

General Info

Objectives of the Course

The aim of this course is to improve students' research and presentation skills on gastronomy-related issues and to help them develop solutions for industrial problems.

Course Contents

Finding and choosing the research subject, reporting the research subject in accordance with scientific research methods, and learning the points to be considered while making presentations.

Recommended or Required Reading

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.

Planned Learning Activities and Teaching Methods

Lecture, presentation and discussion

Recommended Optional Programme Components

Students are required to regularly attend and actively contribute to sectoral seminars. Seminars should be planned to reflect current trends, innovative practices, sustainability approaches, and industry experience in gastronomy and culinary arts. Students are expected to develop their professional knowledge and skills by following the discussions of expert chefs, academics, and industry representatives. As part of the course, students are expected to prepare presentations and reports on the seminars they attend.

Instructor's Assistants

There is no assistant instructor teaching the course.

Presentation Of Course

The course will be delivered face-to-face, with course materials also available on digital platforms. Students are expected to attend class regularly and actively participate in practical activities.

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Prof. Dr. Şule Aydın

Program Outcomes

1. Can search resources on the internet and in the library.
2. He/she can report the research he/she has done.
3. Knows presentation techniques.
4. Can give presentations.

Order	PreparationInfo	Laboratory	TeachingMethods	Theoretical	Practise
1	Gürbüz, S. & Şahin, F. (2018). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri Felsefe-Yöntem- Analiz. sf. 19-47.		Lecture, presentation and discussion	Introduction of the course	
2	Gürbüz, S. & Şahin, F. (2018). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri Felsefe-Yöntem- Analiz. sf. 47-67.		Lecture, presentation and discussion	Topic selection in scientific studies	
3	Gürbüz, S. & Şahin, F. (2018). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri Felsefe-Yöntem- Analiz. sf. 67-95.		Lecture, presentation and discussion	Scientific research process	
4	Gürbüz, S. & Şahin, F. (2018). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri Felsefe-Yöntem- Analiz. sf. 55-63.		Lecture, presentation and discussion	Referencing in scientific studies	
5	Gürbüz, S. & Şahin, F. (2018). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri Felsefe-Yöntem- Analiz. sf. 441-462.		Lecture, presentation and discussion	Creating the table of contents in scientific studies	
6	Gürbüz, S. & Şahin, F. (2018). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri Felsefe-Yöntem- Analiz. sf. 441-462.		Lecture, presentation and discussion	Writing techniques in scientific studies	
7	Gürbüz, S. & Şahin, F. (2018). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri Felsefe-Yöntem- Analiz. sf. 86-92.		Lecture, presentation and discussion	Presentation techniques	
8				MIDTERM EXAM	
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.		Lecture, presentation and discussion	Student's presentations	
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.		Lecture, presentation and discussion	Student's presentations	
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.		Lecture, presentation and discussion	Student's presentations	
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.		Lecture, presentation and discussion	Student's presentations	
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.		Lecture, presentation and discussion	Student's presentations	
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.		Lecture, presentation and discussion	Student's presentations	
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.		Lecture, presentation and discussion	Student's presentations	

Workload

Activities	Number	PLEASE SELECT TWO DISTINCT LANGUAGES
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	5	3,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	10	3,00
Seminer	10	7,00
Rapor	10	7,00

Activities	Weight (%)
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 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	P.O. 9	P.O. 10
L.O. 1	5		5							5
L.O. 2	5							5	5	
L.O. 3	5								5	5
L.O. 4	5								5	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 alanında Türkiye’de ve dünyada yenilikleri ve gelişmeleri takip eder. Bu gelişmelere ilişkin politika ve planlar oluşturur.
- P.O. 4 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları faaliyetlerine ilişkin profesyonel tekniklere ve uygulamalara sahip olur.
- P.O. 5 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında bilgileri eleştirel bir gözle değerlendirebilme yetkinliğine sahip olur.
- P.O. 6 :** Bilimsel araştırma yöntemlerini kullanarak alanıyla ilgili bir araştırmayı planlar, yürütür, değerlendirir ve rapor halinde sunar.
- P.O. 7 :** Alanında uzmanlık gerektiren konularda bir çalışmayı başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde yürütür.
- P.O. 8 :** Edindiği bilgi ve becerileri analiz eder, eleştirel şekilde yorumlar ve değerlendirir.
- P.O. 9 :** Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim ve sunum becerileri gösterir.
- P.O. 10 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında sürdürülebilirlik ilkelerini benimseyerek yerel ve küresel ölçekte etik, çevresel ve ekonomik sorumluluk bilinciyle hareket eder.
- L.O. 1 :** İnternet ve kütüphanede kaynak taraması yapabilir.
- L.O. 2 :** Yaptığı araştırmayı raporlayabilir.
- L.O. 3 :** Sunum tekniklerini bilir.
- L.O. 4 :** Sunum yapabilir.