



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

**DÖNEM** | Güz

<b>DERSİN KODU</b>	271217018	<b>DERSİN ADI</b>	Protokol ve Görgü Kuralları
--------------------	-----------	-------------------	-----------------------------

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

**DERSİN KATEGORİSİ**

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

**DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ**

YARIYIL İÇİ	Faaliyet türü	Sayı	%
	I. Ara Sınav		1
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev			
Proje			
Rapor			
Diğer (.....)			
<b>YARIYIL SONU SINAVI</b>		1	60
<b>VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)</b>			
<b>DERSİN KISA İÇERİĞİ</b>	Sosyal Davranış Protokolüne Giriş, Protokol Tipi, Protokol Hiyerarşileri, Yürütme Protokolü, Bayrak Protokolü, Taşıt Protokolü.		
<b>DERSİN AMAÇLARI</b>	Bu dersin amacı, öğrencilere sosyal yaşam ve ne iş yaşamında protokol ve görgü kurallarını öğretmek ve davranış kalıplarını öğretmektir.		
<b>DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI</b>			
<b>DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI</b>	Dersi başarıyla tamamlayan öğrenci; Protokol kavramını bilir.; Sosyal ve iş yaşamında protokol hakkında bilgi sahibi olur.; Altlık-Üstlük İlişkisinin nasıl uygulandığı hakkında bilgi sahibi olur; Resmi ilişkilerde protokolün önemini öğrenir; İş toplantıları ve görüşmeler hakkında bilgi sahibi olur; Servis kurallarını öğrenir.		
<b>TEMEL DERS KİTABI</b>	Aytürk, N. Protokol Yönetimi. Nobel Yayınları, Ankara, 2011.		
<b>YARDIMCI KAYNAKLAR</b>	Mısırlı, İ. Protokol Bilgisi. Detay Yayınları		
<b>DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER</b>			

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

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

**Dersin Öğretim Üyesi: Doç. Dr. Mehmet Sedat İPAR**