

Genel Bilgiler

Dersin Amacı

Bu dersin amacı öğrencilerin gastronomi ile ilgili konularda araştırma yapma ve sunum becerilerini geliştirmek, sektörel sorunlara çözüm önerileri geliştirmelerine yardımcı olmaktır.

Dersin İçeriği

Araştırma konusunu bulma ve seçme, bilimsel araştırma yöntemlerine uygun olacak şekilde araştırma konusunu raporlama, sunum yaparken dikkat edilecek hususların öğrenilmesi.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S. ve Yıldırım, E. (2007). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri. Sakarya: Sakarya Yayıncılık. Gürbüz, S. & Şahin, F. (2018). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri Felsefe- Yöntem- Analiz.

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Anlatım, sunum ve tartışma

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Öğrenciler, sektörel seminerler dersine düzenli olarak katılmak ve etkin bir şekilde katkı sağlamakla yükümlüdür. Seminerler; gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki güncel eğilimleri, yenilikçi uygulamaları, sürdürülebilirlik yaklaşımlarını ve sektör deneyimlerini yansıtacak şekilde planlanmalıdır. Öğrencilerin, alanında uzman şefler, akademisyenler ve sektör temsilcilerinin paylaşımlarını takip ederek mesleki bilgi ve becerilerini geliştirmeleri amaçlanmaktadır. Ders kapsamında öğrencilerden, katıldıkları seminerler hakkında sunum ve rapor hazırlamaları beklenmektedir.

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

Dersi veren yardımcı öğretim elemanı bulunmamaktadır.

Dersin Verilişi

Ders, yüz yüze öğretim yöntemiyle gerçekleştirilecek olup, ders materyalleri dijital platformlar üzerinden de desteklenecektir. Öğrencilerin derse düzenli katılımı ve uygulamalı etkinliklere aktif olarak dahil olmaları beklenmektedir.

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Prof. Dr. Şule Aydın

Program Çıktısı

- İnternet ve kütüphanede kaynak taraması yapabilir.
- Yaptığı araştırmayı raporlayabilir.
- Sunum tekniklerini bilir.
- Sunum yapabilir.

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Öğretim		Uygulama
		Laboratuvar	Metodları Teorik	
1	Gürbüz, S. & Şahin, F. (2018). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri Felsefe- Yöntem- Analiz. sf. 19-47.	Anlatım, sunum ve tartışma	Dersin tanıtılması	
2	Gürbüz, S. & Şahin, F. (2018). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri Felsefe- Yöntem- Analiz. sf. 47-67.	Anlatım, sunum ve tartışma	Bilimsel çalışmalarda konu seçimi	
3	Gürbüz, S. & Şahin, F. (2018). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri Felsefe- Yöntem- Analiz. sf. 67-95.	Anlatım, sunum ve tartışma	Bilimsel araştırma süreci	
4	Gürbüz, S. & Şahin, F. (2018). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri Felsefe- Yöntem- Analiz. sf. 55-63.	Anlatım, sunum ve tartışma	Bilimsel çalışmalarda referans gösterme	
5	Gürbüz, S. & Şahin, F. (2018). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri Felsefe- Yöntem- Analiz. sf. 441-462.	Anlatım, sunum ve tartışma	Bilimsel çalışmalarda içindikiler kısmını oluşturma	
6	Gürbüz, S. & Şahin, F. (2018). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri Felsefe- Yöntem- Analiz. sf. 441-462.	Anlatım, sunum ve tartışma	Bilimsel çalışmalarda yazım teknikleri	
7	Gürbüz, S. & Şahin, F. (2018). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri Felsefe- Yöntem- Analiz. sf. 86-92.	Anlatım, sunum ve tartışma	Sunum teknikleri	
8			VİZE SINAVI	
9	Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S. ve Yıldırım, E. (2007). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri. Sakarya: Sakarya Yayıncılık. Gürbüz, S. & Şahin, F. (2018). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri Felsefe- Yöntem- Analiz.	Anlatım, sunum ve tartışma	Öğrencilerin sunumu	
10	Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S. ve Yıldırım, E. (2007). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri. Sakarya: Sakarya Yayıncılık. Gürbüz, S. & Şahin, F. (2018). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri Felsefe- Yöntem- Analiz.	Anlatım, sunum ve tartışma	Öğrencilerin sunumu	
11	Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S. ve Yıldırım, E. (2007). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri. Sakarya: Sakarya Yayıncılık. Gürbüz, S. & Şahin, F. (2018). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri Felsefe- Yöntem- Analiz.	Anlatım, sunum ve tartışma	Öğrencilerin sunumu	
12	Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S. ve Yıldırım, E. (2007). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri. Sakarya: Sakarya Yayıncılık. Gürbüz, S. & Şahin, F. (2018). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri Felsefe- Yöntem- Analiz.	Anlatım, sunum ve tartışma	Öğrencilerin sunumu	
13	Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S. ve Yıldırım, E. (2007). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri. Sakarya: Sakarya Yayıncılık. Gürbüz, S. & Şahin, F. (2018). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri Felsefe- Yöntem- Analiz.	Anlatım, sunum ve tartışma	Öğrencilerin sunumu	
14	Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S. ve Yıldırım, E. (2007). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri. Sakarya: Sakarya Yayıncılık. Gürbüz, S. & Şahin, F. (2018). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri Felsefe- Yöntem- Analiz.	Anlatım, sunum ve tartışma	Öğrencilerin sunumu	
15	Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S. ve Yıldırım, E. (2007). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri. Sakarya: Sakarya Yayıncılık. Gürbüz, S. & Şahin, F. (2018). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri Felsefe- Yöntem- Analiz.	Anlatım, sunum ve tartışma	Öğrencilerin sunumu	

İş Yükleri

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	5	3,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	10	3,00
Seminer	10	7,00
Rapor	10	7,00

Aktiviteler	Ağırlığı (%)
Sunum	30,00
Dönem Ödevi	30,00
Final	40,00

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı / GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (YÜKSEK LİSANS - TEZLİ) 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							5
Ö.Ç. 2	5							5	5	
Ö.Ç. 3	5								5	5
Ö.Ç. 4	5								5	5

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 alanında Türkiye’de ve dünyada yenilikleri ve gelişmeleri takip eder. Bu gelişmelere ilişkin politika ve planlar oluşturur.
- P.Ç. 4 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları faaliyetlerine ilişkin profesyonel tekniklere ve uygulamalara sahip olur.
- P.Ç. 5 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında bilgileri eleştirel bir gözle değerlendirebilme yetkinliğine sahip olur.
- P.Ç. 6 :** Bilimsel araştırma yöntemlerini kullanarak alanıyla ilgili bir araştırmayı planlar, yürütür, değerlendirir ve rapor halinde sunar.
- P.Ç. 7 :** Alanında uzmanlık gerektiren konularda bir çalışmayı başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde yürütür.
- P.Ç. 8 :** Edindiği bilgi ve becerileri analiz eder, eleştirel şekilde yorumlar ve değerlendirir.
- P.Ç. 9 :** Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim ve sunum becerileri gösterir.
- 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 :** İnternet ve kütüphanede kaynak taraması yapabilir.
- Ö.Ç. 2 :** Yaptığı araştırmayı raporlayabilir.
- Ö.Ç. 3 :** Sunum tekniklerini bilir.
- Ö.Ç. 4 :** Sunum yapabilir.