



Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

DÖNEM | Bahar

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

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

DERSİN HAFTALIK PLANI

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

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

1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.

Dersin Öğretim Üyesi: