

AKTS DERS TANITIM FORMU
ECTS Course Description Form

I. BÖLÜM (Senato Onayı)
PART I (Senate Approval)

Dersi Açan Fakülte /YO Offering School	Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesi Antalya Bilim University School of Tourism			
Dersi Açan Bölüm Offering Department	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Gastronomy and Culinary Arts			
Dersi Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Lisans (İngilizce) Undergraduate (English)		Zorunlu Compulsory	
Ders Kodu Course Code	GAST 200			
Ders Adı Course Name	Yaz Stajı I Summer Work Integrated Learning I			
Öğretim dili Language of Instruction	İngilizce English	Ders Türü Type of Course	Teorik 1 saat Kredi 3 saat Theoretical 1 hour Credits 3 hours	
Ders Seviyesi Level of Course	Lisans Undergraduate	AKTS ECTS	5	
Haftalık Ders Saati Hours per Week	1 saat (Teorik 1 saat) 1 hours (Theoretical 1 hour)			
Notlandırma Türü Grading Mode	Başarılı-Başarısız-Devam Ediyor Satisfactory-Unsatisfactory-Incomplete			
Ön koşul/lar Pre-requisites	Bulunmamaktadır. None			
Yan koşul/lar Co-requisites	Bulunmamaktadır. None			
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Sadece Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne açılmaktadır. Available to Gastronomy and Culinary Arts department only.			
Dersin Amacı Educational Objective	Öğrenciler, gerçek iş yaşamı ile ilgili deneyimlerini yaz ayları boyunca, otel, restoran, tatil köyü, tema parkı, hava yolu yiyeceği üreten kurumlarda, kurumsal yiyecek üretimi yapan firmalarda veya bir kruvaziyer gemisinde, akademisyenlerinin ve staj koordinatörünün denetimleri altında tamamlayacaklardır. Students will complete their real business life experiences during the summer months, in hotels, restaurants, resorts, clubs, theme parks, airline food producing companies, corporate food production companies or on a cruise ship, under the supervision of their academics and internship coordinator.			
Ders İçeriği Course Description	Bu ders Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesi öğrencilerinin yapmak zorunda oldukları, süresi, dönemi ve staj yönerge esasları, bu esaslarda tanımlanan ve yine bu esaslarda belirtilen niteliklerdeki bir işyerinde çalışmayı kapsamaktadır. This course covers the duration, term and internship directive principles that Antalya Bilim University Tourism Faculty students have to do, and working in a workplace with the qualifications defined in these principles and also specified in these principles.			
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Yönetim teorilerinin gerçek hayatta nasıl yansıtıldığını açıklayabilmek Explain how management theories are reflected in real life		
	ÖÇ/LO 2	Üst düzey yöneticilerin çalışanlarını yönlendirirken yönetsel yaklaşımlarını belirleme ve analiz etme Identify and analyze the managerial approaches of senior managers while guiding their employees		
	ÖÇ/LO 3	Yöneticileri tarafından verilen görevleri gerçekleştirmek Perform tasks assigned by managers		
	ÖÇ/LO 4	Misafirlerin ve yöneticilerin istek ve gereksinimlerini gözlemlemek Observe the wishes and requirements of guests and managers		
	ÖÇ/LO 5	Misafirler ve çalışanlarla yaşanan çeşitli yönetsel sorunlara yönelik olası çözümleri bulmak ve öneride bulunmak Find and suggest possible solutions for various managerial problems with guests and employees		

II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)
PART II (Faculty Board Approval)

PROGRAM ÇIKTILARI PROGRAM OUTCOMES		ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
PÇ1 PO1	Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi. Ability to communicate effectively and write and present a report in Turkish and English.	x	x	x	x	x
PÇ2 PO2	Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi. Ability to work individually, and in intra-disciplinary and multi-disciplinary teams.	x	x	x	x	x

Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)	PÇ3	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi.	x	x	x	x	x
	PO3	Recognition of the need for life-long learning and ability to access information , follow developments in science and technology, and continually reinvent oneself.					
	PÇ4	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi.				x	x
	PO4	Knowledge of project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.					
	PÇ5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi .	x	x	x	x	x
	PO5	Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.					
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PÇ7	Bilgiyi etkin bir şekilde kavramsallaştırma, uygulama, analiz etme, sentezleme ve değerlendirme becerisine sahiptir (Eleştirel Düşünme);	x	x	x	x	x
	PO7	Ability to conceptualize, apply, analyze, synthesize and evaluate information effectively (Critical Thinking);					
	PÇ8	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık);		x			x
	PO8	Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);					
	PÇ9	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik);	x	x	x	x	x
	PO9	Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);					
	PÇ10	Etik değer ve ilkeleri önemser; mesleki ve toplumsal yaşamda bunlara uygun davranır (Etik Davranış);	x	x	x	x	x
	PO10	Awareness about ethical values and principles; behaves accordingly in professional and social life (Ethical Behavior);					
	PÇ11	Bilgi gereksinimini anlar, tanımlar ve bu bilgiye ulaşır; bilgiyi etkili bir şekilde kullanıp başkalarıyla paylaşır (Bilgi Okuryazarlığı)	x	x			
	PO11	Understands, defines and accesses information needs; use and share information effectively with others (Information Literacy)					
	PÇ12	Bilgi ve iletişim teknolojilerini bilgi edinmede etkili bir biçimde kullanabilir, bilgi ve deneyimlerini, teknoloji ve görsel araçları kullanarak başkalarıyla paylaşabilir (Bilgi ve İletişim Teknolojileri Okuryazarlığı).	x	x	x	x	x
	PO12	Use information and communication technologies effectively in acquiring information and share their knowledge and experience with others using technology and visual tools (Information and Communication Technologies Literacy).					
	PÇ13	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir.	x	x	x	x	x
	PO13	Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of gastronomy.					
	PÇ14	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.	x	x	x		
	PO14	Competence in designing and visual presentation of food.					
	PÇ15	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular	x	x	x	x	x
	PO15	Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.					
PÇ16	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular	x	x	x	x	x	
PO16	Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.						
PÇ17	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir.	x	x	x	x	x	
PO17	Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.						
PÇ18	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.	x	x	x			
PO18	Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.						
PÇ19	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir.						
	Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.						

Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	PO19	Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and non-alcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.	x	x	x		
	PÇ20	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.	x	x	x	x	x
	PO20	Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry.					
	PÇ21	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.	x	x	x		
	PO21	Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles.					
	PÇ22	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.	x	x	x	x	x
	PO22	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills					
	PÇ23	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir.	x	x	x		
PO23	Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.						
PÇ24	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.	x	x	x	x	x	
PO24	Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework						

III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)

PART III (Department Board Approval)

Öğretilen Konular, Konuların Öğretim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	Konu No	Hafta	Konu	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5	
	#Subjects	Week	Subject						
	K/S 1	1	Giriş: Ders içeriğinin paylaşılması Introduction: Sharing course content	D1-2					
	K/S 2	2	Stajdan Beklentiler Expectations from the internship	D1-2					
	K/S 3	3	Stajdan Beklentiler ve Staj Formları Expectations from the internship and internship forms	D1-2					
	K/S 4	4	Staj Yeri Anlaşma Süreci Internship Place Agreement Process	D1-2					
	K/S 5	5	Staj Yeri Anlaşma Süreci Internship Place Agreement Process	D1-2					
	K/S 6	6	Staj Raporu Yazımı Internship Report Writing	D1-2	D1-2	D1-2	D1-2	D1-2	
	K/S 7	7	Staj Raporu Yazımı Internship Report Writing	D1-2	D1-2	D1-2	D1-2	D1-2	
	K/S 8	8	Staj Raporu Yazımı Internship Report Writing	D1-2	D1-2	D1-2	D1-2	D1-2	
	K/S 9	9	Staj Raporu Yazımı Internship Report Writing	D1-2	D1-2	D1-2	D1-2	D1-2	
		10	Staj Raporu Yazımı Internship Report Writing	D1-2	D1-2	D1-2	D1-2	D1-2	
	K/S 10	11	Staj Raporu Yazımı Internship Report Writing	D1-2	D1-2	D1-2	D1-2	D1-2	
	K/S 11	12	Staj Raporu Yazımı Internship Report Writing	D1-2	D1-2	D1-2	D1-2	D1-2	
K/S 12	13	Staj Raporu Yazımı Internship Report Writing	D1-2	D1-2	D1-2	D1-2	D1-2		
K/S 13	14	Staj Raporu Yazımı Internship Report Writing	D1-2	D1-2	D1-2	D1-2	D1-2		

		Staj Değerlendirme Formlarının Sunulması Submission of Internship Evaluation Forms	D1-2	D1-2	D1-2	D1-2	D1-2	
Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telif Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule		Telif Kuralı Make-Up Rule		
	D1	Katılım/Etkileşim Attendance/Interaction	50%	Öğrenci staj esnasında işletmenin diğer çalışanları gibi haftalık 6 işgünü çalışır. Öğrenci işletmenin kurallarını ihlal edemez. Ettği takdirde U notu alır. During the internship, the student works 6 working days a week like the other employees of the company. The student cannot violate the rules of the business. If it does, it gets a U grade.		Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telif sınavı olacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.		
	D2	Rapor Report	50%	Rapor öğrencinin 60 iş günlük staj döneminde neler yaptığını detaylı olarak yazdığı bir değerlendirme metodu. The report is an evaluation method in which the student writes in detail what he/she did during the 60 work-days internship period.				
TOPLAM / SUM			100%					
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Öğrenciler öğrendiklerini, staj katılımlarında/etkileşimlerinde ve raporlarında göstermektedir. Ayrıca verilen staj raporuyla, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşılabilecek olayları yorumlaması istenilmektedir. Students demonstrate what they have learned in internship attendance/interaction and report. In addition, with the given internship report, the student is asked to interpret the theoretical knowledge learned in the lesson and the events that he will encounter in the field.							
Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade	Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, harf notuna (S=Başarılı; U=Başarısız; I=devam ediyor) dönüştürülecektir. Upon successful completion of all assessments, it will be converted to a letter grade (S=Satisfactory; U=Unsatisfactory; I=Incomplete).		S: Successful/Başarılı U: Unsuccessful/Başarısız I: Incomplete/Devam					
Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüğü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür Method	klama Explanation			aat Hours		
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor							
	1	Sınıf Dersi Lecture	Staj hakkında bilgilendirme e-mail veya yüz yüze/Microsoft Teams üzerinden gerçekleştirilmektedir. (1 saat/14hafta) Informing them about the internship via e-mail or face-to-face/Microsoft Teams are carried out (1 hour/14 week)			14		
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture	Sektörle öğrencileri staj yeri bulma konusunda buluşturma ve staj hakkında bilgilendirme e-mail veya yüz yüze/Microsoft Teams üzerinden gerçekleştirilmektedir. (2 saat/3hafta) Bringing students together with the sector about finding an internship and informing them about the internship via e-mail and face-to-face/Microsoft Teams are carried out (2 hour/3 week)			6		
	3	Problem Dersi Recitation						
	4	Laboratuvar Laboratory						
	5	Uygulama Practical	Öğrenci staj esnasında işletmenin diğer çalışanları gibi haftalık 6 işgünü çalışır. (8 saat/9 hafta) During the internship, the student works 6 working days a week like the other employees of the company. (8 hour/9week)			72		
	6	Saha Çalışması Field Work						
	Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student							
	7	Ara Sınav Midterm Exam						
	9	Staj Raporu Internship Report	Staj raporu için harcanan süre (5 saat/9 hafta) Time spent on internship report (5 hour /9 week)			45		
	10	Ders Tekrarı Review						
11	Final Sınavı Final Exam							
12	Ofis Saati Office Hours							

IV. BÖLÜM
IV. PART

Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname	Prof. Dr. Fatma Bike KOCAOĞLU		
	E-posta E-mail	fatma.bike@antalya.edu.tr	Ofis Office	B2-48
	Görüşme saatleri	3 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.)		
	Office Hours	3 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)		
Ders Materyalleri Course Materials	Zorunlu Mandatory			
	Önerilen Recommended			
Diğer Other	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayı da içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır. It includes violations of school integrity, but is not limited to cheating, plagiarism, but also handing over the work of others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action.		
	Engelli Öğrenciler Students with Disabilities	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits.		
	Güvenlik Konuları Safety Issues			
	Esneklik Flexibility	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content is subject to change. Students are informed about the changes.		

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-