



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

DÖNEM	Güz
--------------	-----

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

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATI			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
VII	0	4	0	2	4	ZORUNLU () SEÇMELİ (X)	Türkçe

DERSİN KATEGORİSİ

Destek Dersleri	Temel Mesleki Dersler	Uzmanlık / Alan Dersleri	Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	Aktarılabılır Beceri Dersleri
	X			

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

YARIYIL İÇİ	Faaliyet türü	Sayı	%
	I. Ara Sınav		
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev			
Proje		1	40
Rapor			
Diğer (.....)			
YARIYIL SONU SINAVI		1	60

VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)	Ders aşamasını tamamlamış olmak.
------------------------------------	----------------------------------

DERSİN KISA İÇERİĞİ	Turizm sektöründe uygulamalar
----------------------------	-------------------------------

DERSİN AMAÇLARI	Bu derste öğrencilerin edindikleri teorik bilgileri pratiğe dönüştürmeleri amaçlanmaktadır. Ayrıca, öğrencilere turizm sektörünü tanıma fırsatı sağlanacaktır. İşbaşı eğitimini tamamladıktan sonra aynı firmada çalışmaya devam edebileceklerdir.
------------------------	--

DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI	Teorik bilgilerin pratiğe dökülmesi ile mesleğe yönelik tecrübe kazanılacaktır.
--	---

DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI	<ul style="list-style-type: none">Turizm sektörünü tanımakTeorik bilgileri uygulamaya dönüştürmeOrganizasyon faaliyetlerini öğrenmekİşbaşı uygulaması tamamlandıktan sonra aynı iş yerinde çalışma fırsatıSektördeki gelişmeleri takip etme fırsatıİş disiplini kazanılması
---------------------------------	--

TEMEL DERS KİTABI	-
--------------------------	---

YARDIMCI KAYNAKLAR	-
---------------------------	---

DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER	-
--	---

DERSİN HAFTALIK PLANI

HAFTA	KONULAR
1	Sektörel uygulama
2	Sektörel uygulama
3	Sektörel uygulama
4	Sektörel uygulama
5	Sektörel uygulama
6	Sektörel uygulama
7	Sektörel uygulama
8	Sektörel uygulama
9	Sektörel uygulama
10	Sektörel uygulama
11	Sektörel uygulama
12	Sektörel uygulama
13	Sektörel uygulama
14	Final Sınavı

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

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

Dersin Öğretim Üyesi: