

İndirilme Tarihi

02.02.2026 12:30:35

GM442 - MEZUNİYET PROJESİ II - Turizm Fakültesi - Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Genel Bilgiler

Dersin Amacı

Öğrencilerin lisans eğitimlerinde edindikleri yetkinliklerini kullanarak bir araştırma yapmalarını sağlamak.

Dersin İçeriği

Dersin tanıtımı, Proje sürecini planlama, Muhtemel araştırma konularının değerlendirilmesi, Araştırmanın seçimi, Araştırmanın oluşturulması, Araştırmanın hazırlanması ve sunumu, Sürecin değerlendirilmesi.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Proje konusuna göre kaynak önerisi Makale, Kitap vb.

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

anlatım, tartışma, ekip çalışması, sunum

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Kaynak okuma ve araştırma alternatifleri değerlendirilmeli

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

Durmuş Ali AYDEMİR

Dersin Verilişi

Bu ders öğrencilerin seçmiş oldukları konular üzerinde alanla ilgili literatüre dayalı araştırmalardan faydalanarak akademik yazım kılavuzuna uygun bir eser (proje) ortaya çıkarmak üzere öğrencilerin yönlendirilmesini içermektedir.

Dersi Veren Öğretim Elemanları

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

Program Çıktısı

- Bir araştırmayı yürütebilir.
- Araştırma yöntemleri hakkında bilgi sahibi olur.
- Bir araştırmayı son haline getirerek yazılı ve sözlü olarak sunabilir.

Haftalık İçerikler

Hazırlık Sıra Bilgileri	Öğretim Laboratuvar Metodları	Teorik	Uygulama
1	Sözlü ve görsel anlatım Sözlü ve görsel anlatım Sözlü ve görsel anlatım Sözlü anlatım, Tartışma	Dersin tanıtımı	Dersin tanıtımı Dersin tanıtımı Dersin tanıtımı
2	Sözlü ve görsel anlatım Sözlü ve görsel anlatım Sözlü ve görsel anlatım Sözlü anlatım, Tartışma	Proje sürecini planlama	Kaynak tarama, Kaynak Gösterme süreci Kaynak tarama, Kaynak Gösterme süreci Kaynak tarama ve kaynak gösterme
3	Sözlü ve görsel anlatım Sözlü ve görsel anlatım Sözlü ve görsel anlatım Sözlü anlatım, Tartışma	Yazılan Araştırma konularının değerlendirilmesi	Yazım kılavuzu ve içerikleri,Yazım kılavuzu ve içerikleri Yazım kılavuzu ve içerikleri,Yazım kılavuzu ve içerikleri Yazım kılavuzu

Hazırlık Sıra Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
4		Sözlü ve görsel anlatım Sözlü ve görsel anlatım Sözlü ve görsel anlatım Sözlü anlatım, Tartışma	Yazılan Araştırma konularının değerlendirilmesi	Sürecin değerlendirilmesi, okuma ve düzeltme Sürecin değerlendirilmesi, okuma ve düzeltme Sürecin değerlendirilmesi, okuma ve düzeltme
5		Sözlü ve görsel anlatım Sözlü ve görsel anlatım Sözlü ve görsel anlatım Sözlü anlatım, Tartışma	Yazılan Araştırma konularının değerlendirilmesi	Sürecin değerlendirilmesi, okuma ve düzeltme Sürecin değerlendirilmesi, okuma ve düzeltme Sürecin değerlendirilmesi, okuma ve düzeltme
6		Sözlü ve görsel anlatım Sözlü ve görsel anlatım Sözlü ve görsel anlatım Sözlü anlatım, Tartışma	Yazılan Araştırma konularının değerlendirilmesi	Sürecin değerlendirilmesi, okuma ve düzeltme Sürecin değerlendirilmesi, okuma ve düzeltme Sürecin değerlendirilmesi, okuma ve düzeltme
7		Sözlü ve görsel anlatım Sözlü ve görsel anlatım Sözlü ve görsel anlatım Sözlü anlatım, Tartışma	Yazılan Araştırma konularının değerlendirilmesi	Sürecin değerlendirilmesi, okuma ve düzeltme Sürecin değerlendirilmesi, okuma ve düzeltme Sürecin değerlendirilmesi, okuma ve düzeltme
8		Sözlü ve görsel anlatım	Öğrenci uygulamaları Ara Sınav	Ara Sınav Ara Sınav
9		Sözlü ve görsel anlatım Sözlü ve görsel anlatım Sözlü ve görsel anlatım Sözlü anlatım, Tartışma	Öğrenci uygulamaları	Sürecin değerlendirilmesi, okuma ve düzeltme Sürecin değerlendirilmesi, okuma ve düzeltme Sürecin değerlendirilmesi, okuma ve düzeltme
10		Sözlü ve görsel anlatım Sözlü ve görsel anlatım Sözlü ve görsel anlatım Sözlü anlatım, Tartışma	Öğrenci uygulamaları	Sürecin değerlendirilmesi, okuma ve düzeltme Sürecin değerlendirilmesi, okuma ve düzeltme Sürecin değerlendirilmesi, okuma ve düzeltme Sürecin değerlendirilmesi, okuma ve düzeltme
11		Sözlü ve görsel anlatım Sözlü ve görsel anlatım Sözlü ve görsel anlatım Sözlü anlatım, Tartışma	Öğrenci uygulamaları	Sürecin değerlendirilmesi, okuma ve düzeltme Sürecin değerlendirilmesi, okuma ve düzeltme Sürecin değerlendirilmesi, okuma ve düzeltme

Hazırlık Sıra Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
12		Sözlü ve görsel anlatım Sözlü ve görsel anlatım Sözlü ve görsel anlatım Sözlü anlatım, Tartışma	Öğrenci uygulamaları	Sürecin değerlendirilmesi, okuma ve düzeltme Sürecin değerlendirilmesi, okuma ve düzeltme Sürecin değerlendirilmesi, okuma ve düzeltme
13		Sözlü ve görsel anlatım Sözlü ve görsel anlatım Sözlü ve görsel anlatım Sözlü anlatım, Tartışma	Öğrenci uygulamaları	Sürecin değerlendirilmesi, okuma ve düzeltme Sürecin değerlendirilmesi, okuma ve düzeltme Sürecin değerlendirilmesi, okuma ve düzeltme
14		Tartışma Sözlü ve görsel anlatım Sözlü ve görsel anlatım Sözlü anlatım, Tartışma	Sürecin değerlendirilmesi	Sürecin değerlendirilmesi, okuma ve düzeltme Sürecin değerlendirilmesi, okuma ve düzeltme Sürecin değerlendirilmesi, okuma ve düzeltme
15		Sözlü ve görsel anlatım Sözlü ve görsel anlatım Sözlü anlatım, Tartışma		Projenin bitirilmesi ve son düzenlemeler Projenin bitirilmesi ve son düzenlemeler Projenin tamamlanması, son düzeltme

İş Yükleri

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Teorik Ders Anlatım	14	2,00
Proje	7	4,00
Ödev	7	4,00
İnceleme/Anket Çalışması	7	2,00

Değerlendirme

Aktiviteler	Ağırlığı (%)
Performans Ödevi	40,00
Final	60,00

	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	P.Ç. 11	P.Ç. 12	P.Ç. 13	P.Ç. 14	P.Ç. 15	P.Ç. 16	P.Ç. 17	P.Ç. 18	P.Ç. 19	P.Ç. 20	P.Ç. 21	P.Ç. 22	P.Ç. 23	P.Ç. 24	P.Ç. 25
Ö.Ç. 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
Ö.Ç. 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
Ö.Ç. 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

Tablo :

- P.Ç. 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.Ç. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- P.Ç. 3 :** Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.
- P.Ç. 4 :** Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartlarını bilir ve uygular.
- P.Ç. 5 :** Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
- P.Ç. 6 :** Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 7 :** Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.
- P.Ç. 8 :** Menü planlama ilkeleri doğrultusunda çeşitli menüler geliştirir.
- P.Ç. 9 :** Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar.
- P.Ç. 10 :** İçecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olur, yiyecek üretiminde çeşitli içecekleri kullanır.
- P.Ç. 11 :** Yiyecek büfesi dekorasyonu ve yiyeceklerin görsel sunum tekniklerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 12 :** Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.
- P.Ç. 13 :** Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir ve uygular.
- P.Ç. 14 :** Mesleki etik standartları bilir ve uygular.
- P.Ç. 15 :** Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.
- P.Ç. 16 :** İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.Ç. 17 :** İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.Ç. 18 :** İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.
- P.Ç. 19 :** Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.
- P.Ç. 20 :** Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır.
- P.Ç. 21 :** Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- P.Ç. 22 :** Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.
- P.Ç. 23 :** Atatürk ilkeleri ve inkılapları konusunda bilgi sahibi olur ve Cumhuriyet'in temel değerlerini benimser.
- P.Ç. 24 :** Sanatsal konulara ilişkin bireysel yeteneklerini geliştirir.
- P.Ç. 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.
- Ö.Ç. 1 :** Bir araştırmayı yürütebilir.
- Ö.Ç. 2 :** Araştırma yöntemleri hakkında bilgi sahibi olur.
- Ö.Ç. 3 :** Bir araştırmayı son haline getirerek yazılı ve sözlü olarak sunabilir.