

General Info

Objectives of the Course

Stage of the thesis advisor to students who are working scientists in the field of scientific information, experience and transfer of experiences, scientific ethics and discipline of study to students, to monitor and evaluate the ability of current literature.

Course Contents

Issues identified by the student's thesis advisor.

Recommended or Required Reading

Related books and articles.

Planned Learning Activities and Teaching Methods

Thesis Studies course is conducted through individual consultancy.

Recommended Optional Programme Components

Within the scope of the course, students are encouraged to follow current academic studies in their field, develop individual and group projects, and act in accordance with academic ethical rules.

Instructor's Assistants

.....

Presentation Of Course

Face-to-face

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Assoc. Prof. Dr. Burcu Gülsevil Belber

Program Outcomes

1. Conduct an extensive literature review in their area of expertise.
2. Identify appropriate research methods and collect data.
3. Systematically analyze research data.
4. Learn and apply the process of academic reporting.
5. Present their research in accordance with academic and ethical standards.

Weekly Contents

Order	PreparationInfo	Laboratory	TeachingMethods	Theoretical	Practise
1			Lecture, Discussion.	Literature Review and Data Collection	
2			Lecture, Discussion.	Literature Review and Data Collection	
3			Lecture, Discussion.	Literature Review and Data Collection	
4			Lecture, Discussion.	Literature Review and Data Collection	
5			Lecture, Discussion.	Literature Review and Data Collection	
6			Lecture, Discussion.	Literature Review and Data Collection	
7			Lecture, Discussion.	Literature Review and Data Collection	
8			Lecture, Discussion.	Literature Review and Data Collection	
9			Individual Study, Supervision	Data Analysis and Reporting	
10			Individual Study, Supervision	Data Analysis and Reporting	
11			Individual Study, Supervision	Data Analysis and Reporting	
12			Individual Study, Supervision	Data Analysis and Reporting	
13			Individual Study, Supervision	Data Analysis and Reporting	
14			Individual Study, Supervision	Data Analysis and Reporting	
15			Individual Study, Supervision	Data Analysis and Reporting	
16			Individual Study, Supervision	Data Analysis and Reporting	
17			Individual Study, Supervision	Data Analysis and Reporting	
18			Individual Study, Supervision	Data Analysis and Reporting	
19			Individual Study, Supervision	Data Analysis and Reporting	
20			Individual Study, Supervision	Data Analysis and Reporting	

Workload

Activities	Number	PLEASE SELECT TWO DISTINCT LANGUAGES
Derse Katılım	20	1,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	20	6,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	20	6,00
Ev Ödevi	20	6,00
Tartışmalı Ders	20	1,00
Araştırma Sunumu	18	1,00
Alan Çalışması	12	8,00
İnceleme/Anket Çalışması	12	8,00
Diğer	20	5,00

Assesments

Activities	Weight (%)
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	20,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	20,00
Derse Katılım	20,00
Ev Ödevi	20,00
Final	20,00

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı / GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (DOKTORA) X Learning Outcome Relation

	P.O. 1	P.O. 2	P.O. 3	P.O. 4	P.O. 5	P.O. 6	P.O. 7	P.O. 8
L.O. 1								
L.O. 2								
L.O. 3								
L.O. 4								
L.O. 5								

Table :

- P.O. 1 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında ve ilgili disiplinlerde sahip olduğu bilgi ve beceriyi uzmanlık düzeyinde geliştirir ve derinleştirir.
- P.O. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında yer alan işletmelerin sorunlarını analiz edebilme ve problem çözme becerilerine sahip olur.
- P.O. 3 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları faaliyetlerine ilişkin profesyonel tekniklere ve uygulamalara sahip olur.
- P.O. 4 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında ekonomik, hukuksal vb. problemlere çözüm getirebilme becerisine sahip olur.
- P.O. 5 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü için gerekli alanların planlanması, tasarlanması, faaliyetlerinin sürdürülebilmesi ve geliştirilebilmesine yönelik gerekli bilgi ve becerilere sahip olur.
- P.O. 6 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında bilgileri eleştirel bir gözle değerlendirebilme yetkinliğine sahip olur.
- P.O. 7 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile ilgili alanlarda uygulamaların toplumsal, bilimsel ve etik değerleri gözetme yetkinliğine sahip olur.
- P.O. 8 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında Türkiye’de ve dünyada yenilikleri ve gelişmeleri takip eder. Bu gelişmelere ilişkin politika ve planlar oluşturur.
- L.O. 1 :** Uzmanlık alanlarında kapsamlı bir literatür incelemesi yapabilir.
- L.O. 2 :** Uygun araştırma yöntemlerini belirleyerek veri toplayabilir.
- L.O. 3 :** Verileri sistematik bir şekilde analiz edebilir.
- L.O. 4 :** Akademik araştırmaların raporlanma sürecini öğrenebilir ve uygulayabilir.
- L.O. 5 :** Araştırmalarını akademik ve etik kuralara uygun şekilde sunabilir.