

İndirilme Tarihi

01.10.2026 14:29:58

GMS903 - TEZ ÇALIŞMALARI III - Turizm Araştırmaları Enstitüsü - Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı

Genel Bilgiler

Dersin Amacı

Bu dersin amacı, öğrencilerin analitik düşünme ve yazma becerilerini geliştirmek ve bilimsel makale ve tez yazma becerileri kazandırmaktır.

Dersin İçeriği

Bu ders, araştırılacak sorunları veya çözüm bulunacak konuyu tespit edebilme ve sınırlarını belirleyebilme, veri kaynaklarını tanıma, veri toplama ve analiz tekniklerini tanıma, analiz sonucunu yorumlayabilme ve bu konuların hepsini yazılı olarak ifade edebilme konularını kapsamaktadır.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Bilgisayar, Projeksiyon

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Tartışma

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Sözlü Anlatım

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

Prof. Dr. Bekir Bora DEDEOĞLU

Dersin Verilişi

Karma yöntem

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Doç. Dr. Emrah Keskin Doç. Dr. Ebru Güneren Prof. Dr. Şule Aydın Doç. Dr. Emine Kale Prof. Dr. Nilüfer Şahin Prof. Dr. Bekir Bora Dedeoğlu Doç. Dr. İbrahim İlhan Doç. Dr. Günay Erol Doç. Dr. Ozan Atsız Doç. Dr. Eda Özgül Katlav Doç. Dr. Burcu Gülsevil Belber

Program Çıktısı

- Araştırma sürecinin tüm aşamalarını bilir ve uygular.
- Uygun araştırma tasarımı ve yöntemini belirler.
- Bilimsel araştırma yapma becerisi kazanır.
- Gastronomi ve Mutfak sanatları alanında bir tezi yazar ve sunar.

Hazırlık		Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
Sıra	Bilgileri				
1			Anlatma ve Tartışma Yöntemi Tartışma	Tezin yöntem bölümünün öğrenci ile birlikte kontrol edilmesi	Öğrencilerle tez yazma sürecinde düzenli görüşmeler
2			Anlatma ve Tartışma Yöntemi Tartışma	Tezin yöntem bölümünün öğrenci ile birlikte kontrol edilmesi	Öğrencilerle tez yazma sürecinde düzenli görüşmeler
3			Anlatma ve Tartışma Yöntemi Tartışma	Tezin yöntem bölümünün öğrenci ile birlikte kontrol edilmesi	Öğrencilerle tez yazma sürecinde düzenli görüşmeler
4			Anlatma ve Tartışma Yöntemi Tartışma	Tezin yöntem bölümünün öğrenci ile birlikte kontrol edilmesi	Öğrencilerle tez yazma sürecinde düzenli görüşmeler
5			Anlatma ve Tartışma Yöntemi Tartışma	Tezin yöntem bölümünün öğrenci ile birlikte kontrol edilmesi	Öğrencilerle tez yazma sürecinde düzenli görüşmeler
6			Anlatma ve Tartışma Yöntemi Tartışma	Tezin yöntem bölümünün öğrenci ile birlikte kontrol edilmesi	Öğrencilerle tez yazma sürecinde düzenli görüşmeler
7			Anlatma ve Tartışma Yöntemi Tartışma	Tezin yöntem bölümünün öğrenci ile birlikte kontrol edilmesi	Öğrencilerle tez yazma sürecinde düzenli görüşmeler
8			Tartışma	Tezin yöntem bölümünün öğrenci ile birlikte kontrol edilmesi	
9			Anlatma ve Tartışma Yöntemi Tartışma	Tezin yöntem bölümünün öğrenci ile birlikte kontrol edilmesi	Öğrencilerle tez yazma sürecinde düzenli görüşmeler
10			Anlatma ve Tartışma Yöntemi Tartışma	Tezin yöntem bölümünün öğrenci ile birlikte kontrol edilmesi	Öğrencilerle tez yazma sürecinde düzenli görüşmeler
11			Anlatma ve Tartışma Yöntemi Tartışma	Tezin yöntem bölümünün öğrenci ile birlikte kontrol edilmesi	Öğrencilerle tez yazma sürecinde düzenli görüşmeler
12			Anlatma ve Tartışma Yöntemi Tartışma	Tezin yöntem bölümünün öğrenci ile birlikte kontrol edilmesi	Öğrencilerle tez yazma sürecinde düzenli görüşmeler
13			Anlatma ve Tartışma Yöntemi Tartışma	Tezin yöntem bölümünün öğrenci ile birlikte kontrol edilmesi	Öğrencilerle tez yazma sürecinde düzenli görüşmeler
14			Anlatma ve Tartışma Yöntemi Tartışma	Tezin yöntem bölümünün öğrenci ile birlikte kontrol edilmesi	Öğrencilerle tez yazma sürecinde düzenli görüşmeler
15			Anlatma ve Tartışma Yöntemi Tartışma	Tezin yöntem bölümünün öğrenci ile birlikte kontrol edilmesi	Öğrencilerle tez yazma sürecinde düzenli görüşmeler
16			Öğrencilerle tez yazma sürecinde düzenli görüşmeler Tartışma	Uygulanan analizlerin öğrenci ile birlikte kontrol edilmesi ve düzeltilmesi	Anlatma ve Tartışma Yöntemi
17			Öğrencilerle tez yazma sürecinde düzenli görüşmeler Tartışma	Uygulanan analizlerin öğrenci ile birlikte kontrol edilmesi ve düzeltilmesi	Anlatma ve Tartışma Yöntemi
18			Öğrencilerle tez yazma sürecinde düzenli görüşmeler Tartışma	Uygulanan analizlerin öğrenci ile birlikte kontrol edilmesi ve düzeltilmesi	Anlatma ve Tartışma Yöntemi
19			Öğrencilerle tez yazma sürecinde düzenli görüşmeler Tartışma	Uygulanan analizlerin öğrenci ile birlikte kontrol edilmesi ve düzeltilmesi	Anlatma ve Tartışma Yöntemi
20			Öğrencilerle tez yazma sürecinde düzenli görüşmeler Tartışma	Uygulanan analizlerin öğrenci ile birlikte kontrol edilmesi ve düzeltilmesi	Anlatma ve Tartışma Yöntemi

İş Yükleri

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	25	8,00
Araştırma Sunumu	25	20,00
Sözlü	10	2,00

Aktiviteler	Ağırlığı (%)
Sunum	50,00
Final	50,00

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı / Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Doktora) X Öğrenme Çıktısı İlişkisi

	P.Ç. 1	P.Ç. 2	P.Ç. 3	P.Ç. 4	P.Ç. 5	P.Ç. 6	P.Ç. 7	P.Ç. 8	P.Ç. 9	P.Ç. 10
Ö.Ç. 1	5	5	2	5	4	5	4	5	5	4
Ö.Ç. 2	5	5	2	5	4	5	5	5	5	5
Ö.Ç. 3	5	5	2	5	4	5	4	5	5	4
Ö.Ç. 4	5	5	2	5	5	5	4	5	5	4

Tablo :

- P.Ç. 1 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında ve ilgili disiplinlerde sahip olduğu bilgi ve beceriyi uzmanlık düzeyinde geliştirir ve derinleştirir.
- P.Ç. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında yer alan işletmelerin sorunlarını analiz edebilme ve problem çözme becerilerine sahip olur.
- P.Ç. 3 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları faaliyetlerine ilişkin profesyonel tekniklere ve uygulamalara sahip olur.
- P.Ç. 4 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında ekonomik, hukuksal vb. problemlere çözüm getirebilme becerisine sahip olur.
- P.Ç. 5 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü için gerekli alanların planlanması, tasarlanması, faaliyetlerinin sürdürülebilmesi ve geliştirilebilmesine yönelik gerekli bilgi ve becerilere sahip olur.
- P.Ç. 6 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında bilgileri eleştirel bir gözle değerlendirebilme yetkinliğine sahip olur.
- P.Ç. 7 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile ilgili alanlarda uygulamaların toplumsal, bilimsel ve etik değerleri gözetme yetkinliğine sahip olur.
- P.Ç. 8 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında Türkiye’de ve dünyada yenilikleri ve gelişmeleri takip eder. Bu gelişmelere ilişkin politika ve planlar oluşturur.
- P.Ç. 9 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında disiplinlerarası yaklaşımları benimseyerek yaratıcı ve yenilikçi çözümler geliştirir, sektörel gelişmelere yön verebilecek projeler üretir ve uygular.
- P.Ç. 10 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında sürdürülebilirlik ilkelerini benimseyerek yerel ve küresel ölçekte etik, çevresel ve ekonomik sorumluluk bilinciyle hareket eder.
- Ö.Ç. 1 :** Araştırma sürecinin tüm aşamalarını bilir ve uygular.
- Ö.Ç. 2 :** Uygun araştırma tasarımını ve yöntemini belirler.
- Ö.Ç. 3 :** Bilimsel araştırma yapma becerisi kazanır.
- Ö.Ç. 4 :** Gastronomi ve Mutfak sanatları alanında bir tezi yazar ve sunar.