|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ABU_KKK_01-15.jpg** | **AKTS DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **I. BÖLÜM (Senato Onayı)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersi Açan Fakülte /YO** | *Meslek Yüksekokulu* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersi Açan Bölüm** | *Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersi Alan Program (lar)** | *Aşçılık Programı* | | | | | | | | | | | | | *Zorunlu* | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |
| **Ders Kodu** | *ASC-208* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Adı** | *Catering ve Ziyafet Hizmetleri* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim dili** | *Türkçe* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Türü** | *Ders* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Seviyesi** | *Önlisans* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Haftalık Ders Saati** | **Ders: 2** | | | | | | **Lab:** | | | | **Uygulama:** | | | | | | | **Diğer:** | | | | | | | |
| **AKTS Kredisi** | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Notlandırma Türü** | *Harf notu* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ön koşul/lar** |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Yan koşul/lar** |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Kayıt Kısıtlaması** |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | *Başarılı bir gıda etkinliğinin yönetilerek, organize edilmesinin öğretilmesi* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İçeriği** | *Ders yiyecek-içecek etkinlikleri, yemek festivalleri, iç mekan / dış mekan ikram organizasyonları, yemek yarışmaları, ulusal ve uluslararası mutfakların sergilenmesi aşamalarını kapsar. Öğrenciler mutfak etkinliklerine yönelik yeni eğilimleri ve tüketici ihtiyaçlarını öğrenir. Bu dersi takip ederek sözleşme, yönetim, yönlendirme, sunum, servis ve özel organizasyonların arkasındaki mekanizmaları anlar ve iletişim süreçlerinin nasıl yürütüleceğini öğrenirler.* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğrenim Çıktıları** | **ÖÇ1** | | *Tematik gıda etkinlikleri düzenler* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ2** | | *Organizasyon planlayabilir* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ2** | | *Yönetim becerilirini geliştirir* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ4** | | *Maliyet hesabı yapabilir* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ5** | | *Halkla ilişkiler projesi planlayabilir* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ6** | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Temel Çıktılar** |  | | **Program Çıktıları** | | | | | | | | | | **ÖÇ1** | | | **ÖÇ2** | | | | **ÖÇ3** | **ÖÇ4** | | | **ÖÇ5** | **ÖÇ6** |
| **PÇ1** | | Türkçe sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma **becerisi**. | | | | | | | | | | X | | |  | | | |  |  | | |  |  |
| **PÇ2** | | Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme **becerisi**. | | | | | | | | | |  | | | X | | | |  |  | | |  |  |
| **PÇ3** | | Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği **bilinci** ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme **becerisi**. | | | | | | | | | |  | | |  | | | |  |  | | | X |  |
| **PÇ4** | | Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik hakkında **bilgi**. | | | | | | | | | |  | | |  | | | | X |  | | |  |  |
| **PÇ5** | | Sektörler hakkında **farkındalık** ve iş planı hazırlama **becerisi** . | | | | | | | | | |  | | | X | | | |  | X | | |  |  |
| **PÇ6** | | Mesleki ve etik sorumluluk **bilinci** ve etik ilkelerine uygun **davranma**. | | | | | | | | | |  | | | X | | | |  |  | | |  |  |
| **Fakülte/YO Çıktıları** | **PÇ7** | |  | | | | | | | | | |  | | |  | | | |  |  | | |  |  |
| **PÇ8** | |  | | | | | | | | | |  | | |  | | | |  |  | | |  |  |
| **PÇ9** | |  | | | | | | | | | |  | | |  | | | |  |  | | |  |  |
| **PÇ10** | |  | | | | | | | | | |  | | |  | | | |  |  | | |  |  |
| **PÇ11** | |  | | | | | | | | | |  | | |  | | | |  |  | | |  |  |
| **PÇ12** | |  | | | | | | | | | |  | | |  | | | |  |  | | |  |  |
| **Program Çıktıları** | **PÇ13** | | |  | | | | | | | | |  | | |  | | | |  |  | | |  |  |
| **PÇ14** | | |  | | | | | | | | |  | | |  | | | |  |  | | |  |  |
| **PÇ15** | | |  | | | | | | | | |  | | |  | | | |  |  | | |  |  |
| **PÇ16** | | |  | | | | | | | | |  | | |  | | | |  |  | | |  |  |
| **PÇ17** | | |  | | | | | | | | |  | | |  | | | |  |  | | |  |  |
| **PÇ18** | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
| **III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları** | **Konu#** | **Hafta** | | | | **Konu** | | | | **ÖÇ1** | | **ÖÇ2** | | | **ÖÇ3** | | | | **ÖÇ4** | | | **ÖÇ5** | **ÖÇ6** | | |
| **K1** | *1* | | | | *Gastronomi etkinliklerine giriş* | | | | *D1* | |  | | |  | | | |  | | |  |  | | |
| **K2** | *2* | | | | *Ziyafetler* | | | | *D1* | |  | | |  | | | |  | | |  |  | | |
| **K3** | *3* | | | | *Ziyafet ve Gıda etkinliği yönetimi* | | | |  | |  | | | *D1* | | | |  | | |  |  | | |
| **K4** | *4* | | | | *Gıda etkinliği planlama 1* | | | |  | | *D1,D4* | | |  | | | |  | | |  |  | | |
| **K5** | *5* | | | | *Gıda etkinliği planlama 2* | | | |  | | *D1,D4* | | |  | | | |  | | |  |  | | |
| **K6** | *6* | | | | *Gıda etkinliği planlama 3* | | | |  | | *D1,D4* | | |  | | | |  | | |  |  | | |
| **K7** | *7* | | | | *Ara sınav* | | | |  | |  | | |  | | | |  | | |  |  | | |
| **K8** | *8* | | | | *Ziyafet Planlama* | | | |  | |  | | |  | | | | *D1,*  *D4,D6* | | |  |  | | |
| **K9** | *9* | | | | *Gıda etkinliği ve hedef kitle* | | | |  | |  | | |  | | | | *D1,*  *D4,D6* | | | *D1,*  *D4,D6* |  | | |
| **K10** | *10* | | | | *Örnek olay incelemesi 1* | | | |  | |  | | |  | | | |  | | | *D1,*  *D4,D6* |  | | |
| **K11** | *11* | | | | *Örnek olay incelemesi 2* | | | |  | |  | | |  | | | |  | | | *D1,*  *D4,D6* |  | | |
| **K12** | *12* | | | | *Örnek olay incelemesi 3* | | | |  | |  | | |  | | | |  | | | *D1,*  *D4,D6* |  | | |
| **K13** | *13* | | | | *Örnek olay incelemesi 4* | | | |  | |  | | |  | | | |  | | | *D1,*  *D4,D6* |  | | |
| **K14** | *14* | | | | *Dönem projesi ve sunum* | | | |  | |  | | |  | | | |  | | | *D4,D6* |  | | |
| **Öğrenim Değerlendirme Metotları,**  **Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları** | **No** | **Tür** | | | | | | **Ağırlık** | | **Uygulama Kuralı** | | | | | | | **Telafi Kuralı** | | | | | | | | |
| **D1** | **Sınav** | | | | | | *%40* | | *Ara sınav* | | | | | | |  | | | | | | | | |
| **D2** | **Kısa Sınav (Quiz)** | | | | | |  | |  | | | | | | |  | | | | | | | | |
| **D3** | **Ödev** | | | | | |  | |  | | | | | | |  | | | | | | | | |
| **D4** | **Proje** | | | | | | %30 | |  | | | | | | |  | | | | | | | | |
| **D5** | **Rapor** | | | | | |  | |  | | | | | | |  | | | | | | | | |
| **D6** | **Sunum** | | | | | | *%30* | |  | | | | | | |  | | | | | | | | |
| **D7** | **Katılım/Etkileşim** | | | | | |  | |  | | | | | | |  | | | | | | | | |
| **D8** | **Sınıf/Lab./Saha Çalışması** | | | | | |  | |  | | | | | | |  | | | | | | | | |
| **D9** | **Diğer** | | | | | | - | |  | | | | | | |  | | | | | | | | |
| **TOPLAM** | | | | | | | **%100** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı** | Dersdeki tartışmalarla (öğrencinin argüman yaratabilme ve bunu kanıtlarla destekleme yetisi), sınavlar, öğrenci sunumları, dönem projesi | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Harf Notu Belirleme Metodu** | Harf notu öğrencinin aldığı puana göre aşağıdaki kriterler göz önünde bulundurularak hesaplanır:   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Toplam Puan | 100 | 99-95 | 94-90 | 89-85 | 84-80 | 79-75 | 74-70 | 69-65 | 64-60 | 59-55 | 54-50 | 49-0 | | Harf Notu | A+ | A | A- | B+ | B | B- | C+ | C | C- | D+ | D | F | | Rakam | 4.00 | 4.00 | 3.70 | 3.30 | 3.00 | 2.70 | 2.30 | 2.00 | 1.70 | 1.30 | 1.00 | 0.00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yükü** | **No** | | | | **Tür** | | | | **Açıklama** | | | | | | | | | | | | | | **Saat** | | |
| **Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | | | | **Sınıf Dersi** | | | | Ders notları, slayt vb. hazırlanması | | | | | | | | | | | | | | *14 x 2=28* | | |
| **2** | | | | **Etkileşimli Ders** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | *12x1= 12* | | |
| **3** | | | | **Problem Dersi** | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| **4** | | | | **Laboratuvar** | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| **5** | | | | **Uygulama** | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| **6** | | | | **Saha Çalışması** | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| **Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **6** | | | | **Proje** | | | | Dönem projesi yazımı ve sunum hazırlığı | | | | | | | | | | | | | | *12 x 2=24* | | |
| **7** | | | | **Ödev** | | | | - | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| **8** | | | | **Derse Hazırlık** | | | | Öğrenciler dersten önce konuyla ilgili kitap bölümlerini ve akademik yayınları okumalı. | | | | | | | | | | | | | | *14 x 2 = 28* | | |
| **9** | | | | **Ders Tekrarı** | | | | Öğrenciler dersten sonar konuyla ilgili kitap bölümlerini ve akademik yayınları okumalı. | | | | | | | | | | | | | | *14 x 2= 28* | | |
| **10** | | | | **Studyo** | | | | - | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| **11** | | | | **Ofis Saati** | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| *TOPLAM* | | | | | | | | *120* | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **IV. BÖLÜM** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Elemanı** | **İsim** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **E-mail** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Tel** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ofis** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Görüşme saatleri** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Materyalleri** | **Zorunlu** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | **Önerilen** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Diğer** | **Akademik Dürüstlük** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Engelli Öğrenciler** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Güvenlik Konuları** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Esneklik** | | | | | | | | Öğretim elemanı, sınıfın ihtiyaçları doğrutusunda ders üzerinde değişiklik yapma hakkını saklı tutar. | | | | | | | | | | | | | | | | |

Form No: ÜY-FR-0168 Yayın Tarihi : 03.05.2018 Değ. No: 0 Değ. Tarihi:-