

İndirilme Tarihi

02.02.2026 12:30:38

GM442 - GRADUATION PROJECT II - Turizm Fakültesi - Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

General Info

Objectives of the Course

To enable students to execute research by using the competencies they gained through their undergraduate study

Course Contents

Introduction to the course. Planning progress of the project. Evaluating possible research subjects. Choosing the research topic. Developing research. Preparing and presenting the research and General evaluation of the course.

Recommended or Required Reading

Source suggestions according to project topic Articles, Books etc.

Planned Learning Activities and Teaching Methods

lecture, discussion, teamwork, presentation

Recommended Optional Programme Components

Source reading and research alternatives should be evaluated.

Instructor's Assistants

Durmuş Ali AYDEMİR

Presentation Of Course

This course involves guiding students to create a work (project) in accordance with the academic writing guide by using literature-based research on the topics they have chosen.

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Dr. Öğr. Üyesi Gamze Çoban Yıldız Assoc. Prof. Dr. Emrah Keskin Assoc. Prof. Dr. Günay Erol Assoc. Prof. Dr. Meral Dursun Küçükkoçlu Dr. Öğr. Üyesi Durmuş Ali Aydemir Inst. Kader Parlak Assoc. Prof. Dr. Duygu Eren Prof. Dr. Lütfi Buyruk Assoc. Prof. Dr. Emine Kale Assoc. Prof. Dr. İbrahim İlhan

Program Outcomes

1. Can execute a research
2. Gains knowledge on research methods
3. Can finalize and present a research in written and oral form.

Weekly Contents

Order	Preparation	Info Laboratory	Teaching Methods	Theoretical	Practise
1			Sözlü ve görsel anlatım Verbal and visual presentation Verbal and visual presentation Lecture, Discussion	Dersin tanıtımı	Introduction to the course Introduction to the course Introduction to the course
2			Sözlü ve görsel anlatım Verbal and visual presentation Verbal and visual presentation Lecture, Discussion	Proje sürecini planlama	Source scanning, Resource citing process Source scanning, Source Citation process Source scanning and citation
3			Sözlü ve görsel anlatım Verbal and visual presentation Verbal and visual presentation Lecture, Discussion	Yazılan Araştırma konularının değerlendirilmesi	Academic writing techniques and writing process Writing guide and contents Citation guide
4			Sözlü ve görsel anlatım Verbal and visual presentation Verbal and visual presentation Lecture, Discussion	Yazılan Araştırma konularının değerlendirilmesi	Evaluation of the process, reading and editing Evaluation of the process, reading and correction Evaluation of the process, reading & editing

Order	PreparationInfo	Laboratory TeachingMethods	Theoretical	Practise
5		Sözlü ve görsel anlatım Verbal and visual presentation Verbal and visual presentation Lecture, Discussion	Yazılan Araştırma konularının değerlendirilmesi	Evaluation of the process, reading and editing Evaluation of the process, reading and correction Evaluation of the process, reading & editing
6		Sözlü ve görsel anlatım Verbal and visual presentation Verbal and visual presentation Lecture, Discussion	Yazılan Araştırma konularının değerlendirilmesi	Evaluation of the process, reading and editing Evaluation of the process, reading and correction Evaluation of the process, reading & editing
7		Sözlü ve görsel anlatım Verbal and visual presentation Verbal and visual presentation Lecture, Discussion	Yazılan Araştırma konularının değerlendirilmesi	Evaluation of the process, reading and editing Evaluation of the process, reading and correction Evaluation of the process, reading & editing
8		Sözlü ve görsel anlatım	Öğrenci uygulamaları Mid-term Exam	Mid-term Exam Mid-term examination
9		Sözlü ve görsel anlatım Verbal and visual presentation Verbal and visual presentation Lecture, Discussion	Öğrenci uygulamaları	Evaluation of the process, reading and editing Evaluation of the process, reading and correction Evaluation of the process, reading & editing
10		Sözlü ve görsel anlatım Verbal and visual presentation Verbal and visual presentation Lecture, Discussion	Öğrenci uygulamaları	Evaluation of the process, reading and editing Evaluation of the process, reading and editing Evaluation of the process, reading and correction Evaluation of the process, reading & editing
11		Sözlü ve görsel anlatım Verbal and visual presentation Verbal and visual presentation Lecture, Discussion	Öğrenci uygulamaları	Evaluation of the process, reading and editing Evaluation of the process, reading and correction Evaluation of the process, reading & editing
12		Sözlü ve görsel anlatım Verbal and visual presentation Verbal and visual presentation Lecture, Discussion	Öğrenci uygulamaları	Evaluation of the process, reading and editing Evaluation of the process, reading and correction Evaluation of the process, reading & editing
13		Sözlü ve görsel anlatım Verbal and visual presentation Verbal and visual presentation Lecture, Discussion	Öğrenci uygulamaları	Evaluation of the process, reading and editing Evaluation of the process, reading and correction Evaluation of the process, reading & editing
14		Tartışma Verbal and visual presentation Verbal and visual presentation Lecture, Discussion	Sürecin değerlendirilmesi	Evaluation of the process, reading and editing Evaluation of the process, reading and correction Evaluation of the process, reading & editing
15		Verbal and visual presentation Verbal and visual presentation Lecture, Discussion		Completion of the project and final edits Completion of the project and final arrangements Finalisation of the project, final edit

Workload

Activities	Number	PLEASE SELECT TWO DISTINCT LANGUAGES
Teorik Ders Anlatım	14	2,00
Proje	7	4,00
Ödev	7	4,00
İnceleme/Anket Çalışması	7	2,00

Assesments

Activities	Weight (%)
Performans Ödevi	40,00
Final	60,00

	P.O. 1	P.O. 2	P.O. 3	P.O. 4	P.O. 5	P.O. 6	P.O. 7	P.O. 8	P.O. 9	P.O. 10	P.O. 11	P.O. 12	P.O. 13	P.O. 14	P.O. 15	P.O. 16	P.O. 17	P.O. 18	P.O. 19	P.O. 20	P.O. 21	P.O. 22	P.O. 23	P.O. 24	P.O. 25
L.O. 1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1	1	4	5	1	1	1	1
L.O. 2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1	1	4	5	1	1	1	1
L.O. 3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1	1	4	5	1	1	1	1

Table :

- P.O. 1 :** Ağırlama ve turizm endüstrisi alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur; gastronomi ve mutfak sanatları alanının ağırlama ve turizm endüstrisindeki yerini kavrar
- P.O. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- P.O. 3 :** Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.
- P.O. 4 :** Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartlarını bilir ve uygular.
- P.O. 5 :** Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
- P.O. 6 :** Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.
- P.O. 7 :** Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.
- P.O. 8 :** Menü planlama ilkeleri doğrultusunda çeşitli menüler geliştirir.
- P.O. 9 :** Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar.
- P.O. 10 :** İçecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olur, yiyecek üretiminde çeşitli içecekleri kullanır.
- P.O. 11 :** Yiyecek büfesi dekorasyonu ve yiyeceklerin görsel sunum tekniklerini bilir ve uygular.
- P.O. 12 :** Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.
- P.O. 13 :** Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir ve uygular.
- P.O. 14 :** Mesleki etik standartları bilir ve uygular.
- P.O. 15 :** Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.
- P.O. 16 :** İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.O. 17 :** İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.O. 18 :** İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.
- P.O. 19 :** Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.
- P.O. 20 :** Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır.
- P.O. 21 :** Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- P.O. 22 :** Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.
- P.O. 23 :** Atatürk ilkeleri ve inkılapları konusunda bilgi sahibi olur ve Cumhuriyet'in temel değerlerini benimser.
- P.O. 24 :** Sanatsal konulara ilişkin bireysel yeteneklerini geliştirir.
- P.O. 25 :** Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birini açıklar. BM SKA şunlardır: 1) yoksulluk, 2) açlık, 3) sağlıklı ve kaliteli yaşam, 4) nitelikli eğitim, 5) cinsiyet eşitliği, 6) temiz su ve sanitasyon, 7) erişilebilir temiz enerji, 8) insana yakışır iş ve ekonomik büyüme, 9) sanayi, yenilikçilik ve alt yapı, 10) eşitsizliklerin azaltımı, 11) sürdürülebilir şehirler ve topluluklar, 12) sorumlu tüketim ve üretim, 13) iklim eylemi, 14) sudaki yaşam, 15) karasal yaşam, 16) barış, adalet ve güçlü kurumlar, 17) amaçlar için ortak çaba.
- L.O. 1 :** Bir araştırmayı yürütebilir.
- L.O. 2 :** Araştırma yöntemleri hakkında bilgi sahibi olur.
- L.O. 3 :** Bir araştırmayı son haline getirerek yazılı ve sözlü olarak sunabilir.