kochen und Essen. Kochrezept lesen und erstellen. Perfekt. | | | |
| 6.Hafta | Ein Treffen planen. Über Vergangene Aktivitäten sprechen. Perfekt. Aktuelle Infos aus dem Bereich Internationale Beziehungen anhand Deutsche Textartikeln, diese Texte lesen, Wortschatzarbeit führen und erweitern, Hörtexte zuhören und mitlesen, phonetisch. | | | |
| 7.Hafta | Einladen Gäste empfangen. Eine Speisekarte lesen. Über Essen sprechen. Verb und Ergänzungen. Wortschatz zur Tisch decken. Kochen und Essen. | | | |
| 8.Hafta | Über Krankheit sprechen. Anleitungen verstehen. Beim Arzt Auskunft über die Krankheit geben. Beschwerde beschreiben. | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Wortschatz über Körper und Gesicht. Tätigkeiten des Körpers. Über Gesundheit und Krankheit sprechen. Präpositionen | | | |
| 11.Hafta | Jemanden zu etwas drängen. Erzählen, wie etwas passiert ist. Perfekt. Ratschläge geben. Beurteilen und bearbeiten. Welche Fehler hat man bei der Prüfung gemacht? | | | |
| 12.Hafta | Alle Verben-Perfekt. Von der Vergangenheit etwas erzaehlen. Was ist passiert? Text lesen und beurteilen. Dazu noch, Interviews machen. Formular erstellen und ausfüllen. | | | |
| 13.Hafta | Über Ereignisse und Tätigkeiten Auskunft geben. Etwas weitererzählen. Diskussion über Montagmorgen bei der Arbeit oder beim Studium. | | | |
| 14.Hafta | Arbeitsaufträge geben. Richtungsangaben benutzen. Vorteile und Nachteile benennen. | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir | **X** |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  |  |
|  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | İSPANYOLCA I | | **Kod** | LYDL 305 |
| **Course** |  | | **Code** | LYDL 305 |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 4** |
| **İçerik** | İspanyolca alfabesi, İspanyolca günlük konuşma kalıpları, geniş zaman ve şimdiki zaman fiil çekimleri. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | İspanyol alfabesi ve telaffuz özellikleri | | | |
| 2.Hafta | İspanyolcada vurgu | | | |
| 3.Hafta | İspanyolca söz dizimi | | | |
| 4.Hafta | İspanyolca tanım edatları | | | |
| 5.Hafta | Özne olan şahıs zamirleri, çoğul ekleri, olumsuz cümleler | | | |
| 6.Hafta | İspanyolca fiiller ve kurallı fiil çekimi | | | |
| 7.Hafta | İspanyolca SER ve ESTAR (olmak) yardımcı fiilleri | | | |
| 8.Hafta | İspanyolca SER ve ESTAR (olmak) yardımcı fiilleri | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | İspanyolca sıfatlar | | | |
| 11.Hafta | Geniş zamanda kurallı fiil çekimleri | | | |
| 12.Hafta | Geniş zamanda kuralsız fiiller | | | |
| 13.Hafta | Tümleç olan şahıs zamirleri, saat, sayılar, dönüşlü fiiller | | | |
| 14.Hafta | Genel tekrar ve değerlendirme | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | RUSÇA I | | **Kod** | LYDL 307 |
| **Course** |  | | **Code** | LYDL 307 |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 4** |
| **İçerik** | Rus alfabesi, Rusça günlük konuşma kalıpları, geniş zaman ve şimdiki zaman fiil çekimleri. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Tanışma ve alfabe-fonetik bilgisi kısa tanıtımı | | | |
| 2.Hafta | Rusça konuşma kuralları-fonetik algılama ve yapım çalışması | | | |
| 3.Hafta | Rusça konuşma kuralları-fonetik algılama ve yapım çalışması | | | |
| 4.Hafta | Rusça ses ve yazı dili | | | |
| 5.Hafta | Rusça ses ve yazı dili | | | |
| 6.Hafta | Hece çeşitleri (yumuşak-sert) | | | |
| 7.Hafta | Hece çeşitleri (yumuşak-sert) | | | |
| 8.Hafta | Hece çeşitleri (yumuşak-sert) | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Vokaller | | | |
| 11.Hafta | Vokaller | | | |
| 12.Hafta | Konsonantlar | | | |
| 13.Hafta | Konsonantlar | | | |
| 14.Hafta | Adlar ve adların çekimi | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | İNGİLİZCE V | | **Kod** | LYDL 301A |
| **Course** |  | | **Code** | LYDL 301A |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 4** |
| **İçerik** | İngilizce’deki temel yapılar ve dildeki farklı kullanımlar | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Tenses, Questions | | | |
| 2.Hafta | Present Tenses | | | |
| 3.Hafta | Past Tenses | | | |
| 4.Hafta | Much and Many | | | |
| 5.Hafta | Future Forms | | | |
| 6.Hafta | What… like | | | |
| 7.Hafta | Present Perfect | | | |
| 8.Hafta | Present Perfect | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Have Got To | | | |
| 11.Hafta | Present Perfect Continuous | | | |
| 12.Hafta | Present Perfect Continuous | | | |
| 13.Hafta | Used To | | | |
| 14.Hafta | General Revision | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  |  | **X** |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | UZAK DOĞU MUTFAĞI UYGULAMALARI | | **Kod** | LGMS 302 |
| **Course** |  | | **Code** | LGMS 302 |
| **Krediler** | **Teori: 1** | **Uygulama: 3** | **Kredi: 3** | **AKTS: 5** |
| **İçerik** | Bu derste temel Uzakdoğu teknikleri öğretilerek, Uzakdoğu mutfak kültürü ve yemekleri uygulamalı olarak gösterilecektir. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Uzakdoğu mutfağına özgü ekipmanları tanıma kullanım alanları | | | |
| 2.Hafta | Uzakdoğu mutfağına özgü ürünler,baharatlar ve pişirme teknikleri | | | |
| 3.Hafta | Uzakdoğu yeme içme kültürü | | | |
| 4.Hafta | Soslar | | | |
| 5.Hafta | Çorbalar | | | |
| 6.Hafta | Pirinçler ve bölgesel pişirme teknikleri | | | |
| 7.Hafta | Beyaz etler ve kırmızı etler pişirme teknikleri ve geleneksel yemekleri | | | |
| 8.Hafta | Deniz ürünleri | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Mantılar | | | |
| 11.Hafta | Noodle çeşitleri | | | |
| 12.Hafta | Sushi yapımı, sosları ve yeme şekilleri | | | |
| 13.Hafta | Tatlılar | | | |
| 14.Hafta | içecekleri | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  | **X** |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  | **X** |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  | **X** |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  | **X** |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  | **X** |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  | **X** |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  | **X** |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  | **X** |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  | **X** |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  | **X** |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  | **X** |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir | **X** |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  | **X** |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  | **X** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | GIDA MUHAFAZA VE STOK YÖNETİMİ | | **Kod** | LGMS 304 |
| **Course** |  | | **Code** | LGMS 304 |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 4** |
| **İçerik** | Bu derste gıda muhafaza yöntemleri ve saklama koşullarında stok kontrollerinin takip edilmesi ve değerlendirilmesi anlatılacaktır. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Gıda muhafaza nedir ve yöntemleri nelerdir? | | | |
| 2.Hafta | Isı uygulaması ile muhafaza | | | |
| 3.Hafta | Soğuk uygulama ile muhafaza | | | |
| 4.Hafta | Kurutarak muhafaza | | | |
| 5.Hafta | Koruyucu maddelerle muhafaza | | | |
| 6.Hafta | Gaz atmosferinde muhafaza | | | |
| 7.Hafta | Işınlama ile muhafaza | | | |
| 8.Hafta | Stok yönetiminin amacı | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Stok takip sistemleri | | | |
| 11.Hafta | Kritik stok seviyesi hesaplamaları | | | |
| 12.Hafta | Hizmet kalite standartlarında stok yönetimi | | | |
| 13.Hafta | Depolardaki stok yönetimi ve denetimi | | | |
| 14.Hafta | Karşılaşılabilecek problemler ve çözüm üretme yolları | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  | **X** |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  | **X** |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | DİYET GIDA ÜRETİMİ | | **Kod** | LGMS 306 |
| **Course** |  | | **Code** | LGMS 306 |
| **Krediler** | **Teori: 1** | **Uygulama: 2** | **Kredi: 2** | **AKTS: 3** |
| **İçerik** | Diyet beslenme şekillerine göre gıda üretimi ve dikkat edilmesi gereken unsurlar anlatılmaktadır. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Diyet ürünlerin içerikleri, saklama koşulları. | | | |
| 2.Hafta | Tüketiciye göre kalori hesaplaması ve ürün seçimi | | | |
| 3.Hafta | Yeterli ve dengeli beslenmeye uygun diyet ürünler | | | |
| 4.Hafta | Diyet ürünlerim yapımında kullanılan malzeme ve ekipmanlar | | | |
| 5.Hafta | Diyet çorbalar | | | |
| 6.Hafta | Diyet atıştırmalıklar ve mezeler | | | |
| 7.Hafta | Diyet sebzeler | | | |
| 8.Hafta | Pişirme teknikleri ile diyet tahıllar | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Pişirme teknikleri ile diyet otlar. | | | |
| 11.Hafta | Diyet tatlılar | | | |
| 12.Hafta | Diyet içecekler | | | |
| 13.Hafta | Diyet menü planlaması ve kontrolü | | | |
| 14.Hafta | Diyet katkı maddeleri | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  | **X** |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  | **X** |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  | **X** |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  | **X** |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  | **X** |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  | **X** |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | GİRİŞİMCİLİK | | **Kod** | LSEG 302D |
| **Course** |  | | **Code** | LSEG 302D |
| **Krediler** | **Teori: 4** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 4** | **AKTS: 6** |
| **İçerik** | Girişimcilik; kavramları, yaklaşımları, kültürü, türleri, fonksiyonları, alanları ve girişimcilik süreci. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Girişimciliğin Temel Kavramları | | | |
| 2.Hafta | Girişimcilik Yaklaşımları | | | |
| 3.Hafta | Girişimcilik Kültürü | | | |
| 4.Hafta | Girişimcilik Türleri | | | |
| 5.Hafta | Girişimciliğin Fonksiyonları | | | |
| 6.Hafta | Girişimcilik Alanları | | | |
| 7.Hafta | Girişimcilik Süreci | | | |
| 8.Hafta | İş fikrinin tanımlanması ve kaynakları | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | İş fikri geliştirme | | | |
| 11.Hafta | İş planı ve unsurları | | | |
| 12.Hafta | İş planı hazırlama | | | |
| 13.Hafta | Girişimciliğin yerel, ulusal ve uluslararası bağlamı | | | |
| 14.Hafta | Girişimciliğin yerel, ulusal ve uluslararası bağlamı | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  | X |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  | X |  |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  | X |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. | X |  |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  | X |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  |  | X |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  | X |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  | X |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  | X |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. | X |  |  |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır | X |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  |  | X |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  | X |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  | X |  |
|  |  |  |  |  |  | X |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | PAZARLAMA ARAŞTIRMALARI | | **Kod** | LGMS 308 |
| **Course** |  | | **Code** | LGMS 308 |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 4** |
| **İçerik** | Bu derste, uluslararası pazarlama araştırmalarına giriş, uluslararası pazarlama araştırması süreci, problem tanımlama, araştırma tasarımı, veri kaynakları ve özellikleri, nitel veri toplama teknikleri, örnekleme, verilerin analize hazırlanma süreci, ilişkileri ve farklılıkları incelemeye yönelik analizler ve araştırma raporunun yazılması konularına değinilecektir | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Uluslararası Pazarlama Araştırmalarına Giriş | | | |
| 2.Hafta | Uluslararası Pazarlama Araştırması Süreci | | | |
| 3.Hafta | Uluslararası Pazarlama Araştırması Problem Tanımı | | | |
| 4.Hafta | Araştırma Türleri ve Tasarımı | | | |
| 5.Hafta | Uluslararası Pazar Araştırmalarında Veriler ve Veri Özellikleri | | | |
| 6.Hafta | Anket Tasarımı | | | |
| 7.Hafta | Nitel Veri Toplama Teknikleri | | | |
| 8.Hafta | Örnekleme | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Veri Hazırlama Süreci | | | |
| 11.Hafta | İlişkileri İncelemeye Yönelik Analizler | | | |
| 12.Hafta | Farklılıkları İncelemeye Yönelik Analizler | | | |
| 13.Hafta | Araştırma Raporunun Yazılması | | | |
| 14.Hafta | Örnek Araştırma Raporlarının İncelenmesi | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  | X |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  | X |  |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  | X |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  | X |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  | X |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  | X |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  | X |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  | X |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  | X |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  | X |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır | X |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir | X |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  | X |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  | X |  |  |
|  |  |  |  | X |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | İŞARET DİLİ | | **Kod** | LSEG 304 |
| **Course** |  | | **Code** | LSEG 304 |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama:0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 4** |
| **İçerik** | Öğrenci bu derste Türk İşaret Dili hakkında genel bilgi edinir. TİD alfabesini, temel cümle yapılarını, evet-hayır sorularını, olumsuz cümleleri, zaman ve zamanla bağlantılı soruları, sayıları, soru sözcüklerini ve fiilleri öğrenir ve bunlarla ilgili sınıfta bol örnekli alıştırmalar yapar. Öğrenci, temel düzeyde işaret dilini ve bu dilde tercüme ederek, işitme engellilerle iletişim kurmayı öğrenir. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| sos1.Hafta | Türk İşaret Dili hakkında genel bilgi I | | | |
| 2.Hafta | Türk İşaret Dili hakkında genel bilgi II | | | |
| 3.Hafta | Türk İşaret Dili alfabesi I | | | |
| 4.Hafta | Türk İşaret Dili alfabesi II | | | |
| 5.Hafta | Temel cümle yapıları | | | |
| 6.Hafta | Evet-hayır sorularını, olumsuz cümleler | | | |
| 7.Hafta | Zaman ve zamanla bağlantılı sorular | | | |
| 8.Hafta | Sayılar | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Soru sözcükleri | | | |
| 11.Hafta | Fiiller | | | |
| 12.Hafta | Uygulama | | | |
| 13.Hafta | Uygulama | | | |
| 14.Hafta | Tartışma | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | İNGİLİZCE VI | | **Kod** | LYDL 302 |
| **Course** |  | | **Code** | LYDL 302 |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 4** |
| **İçerik** | İngilizce’deki temel yapılar ve dildeki farklı kullanımlar | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Tenses, Questions | | | |
| 2.Hafta | Present Tenses | | | |
| 3.Hafta | Past Tenses | | | |
| 4.Hafta | Much and Many | | | |
| 5.Hafta | Future Forms | | | |
| 6.Hafta | What… like | | | |
| 7.Hafta | Present Perfect | | | |
| 8.Hafta | Have Got To | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Present Perfect Continuous | | | |
| 11.Hafta | Present Perfect Continuous | | | |
| 12.Hafta | Used To | | | |
| 13.Hafta | General Revision | | | |
| 14.Hafta | General Revision | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  |  | **X** |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | ALMANCA II | | **Kod** | LYDL 304 |
| **Course** |  | | **Code** | LYDL 304 |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 4** |
| **İçerik** | Bu ders öğrencilere Almanca’nın başlıca, fonetik ve gramer yapısı verilmek suretiyle, bu dilin kullanımını içermektedir. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Über Fremdsprache lernen sprechen. (Deutsch/Türkisch). Lernen: Wie? und Warum? Somit Lernziele im Deutschunterricht feststellen und notieren. Daraus Sätze machen. Lerntipps verstehen und geben. | | | |
| 2.Hafta | Einen Tagesablauf vom Semesterferien vorlesen. Darüber neue Sätze bilden. Texte verstehen. Lebenslauf. Texte aus Lesebuch lesen und etwas weitererzaehlen. Alle Verben-Perfekt. Was ist passiert? Text lesen und beurteilen. | | | |
| 3.Hafta | Beim Essen-Trinken-Einkaufen sich orientieren und informieren. Bestellen und bezahlen. Einkaufsdialoge spielen, lesen und erstellen. Nachfragen, Notize machen. Konjugation Präsens Satz: Position des Subjekts. Lebensmittel, Preise, Markt. | | | |
| 4.Hafta | Berufe und Berufstätigkeiten. Personeninformation mit Berufe. Personalpronomen. für,ohne / Akkusativ. Eine Reise nach Berlin-Architektur und Kultur. Nebensaetze mit wenn und Zeitangaben. Informationtexte verstehen. Orientierung in Gebaeuden. Datum und Ja. | | | |
| 5.Hafta | Über Vergangenes sprechen. Kochen und Essen. Kochrezept lesen und erstellen. Perfekt. | | | |
| 6.Hafta | Ein Treffen planen. Über Vergangene Aktivitäten sprechen. Perfekt. Aktuelle Infos aus dem Bereich Internationale Beziehungen anhand Deutsche Textartikeln, diese Texte lesen, Wortschatzarbeit führen und erweitern, Hörtexte zuhören und mitlesen, phonetisch. | | | |
| 7.Hafta | Einladen Gäste empfangen. Eine Speisekarte lesen. Über Essen sprechen. Verb und Ergänzungen. Wortschatz zur Tisch decken. Kochen und Essen. | | | |
| 8.Hafta | Ara Sınav | | | |
| 9.Hafta | Über Krankheit sprechen. Anleitungen verstehen. Beim Arzt Auskunft über die Krankheit geben. Beschwerde beschreiben. | | | |
| 10.Hafta | Wortschatz über Körper und Gesicht. Tätigkeiten des Körpers. Über Gesundheit und Krankheit sprechen. Präpositionen | | | |
| 11.Hafta | Jemanden zu etwas drängen. Erzählen, wie etwas passiert ist. Perfekt. Ratschläge geben. Beurteilen und bearbeiten. Welche Fehler hat man bei der Prüfung gemacht? | | | |
| 12.Hafta | Alle Verben-Perfekt. Von der Vergangenheit etwas erzaehlen. Was ist passiert? Text lesen und beurteilen. Dazu noch, Interviews machen. Formular erstellen und ausfüllen. | | | |
| 13.Hafta | Über Ereignisse und Tätigkeiten Auskunft geben. Etwas weitererzählen. Diskussion über Montagmorgen bei der Arbeit oder beim Studium. | | | |
| 14.Hafta | Arbeitsaufträge geben. Richtungsangaben benutzen. Vorteile und Nachteile benennen. | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  | **X** |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | İSPANYOLCA II | | **Kod** | LYDL 306 |
| **Course** |  | | **Code** | LYDL 306 |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 4** |
| **İçerik** | İspanyolca şimdiki zaman çekimleri, düzensiz çoğullar, İspanyolca yakın geçmiş zaman. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | İspanyol alfabesi ve telaffuz özellikleri | | | |
| 2.Hafta | İspanyolcada vurgu | | | |
| 3.Hafta | İspanyolca söz dizimi | | | |
| 4.Hafta | İspanyolca tanım edatları | | | |
| 5.Hafta | Özne olan şahıs zamirleri, çoğul ekleri, olumsuz cümleler | | | |
| 6.Hafta | İspanyolca fiiller ve kurallı fiil çekimi | | | |
| 7.Hafta | İspanyolca SER ve ESTAR (olmak) yardımcı fiilleri | | | |
| 8.Hafta | İspanyolca SER ve ESTAR (olmak) yardımcı fiilleri | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | İspanyolca sıfatlar | | | |
| 11.Hafta | Geniş zamanda kurallı fiil çekimleri | | | |
| 12.Hafta | Geniş zamanda kuralsız fiiller | | | |
| 13.Hafta | Tümleç olan şahıs zamirleri, saat, sayılar, dönüşlü fiiller | | | |
| 14.Hafta | Genel tekrar ve değerlendirme | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  | **X** |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | RUSÇA II | | **Kod** | LYDL 308 |
| **Course** |  | | **Code** | LYDL 308 |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 4** |
| **İçerik** | Bu derste öğrencilere Rus dilinin temel kurallarını öğretecek başlıca, fonetik ve gramer eğitimi verilecektir. Başlıca ders konuları: Alıştırma ve örneklerle dilbilgisi- isim, isim tamlaması ve ismin çoğul hali, alıştırma ve örneklerle dilbilgisi- sıfat ve sıfat tamlaması, Rusça gramer çalışması ve zarf, adlar ve adların çekimi, alıştırma ve örneklerle dilbilgisi-hece çeşitleri | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Alıştırma ve örneklerle dilbilgisi- isim, isim tamlaması ve ismin çoğul hali | | | |
| 2.Hafta | Alıştırma ve örneklerle dilbilgisi- isim, isim tamlaması ve ismin çoğul hali | | | |
| 3.Hafta | Alıştırma ve örneklerle dilbilgisi- isim, isim tamlaması ve ismin çoğul hali | | | |
| 4.Hafta | Alıştırma ve örneklerle dilbilgisi- sıfat ve sıfat tamlaması | | | |
| 5.Hafta | Alıştırma ve örneklerle dilbilgisi- sıfat ve sıfat tamlaması | | | |
| 6.Hafta | Rusça gramer çalışması ve zarf | | | |
| 7.Hafta | Rusça gramer çalışması ve zarf | | | |
| 8.Hafta | Alıştırma ve örneklerle dilbilgisi-Hece çeşitleri | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Alıştırma ve örneklerle dilbilgisi-Hece çeşitleri | | | |
| 11.Hafta | Adlar ve adların çekimi | | | |
| 12.Hafta | Adlar ve adların çekimi | | | |
| 13.Hafta | Çekimi Yapılmayan Adlar | | | |
| 14.Hafta | Çekimi Yapılmayan Adlar | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  | **X** |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | GÜNEY AMERİKA MUTFAĞI UYGULAMALARI | | **Kod** | LGMS 401 |
| **Course** |  | | **Code** | LGMS 401 |
| **Krediler** | **Teori: 1** | **Uygulama: 3** | **Kredi: 3** | **AKTS: 5** |
| **İçerik** | Bu derste temel yeni dünya mutfak kültürü, etkileşimler ile oluşan yemekler uygulamalı olarak gösterilecektir. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Amerikan mutfağı nedir? | | | |
| 2.Hafta | Hangi mutfaklardan etkilenmiştir? | | | |
| 3.Hafta | Kullanılan ekipmanlar, ürünler ve kullanım alanları. | | | |
| 4.Hafta | Soslar | | | |
| 5.Hafta | Fast food ürün üretimi ve standartları | | | |
| 6.Hafta | Tacos | | | |
| 7.Hafta | Et ürünleri | | | |
| 8.Hafta | Deniz ürünleri ve balık etleri | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Kokteyller | | | |
| 11.Hafta | Ekmek yapımı | | | |
| 12.Hafta | Kek yapımı | | | |
| 13.Hafta | Tatlı yapımı | | | |
| 14.Hafta | Restoranların türleri ve menü planlaması | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  | **X** |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  | **X** |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  | **X** |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  | **X** |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  | **X** |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  | **X** |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  | **X** |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  | **X** |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | SICAK VE SOĞUK İÇECEK ÜRETİMİ VE SERVİSİ | | **Kod** | LGMS 403 |
| **Course** |  | | **Code** | LGMS 403 |
| **Krediler** | **Teori: 1** | **Uygulama: 2** | **Kredi: 2** | **AKTS: 4** |
| **İçerik** | Bu derste içecek üretiminin nasıl yapıldığı, nelerin göz önünde bulundurulduğu ve saklama koşulları anlatılmaktadır. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Soğuk içeceklerin üretim ve tüketim şekilleri. | | | |
| 2.Hafta | Şerbet yapımları | | | |
| 3.Hafta | Kokteyller | | | |
| 4.Hafta | Meyve suları yapımı | | | |
| 5.Hafta | Bira üretimi- mayalanma | | | |
| 6.Hafta | Şarap üretimi- fermantasyon | | | |
| 7.Hafta | Şarap üretimi- fermantasyon | | | |
| 8.Hafta | Damıtma yöntemi ile yapılan içecekler | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Likör yapımı | | | |
| 11.Hafta | Sıcak içeceklerin üretim ve tüketim şekilleri | | | |
| 12.Hafta | Kahve çekirdekleri ve yapım aşaması | | | |
| 13.Hafta | Çay tohumları ve yapım aşamaları | | | |
| 14.Hafta | Kör tadımlar | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  | **X** |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  | **X** |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  | **X** |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  | **X** |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  | **X** |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  | **X** |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  | **X** |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  | **X** |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | İSPANYOL MUTFAĞI VE UYGULAMALARI | | **Kod** | LGMS 405 |
| **Course** |  | | **Code** | LGMS 405 |
| **Krediler** | **Teori: 1** | **Uygulama: 3** | **Kredi: 3** | **AKTS: 5** |
| **İçerik** | Bu derste temel İspanyol mutfak kültürü, İspanyol mutfağı yemekleri uygulamalı olarak gösterilecektir. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | İspanyol mutfak kültürü | | | |
| 2.Hafta | İspanyol ürünlerinin tanıtımı ve kullanımı | | | |
| 3.Hafta | İspanyol omletleri | | | |
| 4.Hafta | İspanyol salataları | | | |
| 5.Hafta | İspanyol soğuk ve sıcak çorbaları | | | |
| 6.Hafta | İspanyol fasülyeleri ve pişirme teknikleri | | | |
| 7.Hafta | Tapas | | | |
| 8.Hafta | Deniz ürünleri ve balık ile yapılan yemekler | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | İspanyol et tüketimi ve pişirme teknikleri | | | |
| 11.Hafta | Geleneksel tencere yemekleri | | | |
| 12.Hafta | Tahıllar- Paellalar | | | |
| 13.Hafta | İspanyol ekmekleri ve hamur işleri | | | |
| 14.Hafta | İspanyol tatlıları | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  | **X** |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  | **X** |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  | **X** |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  | **X** |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  | **X** |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  | **X** |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  | **X** |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  | **X** |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | SÜSLEME SANATLARI VE MUTFAK GÖSTERİLERİ | | **Kod** | LGMS 407 |
| **Course** |  | | **Code** | LGMS 407 |
| **Krediler** | **Teori: 1** | **Uygulama: 2** | **Kredi: 2** | **AKTS: 4** |
| **İçerik** | Hazırlanan her türlü yiyeceğin tabak dizaynında süsleme yöntemlerinin öğretilmesi, büfelerde dekorasyon amaçlı heykellerin hazırlanması | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Yemek süslemenin tanımı ve kuralları | | | |
| 2.Hafta | Çorbalarda süsleme teknikleri | | | |
| 3.Hafta | Soslar ile süsleme teknikleri | | | |
| 4.Hafta | Kırmızı et yemeklerini süsleme teknikleri | | | |
| 5.Hafta | Beyaz et yemeklerini süsleme teknikleri | | | |
| 6.Hafta | Balık yemeklerini süsleme teknikleri | | | |
| 7.Hafta | Deniz ürünlerini süsüleme teknikleri | | | |
| 8.Hafta | Meyveleri süsleme teknikleri | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Tatlıları süsleme teknikleri | | | |
| 11.Hafta | Tereyağ heykel yapımı | | | |
| 12.Hafta | Çikolata heykel yapımı | | | |
| 13.Hafta | Büfe kurulum ve tasarımları | | | |
| 14.Hafta | Buzdan süslemeler | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  | **X** |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  | **X** |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  | **X** |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  | **X** |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  | **X** |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  | **X** |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  | **X** |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  | **X** |  |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  | **X** |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | TURİZMDE İLETİŞİM VE HALKLA İLİŞKİLER | | **Kod** | LGMS 409 |
| **Course** |  | | **Code** | LGMS 409 |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 4** |
| **İçerik** |  | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta |  | | | |
| 2.Hafta |  | | | |
| 3.Hafta |  | | | |
| 4.Hafta |  | | | |
| 5.Hafta |  | | | |
| 6.Hafta |  | | | |
| 7.Hafta |  | | | |
| 8.Hafta |  | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta |  | | | |
| 11.Hafta |  | | | |
| 12.Hafta |  | | | |
| 13.Hafta |  | | | |
| 14.Hafta |  | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  |  |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | ALMANCA III | | **Kod** | LYDL 403 |
| **Course** |  | | **Code** | LYDL 403 |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 4** |
| **İçerik** | Bu ders öğrencilere Almanca’nın başlıca, fonetik ve gramer yapısı verilmek suretiyle, bu dilin kullanımını içermektedir. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Über Fremdsprache lernen sprechen. (Deutsch/Türkisch). Lernen: Wie? und Warum? Somit Lernziele im Deutschunterricht feststellen und notieren. Daraus Sätze machen. Lerntipps verstehen und geben. | | | |
| 2.Hafta | Einen Tagesablauf vom Semesterferien vorlesen. Darüber neue Sätze bilden. Texte verstehen. Lebenslauf. Texte aus Lesebuch lesen und etwas weitererzaehlen. Alle Verben-Perfekt. Was ist passiert? Text lesen und beurteilen. | | | |
| 3.Hafta | Beim Essen-Trinken-Einkaufen sich orientieren und informieren. Bestellen und bezahlen. Einkaufsdialoge spielen, lesen und erstellen. Nachfragen, Notize machen. Konjugation Präsens Satz: Position des Subjekts. Lebensmittel, Preise, Markt. | | | |
| 4.Hafta | Berufe und Berufstätigkeiten. Personeninformation mit Berufe. Personalpronomen. für,ohne / Akkusativ. Eine Reise nach Berlin-Architektur und Kultur. Nebensaetze mit wenn und Zeitangaben. Informationtexte verstehen. Orientierung in Gebaeuden. Datum und Ja. | | | |
| 5.Hafta | Über Vergangenes sprechen. Kochen und Essen. Kochrezept lesen und erstellen. Perfekt. | | | |
| 6.Hafta | Ein Treffen planen. Über Vergangene Aktivitäten sprechen. Perfekt. Aktuelle Infos aus dem Bereich Internationale Beziehungen anhand Deutsche Textartikeln, diese Texte lesen, Wortschatzarbeit führen und erweitern, Hörtexte zuhören und mitlesen, phonetisch. | | | |
| 7.Hafta | Einladen Gäste empfangen. Eine Speisekarte lesen. Über Essen sprechen. Verb und Ergänzungen. Wortschatz zur Tisch decken. Kochen und Essen. | | | |
| 8.Hafta | Über Krankheit sprechen. Anleitungen verstehen. Beim Arzt Auskunft über die Krankheit geben. Beschwerde beschreiben. | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Wortschatz über Körper und Gesicht. Tätigkeiten des Körpers. Über Gesundheit und Krankheit sprechen. Präpositionen | | | |
| 11.Hafta | Jemanden zu etwas drängen. Erzählen, wie etwas passiert ist. Perfekt. Ratschläge geben. Beurteilen und bearbeiten. Welche Fehler hat man bei der Prüfung gemacht? | | | |
| 12.Hafta | Alle Verben-Perfekt. Von der Vergangenheit etwas erzaehlen. Was ist passiert? Text lesen und beurteilen. Dazu noch, Interviews machen. Formular erstellen und ausfüllen. | | | |
| 13.Hafta | Über Ereignisse und Tätigkeiten Auskunft geben. Etwas weitererzählen. Diskussion über Montagmorgen bei der Arbeit oder beim Studium. | | | |
| 14.Hafta | Arbeitsaufträge geben. Richtungsangaben benutzen. Vorteile und Nachteile benennen. | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  | **X** |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | İSPANYOLCA III | | **Kod** | LYDL 405 |
| **Course** |  | | **Code** | LYDL 405 |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 4** |
| **İçerik** | panyolca şimdiki zaman çekimleri, düzensiz çoğullar, İspanyolca yakın geçmiş zaman. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | İspanyol alfabesi ve telaffuz özellikleri | | | |
| 2.Hafta | İspanyolcada vurgu | | | |
| 3.Hafta | İspanyolca söz dizimi | | | |
| 4.Hafta | İspanyolca tanım edatları | | | |
| 5.Hafta | Özne olan şahıs zamirleri, çoğul ekleri, olumsuz cümleler | | | |
| 6.Hafta | İspanyolca fiiller ve kurallı fiil çekimi | | | |
| 7.Hafta | İspanyolca SER ve ESTAR (olmak) yardımcı fiilleri | | | |
| 8.Hafta | İspanyolca SER ve ESTAR (olmak) yardımcı fiilleri | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | İspanyolca sıfatlar | | | |
| 11.Hafta | Geniş zamanda kurallı fiil çekimleri | | | |
| 12.Hafta | Geniş zamanda kuralsız fiiller | | | |
| 13.Hafta | Tümleç olan şahıs zamirleri, saat, sayılar, dönüşlü fiiller | | | |
| 14.Hafta | Genel tekrar ve değerlendirme | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  | **X** |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | RUSÇA III | | **Kod** | LYDL 407 |
| **Course** |  | | **Code** | LYDL 407 |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 4** |
| **İçerik** | Bu derste öğrencilere Rus dilinin temel kurallarını öğretecek başlıca, fonetik ve gramer eğitimi verilecektir. Başlıca ders konuları: Alıştırma ve örneklerle dilbilgisi- isim, isim tamlaması ve ismin çoğul hali, alıştırma ve örneklerle dilbilgisi- sıfat ve sıfat tamlaması, Rusça gramer çalışması ve zarf, adlar ve adların çekimi, alıştırma ve örneklerle dilbilgisi-hece çeşitleri | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Alıştırma ve örneklerle dilbilgisi- isim, isim tamlaması ve ismin çoğul hali | | | |
| 2.Hafta | Alıştırma ve örneklerle dilbilgisi- isim, isim tamlaması ve ismin çoğul hali | | | |
| 3.Hafta | Alıştırma ve örneklerle dilbilgisi- isim, isim tamlaması ve ismin çoğul hali | | | |
| 4.Hafta | Alıştırma ve örneklerle dilbilgisi- sıfat ve sıfat tamlaması | | | |
| 5.Hafta | Alıştırma ve örneklerle dilbilgisi- sıfat ve sıfat tamlaması | | | |
| 6.Hafta | Rusça gramer çalışması ve zarf | | | |
| 7.Hafta | Rusça gramer çalışması ve zarf | | | |
| 8.Hafta | Alıştırma ve örneklerle dilbilgisi-Hece çeşitleri | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Alıştırma ve örneklerle dilbilgisi-Hece çeşitleri | | | |
| 11.Hafta | Adlar ve adların çekimi | | | |
| 12.Hafta | Adlar ve adların çekimi | | | |
| 13.Hafta | Çekimi Yapılmayan Adlar | | | |
| 14.Hafta | Çekimi Yapılmayan Adlar | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  | **X** |  |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | İNGİLİZCE VII | | **Kod** | LYDL 401A |
| **Course** |  | | **Code** | LYDL 401A |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 4** |
| **İçerik** | İngilizce’deki temel yapılar ve dildeki farklı kullanımlar | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Tenses, Questions | | | |
| 2.Hafta | Present Tenses | | | |
| 3.Hafta | Past Tenses | | | |
| 4.Hafta | Much and Many | | | |
| 5.Hafta | Future Forms | | | |
| 6.Hafta | What… like | | | |
| 7.Hafta | Present Perfect | | | |
| 8.Hafta | Have Got To | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Present Perfect Continuous | | | |
| 11.Hafta | Present Perfect Continuous | | | |
| 12.Hafta | Used To | | | |
| 13.Hafta | General Revision | | | |
| 14.Hafta | General Revision | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  |  |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  |  |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  |  |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  |  |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  |  |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  |  |  | **X** |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | BİTİRME PROJESİ | | **Kod** | LGMS 402 |
| **Course** |  | | **Code** | LGMS 402 |
| **Krediler** | **Teori: 4** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 4** | **AKTS: 10** |
| **İçerik** | Bitirme projesi olarak seçilen konuda bilimsel kurallara göre araştırma yapma ve rapor yazmak ve hazırlanan projenin jüri önünde savunulması ve uygulamalı sunumları. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Konunun araştırılması | | | |
| 2.Hafta | Konunun araştırılması | | | |
| 3.Hafta | Konunun seçilmesi | | | |
| 4.Hafta | İlgili alan taraması | | | |
| 5.Hafta | İlgili alan taraması | | | |
| 6.Hafta | İlgili alan taraması | | | |
| 7.Hafta | İlgili alan taraması | | | |
| 8.Hafta | Çalışmanın yazımı. | | | |
| 9.Hafta | Çalışmanın yazımı. | | | |
| 10.Hafta | Çalışmanın yazımı. | | | |
| 11.Hafta | Çalışmanın yazımı. | | | |
| 12.Hafta | Uygulamalı olarak sunumu | | | |
| 13.Hafta | Değerlendirme. | | | |
| 14.Hafta | Değerlendirme ve notlandırma | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  | **X** |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  | **X** |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  | **X** |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  | **X** |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  | **X** |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  | **X** |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  | **X** |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  | **X** |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  | **X** |  |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  | **X** |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  | **X** |  |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  |  | **X** |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  | **X** |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  | **X** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | İŞ BAŞINDA MESLEKİ UYGULAMALAR | | **Kod** | LGMS 404 |
| **Course** |  | | **Code** | LGMS 404 |
| **Krediler** | **Teori: 0** | **Uygulama: 4** | **Kredi: 2** | **AKTS:16** |
| **İçerik** | Özel kuruluşlardaki üretim ve hizmet süreçlerini işyerinde uygulamaktır. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Ders içeriğinin takdimi, 3+1 modelinin tanıtımı, öğrencilerin uygulama yapacağı kuruluşun belirlenmesi ve dağılımın yapılması | | | |
| 2.Hafta | İlgili süreçleri yerinde inceleme ve uygulama | | | |
| 3.Hafta | İlgili süreçleri yerinde inceleme ve uygulama | | | |
| 4.Hafta | İlgili süreçleri yerinde inceleme ve uygulama | | | |
| 5.Hafta | İlgili süreçleri yerinde inceleme ve uygulama | | | |
| 6.Hafta | İlgili süreçleri yerinde inceleme ve uygulama | | | |
| 7.Hafta | Öğrencinin ara rapor sunumu | | | |
| 8.Hafta | İlgili süreçleri yerinde inceleme ve uygulama | | | |
| 9.Hafta | İlgili süreçleri yerinde inceleme ve uygulama | | | |
| 10.Hafta | İlgili süreçleri yerinde inceleme ve uygulama | | | |
| 11.Hafta | İlgili süreçleri yerinde inceleme ve uygulama | | | |
| 12.Hafta | İlgili süreçleri yerinde inceleme ve uygulama | | | |
| 13.Hafta | İlgili süreçleri yerinde inceleme ve uygulama | | | |
| 14.Hafta | İlgili süreçleri yerinde inceleme ve uygulama | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  | **X** |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  | **X** |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  | **X** |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  | **X** |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  | **X** |  |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  | **X** |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  |  | **X** |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  |  | **X** |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  | **X** |  |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  | **X** |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  | **X** |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  |  | **X** |  |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  |  | **X** |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  |  | **X** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | EKOLOJİK SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK | | **Kod** | LSEG 402 |
| **Course** |  | | **Code** | LSEG 402 |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 4** |
| **İçerik** | Ekoloji hakkında genel bilgiler verilerek ekolojiye ilişkin farklı konular teker teker ele alınacaktır. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Ekolojinin konusu ve kapsamı. Kent-Doğa ikilemi. Kentsel Ekoloji kavramına genel giriş. | | | |
| 2.Hafta | Ekosistemin genel özellikleri. | | | |
| 3.Hafta | Tarım toplumunun doğa ile ilişkisi. Geleneksel yerleşmelerin özellikleri. | | | |
| 4.Hafta | Doğaya modernist bakış açısı. Ekonomik kalkınma çerçevesinde kent olgusu. Sanayi toplumunun doğa ile ilişkisi. | | | |
| 5.Hafta | Kentsel-endüstriyel ekosistem olarak kentin özellikleri. Kent adası kavramı ve özellikleri. Küresel ısınma ve kentsel ısı adası. | | | |
| 6.Hafta | Kent ve biyo çeşitlilik. Kentsel flora ve fauna. Kent içi açık yeşil alanlar. Doğa koruma alanları. | | | |
| 7.Hafta | Kentlerin doğaya etkisi. Ekolojik sorunların ortaya çıkışı. Sürdürülebilirlik kavramı. | | | |
| 8.Hafta | Kentsel ekoloji ile ilgili önemli kavramlar: Ekolojik ağ .Yeşil koridor | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Kentsel ekoloji ile ilgili önemli kavramlar: Ekolojik ayakizi.Akıllı büyüme. | | | |
| 11.Hafta | Şehir planlama uygulamalarının doğaya etkisi. Planlama mevzuatı ve literatüründe doğa koruma. | | | |
| 12.Hafta | Ekolojik dengenin korunmasını hedefleyen şehir planlama süreci. Temel prensipler ve uygulama araçları. Başarılı ekolojik kent örneklerinin sunulması. | | | |
| 13.Hafta | Tartışma: Kentsel Ekolojinin doğa korumada yeterliliği. Şehir planlama ve doğa ilişkisi: sorunlar ve çözümler. | | | |
| 14.Hafta | Dönemin genel değerlendirmesi | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  | X |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  | X |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  | X |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  | X |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  | X |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  | X |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  | X |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  | X |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  |  | X |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  | X |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  | X |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  |  |  | X |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  | X |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  | X |  |
|  |  |  |  |  | X |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | GELECEK İÇİN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK | | **Kod** | LSEG 404 |
| **Course** |  | | **Code** |  |
| **Krediler** | **Teori: 3** | **Uygulama: 0** | **Kredi: 3** | **AKTS: 4** |
| **İçerik** | Enerji hakkında genel bilgiler verilerek enerji sistemlerinin farklı konuları teker teker ele alınacaktır. | | | |
| **İngilizce İçerik** |  | | | |
| **Ön Koşul** | YOK | | | |
| **Ölçme Değerlendirme ve Puanlama** | Yıl içinin ortalamaya katkısı: % 40 Finalin Ortalamaya Katkısı: % 60 | | | |
| **Eğitim Öğretim Metotları** | 1,2,6,7,13,15,19 | | | |
| **Haftalık Ders Konuları** | | | | |
| 1.Hafta | Giriş, Genel Bilgiler | | | |
| 2.Hafta | Enerji Kavramı ve Enerji Kaynakları | | | |
| 3.Hafta | Sürdürülebilir enerji Kavramı ve Kaynakları | | | |
| 4.Hafta | Enerji Politikaları, Güvenliği | | | |
| 5.Hafta | Enerjinin Ekonomik Sektörel Özellikleri | | | |
| 6.Hafta | Sürdürülebilir Enerji ve İklim Değişikliği | | | |
| 7.Hafta | Sürdürülebilir Enerji ve İklim Değişikliği | | | |
| 8.Hafta | Güneş Enerjisi | | | |
| 9.Hafta | ARA SINAV | | | |
| 10.Hafta | Rüzgar Enerjisi | | | |
| 11.Hafta | Hidroelektrik Enerji | | | |
| 12.Hafta | Jeotermal Enerji | | | |
| 13.Hafta | Biokütle Enerjisi | | | |
| 14.Hafta | Deniz Kaynaklı Yenilenebilir Enerji | | | |
| Final Dönemi ve Genel Değerlendirme | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersi - Program Öğrenme Çıktıları İlişkisi** | | **Değerlendirme** | | | | |
| **Program Öğrenme Çıktıları** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, üretim ve finans konularında bilgi sahibidir. |  |  |  |  | X |
| **2** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koyar. |  |  |  |  | X |
| **3** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir |  |  |  |  | X |
| **4** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır. |  |  |  |  | X |
| **5** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir. |  |  |  |  | X |
| **6** | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar; öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir. |  |  |  | X |  |
| **7** | Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir |  |  |  | X |  |
| **8** | Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşünceyi harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır. |  |  |  | X |  |
| **9** | İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını; yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir. |  |  |  |  | X |
| **10** | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili konularda gerek konu ile ilgisi olan gerekse olmayan kimseleri bilgilendirir, onlara düşüncelerini sorunları ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü olarak aktarır. |  |  |  |  | X |
| **11** | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır |  |  |  | X |  |
| **12** | Turizm alanında geçerli olan İngilizce ve Almanca dillerini sağlıklı iletişim kurabilecek düzeyde ve en az Avrupa Dil Portföyü B1 düzeyinde bilir. İspanyolca, Rusça, Japonca ve Fransızca gibi dillerden en az ikisini de üçüncü ve dördüncü yabancı dil olarak kullanabilir |  |  |  |  | X |
| **13** | Turizm ve bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanaatları alanının sosyo-ekonomik yapısını ve bu yapı kapsamında ülke açısından önemini kavrar. Bu kapsamda iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve iş etiği gibi toplumu da ilgilendiren konularda yeterli bilgi ve bilince sahiptir. |  |  |  | X |  |
| **14** | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır ve bu bölüm dışındaki bölümler hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibidir. |  |  |  | X |  |
|  |  |  |  |  | X |  |