

**TURAK**  
**ÖZDEĞERLENDİRME RAPORU**

Ek-3

**[Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü]**

**[Karabük Üniversitesi]**

**[Yeni Mahalle Mah. Prof. Metin Sözen Cad. 4/1 78600 Safranbolu/KARABÜK]**

**[21.02.2025]**

**ÖZDEĞERLENDİRME RAPORU<sup>1</sup>**  
**[Safranbolu Turizm Fakültesi**  
**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü]**  
**[Karabük Üniversitesi]**

**A. PROGRAMA İLİŞKİN GENEL BİLGİLER<sup>2</sup>**

**1. İletişim Bilgileri**

Görevi	Kişi	Telefon	Faks	e-posta
Bölüm Başkanı, Öz Değerlendirme Koordinatörü	Prof. Dr. Hüseyin Avni KIRMACI	0 (370) 418 86 92	0 (370) 418 83 33	avnikirmacı@karabuk. edu.tr

**2. Program Başlıkları**

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Diploması

Programı tüm gereksinimlerini yerine getirerek, 45 iş günü staj eğitimini başarı ile tamamlayan öğrenciler "*Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında lisans diploması*" alırlar.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Yüksek Lisans Diploması

Programı tüm gereksinimlerini yerine getirerek, tezini başarı ile yazan mezunlara "*Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında yüksek lisans diploması*" alırlar.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Doktora Diploması

Programı tüm gereksinimlerini yerine getirerek, tezini başarı ile yazan mezunlara "*Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında doktora diploması*" alırlar.

**3. Akreditasyon başvurusu yapılan programda verilen derece:**

Lisans Derecesi

**4. Programın Türü**

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Birinci Örgün Öğretim

**5. Eğitim-öğretim biçimi:**

Örgün Öğretim

**6. Yönetim Yapısı**

Üniversitenin idari yapısı, üniversite yönetim kurulu ve senato tarafından oluşturulmaktadır. Yönetim kurulu, rektör, rektör yardımcıları, raportör ve fakülte dekanlarından meydana gelmektedir. Turizm Fakültesi, üniversite yönetim kurulunda dekan düzeyinde temsil edilmektedir. Üniversite senatosu ise rektör, rektör yardımcıları, raportör, fakülte dekanları, fakültelerde görev yapan profesör unvanına sahip bir öğretim üyesi (senatör) ve yüksekokul müdürlerinden oluşmaktadır. Turizm Fakültesi, üniversite senatosunda hem dekan hem de senatör düzeyinde temsil edilmektedir. Diğer sosyal bilimler fakültelerinde olduğu gibi Turizm Fakültesi de üniversite yönetimine ve üniversite bünyesindeki çeşitli komisyonlara katılarak eğitim, öğretim ve diğer faaliyetlerde fakültenin çıkarlarını korumak amacıyla temsil edilmektedir.

<sup>1</sup> Yapılacak açıklamalarda yazı karakteri ve punto büyüklüğü değiştirilmemeli, tabloların formatı bozulmamalı ve tabloların altındaki açıklamalar silinmemelidir. Bu metnin PDF haline getirileceği unutulmamalıdır.

<sup>2</sup> Hazırlanacak ekler, boyutlara (öğrenciler, program öğretim amaçları, program öğretim çıktıları...vb) ve boyutlardaki madde numarasına göre ayrı düzenlenmeli ve bir klasör içine konmalıdır. Tüm eklerin ayrı bir listesi de sunulmalıdır. [Ekler, ana ÖDR içine yerleştirilmemelidir. Elektronik hale getirilecek eklerin tamamı PDF yapılmalıdır.](#)

## 7. Programın Tarihçesi

Safranbolu Turizm Fakültesi bünyesinde yer alan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2018-2019 eğitim öğretim yılında faaliyete başlamıştır. Temel amacı; öğrencilere Mutfak Yönetimi, Restoran Yönetimi, Kafe-Bar Yönetimi, Yiyecek-İçecek Yönetimi konularında eğitim vermektir. Uluslararası alanda rekabet edebilecek bilgi ve becerilerle donatılmış; ulusal ve uluslararası Mutfak Kültürü (Culinary) konusunda uzman personel ve yönetici şefler yetiştirmek bölümün bir diğer amacıdır. Program boyunca öncelikle Türk Mutfak Kültürü ve daha sonra Uluslararası Mutfak Kültürü (International Cooking) alanında çalışmalar yaparak, Türk Mutfağının Uluslararası Mutfaklar içerisinde yer alması hedeflenmiştir. Bu bağlamda, dört yıllık lisans eğitimi süresince öğrencilere en temelden en ileri seviyeye kadar yemek sanatının incelikleri öğretilmekte, iş hayatında ihtiyaç duyacakları iletişim ve yönetim becerileri kazandırılmaktadır. Program sonunda öğrenciler, yiyecek içecek işletmelerinde yönetici olabilmenin yanında, kendi işletmelerini kurabilmeye yönelik bilgi birikimine de sahip olacaklardır.

## 8. Özdeğerlendirme Raporu Hazırlama Süreci

Özdeğerlendirme raporu hazırlama sürecinizi aşağıdaki başlıklarda özetleyiniz:

- Komitenin oluşturulması,

Özdeğerlendirme raporunun hazırlık sürecinde, bölümümüzdeki tüm akademik ve idari personel aktif bir şekilde görev almıştır. Bu süreçte, resmi bir görevlendirme yapılmadan oluşturulan komite, bölümümüzdeki öğretim elemanlarını ve idari personeli kapsamıştır. Komitenin kurulması, Bölüm Başkanı Prof. Dr. Hüseyin Avni KIRMACI'nın yürüttüğü bölüm toplantılarında, öğretim elemanlarının deneyim ve bilgilerinin dikkate alınması gerçekleştirilmiştir. Bu sayede, özdeğerlendirme raporunun hazırlanmasında bölümümüzdeki tüm öğretim elemanları ve idari personel etkin bir şekilde sürece dahil edilmiştir.

- Çalışma sistematığı ve kullanılan yöntemler,

Raporun hazırlanma sürecinde izlenen çalışma sistemi ve kullanılan yöntemler, görev dağılımının yapılmasının ardından her öğretim elemanının kendisine verilen ilgili başlıkla ilgili kanıtlara dayalı araştırmalar yürütmesi şeklinde gerçekleştirilmiştir. Başka bir ifadeyle, raporun oluşturulmasında öncelikle kanıtların belirlenmesi amacıyla resmi yazışma örneklerine, görev ve sorumluluk alanı çerçevesinde erişim sağlanmış; ilgili idari personel ve diğer sorumlularla iletişim araçları veya yüz yüze görüşmeler yoluyla iletişim kurularak araştırma süreçleri yönetilmiştir. Daha sonra, elde edilen kanıtlar doğrultusunda ilgili başlıktan sorumlu öğretim elemanlarının değerlendirmeleri rapora dahil edilmiştir. Son aşamada ise, görev dağılımını organize eden Doç. Dr. İrfan YURT tarafından toplanan bilgiler bir araya getirilmiştir. Daha sonra düzeltilmesi, geliştirilmesi veya yeniden gözden geçirilmesi için sorumlu öğretim elemanına ve diğer akademik ya da idari personele ilgili bölüm iletilmiştir. Raporun nihai hali, bu sistematik yöntemle hazırlanmıştır.

- Veri kaynaklarına ulaşım ve veri güvenirliliği,

Veri kaynaklarına erişim sürecinde, üniversitenin yetkili idari birimleri ve personeli, üniversitenin resmi internet sitesi, fakültenin resmi internet sayfası, Yükseköğretim Kurulu'nun Atlas'ı gibi birincil, ikincil, yazılı, görsel, sözlü ve güncel çeşitli verileri içeren kaynaklar, ilgili başlık üzerinde çalışan öğretim elemanı tarafından erişilerek kullanılmıştır. Veri güvenirliliğinin sağlanmasında, fakültemizin ve üniversitemizin arşivlerinin, ilgili idari birimlerinin sunduğu verilerin ve resmi kaynakların kullanılması sayesinde test edilebilir ve doğru verilerin işlenip sunulmuştur.

- Öğrenci, öğretim üyesi katılımı,

Raporun hazırlanmasında başta tüm akademik personel ile ilgili idari personelin katılımı; ardından ilgili başlıklara konu olmaları nedeniyle görüş ve veri paylaşımında bulunmaları için öğrencilerin katılımı önem arz etmiştir. Öğretim üyeleri raporu hazırlayan komitenin birer üyesi olarak görev dağılımı sonrasında sorumlulukları başlıklarla ilgili verilerin erişimi ve düzenlenerek rapora eklenmesi sürecine direkt katkı sağlamıştır. Öğrenciler ise danışman öğretim elemanları aracılığıyla ve toplantılarla raporun hazırlanması ilgili başlıklarda görüş bildirerek olmuştur.

- Bu süreçte karşılaşılan olumlu ya da olumsuz deneyimler

Raporun hazırlanma sürecinde karşılaşılan olumlu deneyimler söz konusu olduğunda hem fakültenin hem de bölümün ayrıntılı bir röntgenini çekmiş olmamız, tam olarak nelere sahip olduğumuz ve nelere sahip olmadığımız ayrıntılı olarak rapor edilmiş olması bölüm ve fakülte açısından oldukça kıymetli bir kazanım olmuştur. Bununla birlikte olumsuz deneyimler açısından düşünüldüğünde, güncel ve doğru verilere ulaşım noktasında araştırma sürecinin uzamasına neden olan çeşitli bürokratik aksamalar ile iş yükünün getirdiği zaman kısıtları haricinde herhangi belirgin bir olaydan bahsetmek olası değildir.

- Sürecin programa katkılarını açıklayınız.

Raporun hazırlanma süreci, bölümün gelişimi hakkında akademik personel, idari personel ve öğrenciler arasında daha detaylı fikir paylaşımı yapılmasına katkı sağlamaktadır. Bunun la birlikte

müfredatta eksik olduğunu düşündüğümüz derslerin müfredatta konulmasına ya da bazı derslerin yerlerinin değiştirilmesine sebep olarak daha güncel ve etkin bir müfredatımızın oluşmasına vesile olmuştur.

## **ÖLÇÜT 1: ÖĞRENCİLER**

### **1.1. Öğrenci Kabulleri**

1.1.1. Tablo 1.1. doldurunuz. Programa hangi nitelikte öğrenci kabul edildiğini açıklayınız. Öğrencilerimiz mezun oldukları liselere göre dağılımını belirtiniz ve durumu irdeleyiniz. Kontenjanlar ve programa kabul edilen öğrenci sayılarıyla bu öğrencilerle ilgili göstergelerin yıllara göre değişiminin bir değerlendirmesini veriniz. Programa kabul edilen öğrencilerin, programın kazandırmayı hedeflediği çıktıları (bilgi, beceri ve yetkinlikleri) öngörülen sürede edinebilecek niteliğe ne düzeyde sahip olduklarının bir değerlendirmesini veriniz.

1.1.2. Programa kabul edilen öğrenciler için hazırlık sınıfı varsa, bu uygulamayla ilgili düzenlemeleri açıklayınız ve program öğrencilerinin hazırlık sınıfındaki başarı durumuna ilişkin istatistiksel bilgi veriniz. Bu amaçla tablo kullanabilirsiniz.

**Tablo 1.1.Öğrenci Sayılarına İlişkin Bilgiler**

Akademik Yıl	Puan türü	Kontenjan	Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı	Giriş Puanı		Giriş Başarı Sırası	
				En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük
[2024-2025]	SÖZ	59	57	373,444	344,077 14		
[2023-2024]	SÖZ	54	54	373.443 50	347.074 40	119014	
[2022-2023]	SÖZ	52	50	438.048 43	351.895 83	105393	
[2021-2022]	SÖZ	52	52	334.984 94	300.388 93	112725	
[2020-2021]	SÖZ	52	52	375.450 55	343.889 53	76177	

## 1.2. Yatay ve Dikey Geçişler, Çift Anadal ve Ders Sayma

1.2.1. Tablo 1.2'yi son beş yıl için doldurunuz (kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncel bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır). Yatay geçiş, dikey geçiş, çift anadal ve yandal uygulamaları ile başka programlarda ve/veya kurumlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan politikaları özetleyiniz ve bu politikaların nasıl uygulandığını açıklayınız.

**Tablo 1.2. Yatay Geçiş, Dikey Geçiş, Yandal ve Çift Anadal Bilgileri**

Akademik Yıl <sup>1,2</sup>	Programa Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı			Programa Dikey Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı <sup>10</sup>	Yandal Öğrenci Sayısı		Çift Anadal Öğrenci sayısı	
	A <sup>3</sup>	B <sup>4</sup>	A+B <sup>5</sup>		C <sup>6</sup>	D <sup>7</sup>	E <sup>8</sup>	F <sup>9</sup>
[Cari akademik yıl]	-	4	4	4	-	-	-	-
[1 önceki yıl]	-	1	1	5	-	-	-	-
[2 önceki yıl]	-	-	-	3	-	-	-	-
[3 önceki yıl]	-	1	1	2	-	-	-	-
[4 önceki yıl]	-	1	1	4	-	-	-	-

<sup>1</sup>: İçinde bulunulan yıl dâhil, son beş yıl için veriniz. 2022-2023 gibi yazınız.  
<sup>2</sup>: Sayılar ilgili akademik yılda geçiş yapmış yandal ya da çift anadala başlamış olan öğrenci sayılarıdır  
<sup>3</sup>: A = Başarı puanına göre yatay geçiş yapan öğrenci sayısı  
<sup>4</sup>: B = Merkezi yerleştirme puanına göre yatay geçiş yapan öğrenci sayısı  
<sup>5</sup>: Başarı puanı ve merkezi yerleştirmeye göre yatay geçiş yapan toplam öğrenci sayısı (A+B)  
<sup>6</sup>: C = Başka bölümlerde yandala başlayan program öğrenci sayısı  
<sup>7</sup>: D = Bölümde yandala başlayan başka program öğrenci sayısı  
<sup>8</sup>: E = Başka bölümlerde çift anadala başlayan program öğrenci sayısı  
<sup>9</sup>: F = Bölümde çift anadala başlayan başka program öğrenci sayısı  
<sup>10</sup>: Ön lisans programları için geçerli değildir.

## 1.3. Öğrenci Değişimi

1.3.1. Kurum ve/veya program tarafından başka kurumlarla yapılan anlaşmalar ve kurulan ortaklıkları belirtiniz. Yurtdışındaki kurum ve kuruluşlar ile özel sektör işletmeleriyle yapılan anlaşma, protokol vs. varsa bunlar hakkında da bilgi veriniz.

**Tablo 1.3.1. Değişim Programı Anlaşmaları Özet Tablosu**

Değişim programı türü	Üniversiteler	Ülkeler	Anlaşma sayısı	Son Geçerlik tarihi <sup>1</sup>
Erasmus (KA131)	<a href="https://uluslararasi.karabuk.edu.tr/yuklenen/dosyalar/12629112024143833.pdf">https://uluslararasi.karabuk.edu.tr/yuklenen/dosyalar/12629112024143833.pdf</a>			
Mevlâna (yurt dışı)	<a href="https://uluslararasi.karabuk.edu.tr/icerikGoster.aspx?K=S&amp;id=78&amp;BA=mevlana">https://uluslararasi.karabuk.edu.tr/icerikGoster.aspx?K=S&amp;id=78&amp;BA=mevlana</a>			
Farabi (yurt içi)	<a href="https://uluslararasi.karabuk.edu.tr/icerikGoster.aspx?K=S&amp;id=81&amp;BA=farabi">https://uluslararasi.karabuk.edu.tr/icerikGoster.aspx?K=S&amp;id=81&amp;BA=farabi</a>			
Diğer ...(KA171)	-	-	-	-

<sup>1</sup>: 01.01.2030

1.3.2. Öğrenci hareketliliğini teşvik edecek ve sağlayacak düzenlemeleri özetleyiniz. Tablo 1.3.2'yi doldurarak sayısal ve niteliksel değerlendirme yapınız.

**Tablo 1.3.2. Değişim Programları ve İşbirliği Anlaşmalarından Yararlanan Öğrenci Sayıları**

Akademik yıl Tür	[Cari ak. yıl] <sup>1</sup>		[1 önceki yıl]		[2 önceki yıl]		[3 önceki yıl]		Toplam
	Giden	Gelen	Giden	Gelen	Giden	Gelen	Giden	Gelen	
Erasmus	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mevlâna (Yurt dışı)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Farabi (Yurt içi)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Diğer...	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Toplam-1 <sup>2</sup>	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Staj anlaşmaları	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Protokoller	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Diğer...	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Toplam-2 <sup>3</sup>	-	-	-	-	-	-	-	-	-

<sup>1</sup>: Örneğin, 2022-2023 gibi yazılmalıdır.  
<sup>2</sup>: Öğrenci değişim programları yoluyla giden ve gelenlerin toplamıdır  
<sup>3</sup>: Yurtdışı kurum, kuruluş ve özel sektör işletmeleriyle yapılan anlaşmalardan yararlanan öğrenci sayılarının toplamıdır.

#### 1.4. Danışmanlık ve İzleme

1.4.1. Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendiren ve öğrencinin gelişiminin izlenmesini sağlayan danışmanlık hizmetlerini, mevzuattan ve danışmanlardan sağlanan kanıtlarla özetleyiniz. Tablo 1.4.1 ve Tablo 1.4.2'yi doldurarak sayısal ve niteliksel değerlendirme yapınız. Danışmanlar tarafından kullanılan ve Tablo 1.4.2'de belirtilen etkileşim türlerinden bireysel görüşmeler hariç olmak üzere her biri için en az bir kanıt sağlayınız.

**Tablo 1.4.1. Danışman Unvanlarına Göre Öğrenci Dağılımı**

Akademik Yıl	Prof. Dr.	Doç. Dr.	Dr. Öğr. Üyesi	Öğr. Gör.	Arş. Gör. Dr.	Arş. Gör.
[2024 2025]	-	-	-	-	-	268
[1 önceki yıl]	-	-	-	-	-	
[2 önceki yıl]	-	-	-	-	-	
[3 önceki yıl]	-	-	-	-	-	

**Tablo 1.4.2. Danışmanlara Göre Öğrenci Sayısı ve Etkileşim Türleri**

Danışmanın Unvanı, Adı- Soyadı <sup>1</sup>	Sınıf	Öğrenci sayısı			Etkileşim türü				
		Kız	Erkek	Toplam	Toplantı <sup>2</sup>	Grup görüşmesi <sup>3</sup>	Bireysel görüşme <sup>4</sup>	Diğer <sup>5</sup>	Toplam
Arş.Gör. İbrahim Yılmaz	2.sınıf 4.sınıf	76	76	152	152	10			

Arş.Gör.Ayşe Nur Uslu	1.sınıf 3.sınıf	61	55	116	116	10			
<p><sup>1</sup>: Satır sayısı artırılabilir.  <sup>2</sup>: Sınıfın geneline dönük yapılan toplantılardır.  <sup>3</sup>: Katılımcı sayısı en az 10 olan öğrenci grubuyla yapılan toplantıdır.  <sup>4</sup>: Öğrenciyle birebir yapılan toplantıdır.  <sup>5</sup>: Sınıf temsilcisi, sınıfta lider durumunda olan öğrencilerle vs. yapılan toplantı-görüşme sayısı</p>									

## 1.5. Başarı Değerlendirmesi

1.5.1. Öğrencilerin derslerdeki ve diğer etkinliklerdeki başarılarının ölçülmesi ve değerlendirilmesinde kullanılan yöntemleri ayrı ayrı özetleyiniz. Ara sınav, devam/katılım, küçük sınav (quiz), ödev, sözlü sınav, çoktan seçmeli test, klasik sınav, vaka çalışması, makale incelemesi, çeviri ödevi, proje, sunum, seminer, uygulama sınavı (performans ölçümü), grup çalışması, tartışma, staj, dönem sonu sınavı (final) ve benzeri ölçme ve değerlendirme yöntemlerinin öğrencilerin başarı değerlendirmelerindeki dönem içi ve dönem sonu ağırlıklarını, varsa ders bazında farklılıkları da belirterek açıklayınız. Mevzuatınızın ilgili maddelerine atıf yapınız. Madde 4.1.4'de hazırlanan ders dosyalarının bu amaçlı değerlendirmelerde kullanılacağı bilinmelidir.

1.5.2. Bu yöntemlerin şeffaf, adil ve tutarlı nitelikte olduğunu gerekçeleriyle ve kanıtlarıyla açıklayınız.

## 1.6. Öğrenci Memnuniyeti

1.6.1. Öğrenci memnuniyetinin ölçülmesi ve değerlendirilmesinde kullanılan yöntemleri ayrı ayrı özetleyiniz. Varsa mevzuatınıza atıf yapınız (*Hazırlanan ders dosyaları içine, o dersten öğrenci memnuniyeti ile ilgili belgeleri koyunuz. Saha ziyaretinde bu dosyalar incelenecektir*).

Öğrencilerin bölümle alakalı memnuniyet, istek ve şikayetlerini tespit etmek amacı ile öğrencilere yönelik açık uçlu soru formu dağıtılmıştır. Öğrencilerin dersler ve işlenişi, mutfak uygulamaları dersleri, staj uygulamaları ve bölüm dışı faaliyetlere yönelik görüşleri sorulmuştur. Toplanan formlar bölüm kurulunca değerlendirilmiştir. Öğrencilere yönelik sorulan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Bölüm Değerlendirme Formu Ek-1.6.1'de yer almaktadır.

1.6.2. Öğrenci memnuniyetine ilişkin tespitlerin fakülte/yüksekokul ve bölümün çeşitli yönetim aşamalarında değerlendirme, çevrimleri kapatma (PUKÖ döngüsü) ve değerlendirme sonuçları hakkında ilgili birim ve bireylere geri bildirim sağlama yöntemlerinizi kanıtlarıyla açıklayınız.

Bölümümüzde danışmanlık görevini yürüten öğretim elemanları gerek ders danışmanlık saatlerinde gerekse bu saatlerin dışında danışmanı olduğu öğrencilerle irtibata geçerek bölümle ilgili ve derslerle ilgili öğrenci memnuniyetine yönelik görüşmeler gerçekleştirmektedir. Herhangi bir istek, sorun, öneri, şikayetle karşılaşıldığında bölümdeki diğer akademik personeller ve bölüm başkanı bilgilendirilerek problemlerin çözümüne yönelik öneriler geliştirilmektedir.

## 1.7. Öğrencilerin Mezuniyeti

1.7.2. Tablo 1.7'yi doldurunuz. Öğrencilerin mezuniyetlerine karar vermek ve programın gerektirdiği tüm koşulları yerine getirdiklerini belirlemek için kullanılan yöntem(ler)i, mevzuatınıza atıf yaparak özetleyiniz. Bu yöntem(ler)in güvenilir olduğunu gerekçeleriyle açıklayınız.

**Tablo 1.7. Öğrenci ve Mezun Sayıları**

## Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Akademik Yıl <sup>1</sup>	Hazırlık türü <sup>2</sup>	Hazırlık	Sınıf <sup>3</sup>				Toplam Öğrenci Sayıları <sup>4</sup>				Toplam Mezun Sayıları <sup>4</sup>			
			1.	2.	3.	4.	ÖL	L	YL	D	ÖL	L	YL	D
2024-2025	Y	23	74	63	69	96		325	41	5		4	2	0
2023-2024	Y	22	70	64	77	77		310	33	2		51	10	0
2022-2023	Y	27	78	65	63	72		305	35	0		48	9	0
2021-2022	Y	20	73	64	59	39		255	33	0		23	8	0
2020-2021	Y	10	66	62	39	0		177	25	0		0	1	0

<sup>1</sup>: İçinde bulunulan yıl dâhil, son beş yıl için veriniz. 2022-2023 gibi yazınız.  
<sup>2</sup>: Y: Hazırlık yok, İ: İsteğe bağlı hazırlık, Z: Zorunlu hazırlık  
<sup>3</sup>: Ön lisans programları için sadece 1. ve 2.sınıf sütunları doldurulur.  
<sup>4</sup>: ÖL: Ön lisans, L: Lisans, YL: Yüksek Lisans, D: Doktora

### 1.8. Mezun İzleme

1.8.1. Mezunların nasıl bir sistem ile izlendiğini açıklayınız. Yaptıkları işlere göre mezun dağılımı hakkında bilgi veriniz ve kanıtlar sununuz. Bu bilgilerin nasıl elde edildiğini açıklayınız.

Üniversitemiz bünyesinde kurulan Karabük Üniversitesi Mezunlar Birliği Sistemi mezunların izlenmesi için açılmıştır. Üniversitemizin akademik birimlerinden mezun olan öğrenciler ilgili sisteme kayıt yaptırarak hem güncel bilgilerini paylaşmakta hem de mezun arkadaşlarıyla iletişime geçebilmektedirler. Bu doğrultuda Kariyer Planlama ve Mezun İzleme Uygulama ve Araştırma Merkezi tarafından gerçekleştirilen çalıştaylara ve diğer etkinliklere ilişkin ayrıntılar aşağıdaki linkte yer almaktadır:

<https://mezun.karabuk.edu.tr/index.aspx#>

1.8.2. Mezunların program öğretim amaçlarına katkılarının nasıl (bu amaçla kullanılan yöntemleri) sağlandığını ve bu amaçla elde edilen veriler/bilgiler çerçevesinde yapılan iyileştirme çalışmaları hakkında kanıtlarıyla bilgi veriniz.

### ÖLÇÜT 2: PROGRAM ÖĞRETİM AMAÇLARI

#### TURAK Tanımları:

**Program Öğretim Amaçları:** Program mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedeflerini ve mesleki beklentilerini tanımlayan genel ifadelerdir.

**Ölçme:** Bu ölçüte ilişkin ölçme, program öğretim amaçlarına erişim düzeylerini saptamak üzere çeşitli yöntemler kullanılarak yürütülen veri ve kanıt tanımlama, toplama ve düzenleme sürecidir.

**Değerlendirme:** Bu ölçüte ilişkin değerlendirme, ölçmeler sonucu elde edilen verilerin ve kanıtların çeşitli yöntemler kullanılarak yorumlanması sürecidir. Değerlendirme süreci, program öğretim amaçlarına erişim düzeylerini vermeli, elde edilen sonuçlar programı iyileştirmek üzere alınacak kararlar ve yürütülecek eylemlerde kullanılmalıdır.

#### 2.1. Tanımlanan Program Öğretim Amaçları ve Yayımı

Tanımlanan program öğretim amaçlarını burada listeleyiniz. Program öğretim amaçlarının kolayca erişilebilecek şekilde nerede yayımlanmış olduğunu belirtiniz.

**PÖA-1:** Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, öğrencilere mezuniyet sonrası üst düzey mutfak yönetimi ve liderlik becerileri kazandırarak, etik ve toplumsal değerlere uygun, yaratıcı ve yenilikçi yemekler ile menüler geliştirme imkanı sağlar; böylece mezunlar, mutfak ekibini etkili bir şekilde yönetebilir ve liderlik yapabilirler.

**PÖA-2:** Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, öğrencilere restoran ve kafe işletmeciliği konusunda bilgi sahibi olma, gıda ve içecek işletmelerinin günlük operasyonlarını yönetme, işletme stratejileri geliştirme ve müşteri memnuniyetini artırma becerileri kazandırır.



**PÖA-3:** Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, öğrencilere mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme bilgileri kazandırır.

**PÖA-4:** Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, öğrencilere gıda güvenliği ve kalite yönetimi alanında uzmanlaşma imkanı sunar. Öğrenciler, gıda güvenliği standartlarını uygular ve denetler, gıda kalite kontrol süreçlerini yönetir ve iyileştirir, beslenme programları ve sağlıklı menüler hazırlar, bireylerin ve grupların beslenme ihtiyaçlarını değerlendirir ve danışmanlık sağlar.

**PÖA-5:** Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, öğrencilere gastronomi ve mutfak sanatları alanında akademik kariyer yapabilecek bilgi ve beceriler kazandırır. Öğrenciler, bu alanda akademik araştırmalar yapar ve bilimsel yayınlar üretir, ayrıca gastronomi alanında yazarlık ve eleştirmenlik yapabilecek yetkinliğe sahip olurlar.

**PÖA-6:** Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, öğrencilere gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilme, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilme ve proje yürütebilme becerileri kazandırır.

**PÖA-7:** Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, öğrencilere lisans eğitimini başarı ile tamamlama, ALES sınavından geçerli not alma ve yeterli düzeyde İngilizce dil bilgisine sahip olmaları koşuluyla lisansüstü (yüksek lisans ve doktora) programlarda öğrenim görebilmek imkanı sağlar.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Program Öğretim Amaçlarına ilgili link aracılığıyla erişim sağlanabilmektedir. ' <https://stf.karabuk.edu.tr/icerikGoster.aspx?K=S&id=79&BA=gastronomi-ve-mutfak-sanatlari> ' internet adresinden de ulaşılabilmektedir.

## **2.2. Program Öğretim Amaçlarının TURAK Tanımına Uyumu**

Program öğretim amaçları yukarıda verilen tanıma uyumlu ve mezunların bilgi, beceri ve yetkinliklerini (program öğrenim çıktıları) ifade eden bireysel nitelikleri ıçermemelidir. "Yakın gelecek"ten kasıt, 3-5 yıl süresinde bir zamandır. Program öğretim amaçlarının yazım şekli bölüm özgörevi şeklinde değil, program mezunlarının kariyerlerine odaklı olmalıdır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümündeki okutulan dersler coğrafya, kültür, yemek pişirme, hijyen, gıda ve beslenme kapsamında çoklu disiplin gerektiren bir program olduğundan hareketle hazırlanmış ayrıca ülkemizdeki birçok Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinin ders müfredatları da dikkate alınmıştır. Bölümümüzde aktif olan ders müfredatımıza bağlı olarak oluşturulan program çıktıları TURAK'ın gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri için belirlediği program çıktılarını önemli düzeyde karşılamaktadır.

## **2.3. Program Öğretim Amaçlarını Belirlemede ve Güncellemede İç ve Dış Paydaşların İşlevleri**

### Programın İç Paydaşları

- Bölüm öğretim üye ve elemanları
- Turizm Fakültesi
- Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı
- Karabük Üniversitesi Konuk evi
- Karabük Üniversitesi

### Programın Dış Paydaşları

- Mezun öğrenciler
- Restoranlar
- Yemek fabrikaları
- Safranbolu'da bulunan konaklama tesisleri
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı
- TUADER (Turizm Akademisyenleri Derneği)
- Saha ile ilgili Sivil Toplum Kuruluşları

## **2.4. Program Öğretim Amaçlarına Ulaşma**

Program öğretim amaçlarına ulaşıldığını belirlemek ve belgelemek için kullanılan ölçme ve değerlendirme sürecini açıklayınız. Bu konuda tanımlanmış bir sürecin nasıl işletildiğini ve amaçlara ne derecede ulaşıldığını kanıtlarıyla anlatınız.

Kullanılan ölçme ve değerlendirme süreci, sistematik olmalı ve somut verilere dayanmalıdır. Birinci Örgün Öğretim yanında, İkinci Örgün Öğretim programının da bulunması durumunda, bu süreç Birinci Örgün Öğretim ve İkinci Örgün Öğretim programları için ayrıştırılmış sonuçlar verecek şekilde düzenlenmelidir. Eğitim-öğretim süresince yapılan sınavlarda öğrencilerin bilgi, beceri, tutum ve uygulama yetkinliklerinin ölçülmesi hedeflenmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümümüzde programda yer alan amaçlar doğrultusunda farklı ölçme ve değerlendirme yöntemleri kullanılmaktadır. Fakültemizde teorik dersler ve uygulama (Mutfak) derslerinde kullanılan yöntemler aşağıda sıralanmıştır:

- Çoktan seçmeli sınavlar
- Doğru/yanlış testleri
- Boşluk doldurma testleri
- Uygulama sınavları
- Sunum yapma

Bölümümüzde verilen derslerin ders bilgi paketleri ve bu derslerde uygulanan ölçme-değerlendirme sistemleri Üniversitemizin internet sitesinde yer alan Ders Bilgi Paketlerinde (<https://obs.karabuk.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=1300&curSunit=2468#>) tanımlanmaktadır. Program öğretim amaçlarına ulaşıldığının kanıtlanmasına dair olarak örnek bir sınav kâğıdı Ek 2.11'de sunulmuştur.

### **ÖLÇÜT 3: PROGRAM ÖĞRENİM ÇIKTILARI**

#### **TURAK Tanımları:**

**Program Öğrenim Çıktıları:** Öğrencilerin programdan mezun oluncaya kadar kazanmaları gereken bilgi, beceri ve yetkinlikleri tanımlayan ifadelerdir.

**Ölçme:** Bu ölçüte ilişkin ölçme, program çıktılarına erişim düzeylerini saptamak üzere çeşitli yöntemler kullanılarak yürütülen veri ve kanıt tanımlama, toplama ve düzenleme sürecidir.

**Değerlendirme:** Bu ölçüte ilişkin değerlendirme, ölçmeler sonucu elde edilen verilerin ve kanıtların çeşitli yöntemler kullanılarak yorumlanması sürecidir. Değerlendirme süreci, program çıktılarına erişim düzeylerini vermeli, elde edilen sonuçlar programı iyileştirmek üzere alınacak kararlar ve yürütülecek eylemlerde kullanılmalıdır.

#### **3.1. Program Öğrenim Çıktıları**

*3.1.1. Tanımlanan Program Öğrenim çıktılarını (PÖÇ) burada sıralayınız. Program çıktıları yukarıda verilen tanıma uymalı ve öğrencilerin mezuniyetlerine kadar edinmeleri beklenen bilgi, beceri ve yetkinliklerden oluşmalıdır. PÖÇ'lerin yayımlandığı yerin bilgisini veriniz.*

Tablo 3.1.1.'de programa ait program öğrenim çıktılarının yeterliklere göre dağılımı belirtilmiştir. PÖÇ'ler üniversitemiz Öğrenci Bilgi Sistemi'nde Ders Bilgi Paketi içerisinde yayınlanmaktadır.

	Kurum Program Öğrenim Çıktıları <sup>1</sup>	Yeterlilikler <sup>2</sup>							
		Bilgi		Bece ri		Yetkinlik			
		Kuramsal	Olgu sal	Bilişsel	Uygulamalı	Bağımsız çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme	Öğrenme	İletişim ve Sosyal	Alana Özgü
1	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.						X	X	
2	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.					X	X		
3	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.	X		X		X			
4	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilinçe sahip olabilme.			X		X			X
5	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilme.				X				X
6	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilme, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilme ve proje yürütebilme.			X			X	X	
7	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabilme.						X	X	
8	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.				X		X		
9	Sektörde sorumluluk alabilme ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilme.			X		X			X
10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilme.	X				X			X
11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilme ve bunlara cevap verebilme.	X				X			X
12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.						X		
13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilme						X		
<sup>1</sup> : PÖÇ sayısı kadar satır eklenebilir. <sup>2</sup> : Bloom'un Taksonomisine uygunluğu ve yeterlik türünü belirlemede üniversitenizdeki Bologna uzmanlarından yardım alabilirsiniz. İlgili yeterliği işaretlemek için X koyunuz.									

### 3.2. Program Öğrenim Çıktılarını Belirleme Yöntemi ve Süreci

**TURAK - Özdeğerlendirme Raporu (ÖDR): Sürüm 5 - 26.12.2023**

..... Üniversitesi, ..... Fakültesi/Yüksekokulu, ..... Ön Lisans/ Lisans Programı ÖDR, .../.../20...

3.2.1. Program öğrenim çıktılarını belirleme yöntemini anlatınız. Program çıktılarını belirleme sürecinin işletildiğine dair kanıtlarınızı sununuz.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları programının ders müfredatları ve program öğrenim çıktıları bölümümüzün kurulduğu 2018 yılından beri mütemadiyen ihtiyaçlar doğrultusunda güncellenmektedir. Bölümümüz program öğrenim çıktıları ilk olarak Bologna süreci kapsamında hazırlanan ders bilgi paketinde belirlenmiştir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümümüze ait program öğrenim çıktıları bu programın çoklu disiplin içeren bir alan olduğu düşüncesiyle ülkemizdeki Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümleri araştırılarak, bölümümüz öğrencilerinin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünden beklentileri dikkate alınarak ve bölüm ve fakülte akademik kurullarında detaylı olarak istişare edilerek belirlenmiştir. Son olarak fakülte bünyesinde gerçekleştirilen bölüm kurulu ve genişletilmiş akademik kurullarda istişare ve görüş alışverişleri neticesinde taslak olarak belirlenen program öğrenim çıktıları tüm paydaşlara iletilmiş, nihai karar olarak tüm paydaşların katılımının sağlandığı çalıştayda tüm temsilcilerin görüş ve önerileri dikkate alınmak suretiyle program öğrenim çıktılarına son hali verilmiştir

3.2.2. Program öğrenim çıktılarını dönemsel olarak gözden geçirme ve güncelleme bakımından yaptığınız iş ve işlemleri, kullanılan ölçme ve değerlendirme sürecini kanıtlarıyla anlatınız. Kullanılan ölçme ve değerlendirme süreci sistematik olmalı, doğrudan ölçüm yöntemlerinin kullanımına imkân verecek şekilde, ağırlıklı olarak öğrenci çalışmalarına ve somut verilere dayanmalıdır. Yalnızca anketler ve/veya öğrenci ders başarı notları gibi, dolaylı ölçüm yöntemlerine dayalı süreçler yeterli sayılmayacaktır. Birinci Örgün Öğretim yanında İkinci Örgün Öğretim programının da bulunması durumunda, bu süreç Birinci Örgün Öğretim ve İkinci Örgün Öğretim programları için ayrıştırılmış sonuçlar verecek şekilde düzenlenmelidir.

Bölüm toplantılarında müfredat değişikliği ile ilgili toplantılara mütemadiyen yapılmakta ve çalışmalarımız devam etmektedir. Ancak Müfredatın son hali henüz karara bağlanıp resmi hale getirilmemiştir. Bu amaçla yapılan çalışmalarımız devam etmektedir.

### 3.3. Program Öğrenim Çıktılarının Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) ile Uyumunu

3.3.1. Program öğretim çıktılarının TYYÇ'deki yeterliklere uygun bir şekilde tanımlandığını açıklayınız. Bu amaçla çapraz tablo kullanılması önerilir. Ön lisans TYYÇ için: <http://tyyc.yok.gov.tr/?pid=32> Lisans TYYÇ için: <http://tyyc.yok.gov.tr/?pid=33> tıklayınız. Aşağıdaki Tablo 3.3.1'i TYYÇ'de yer alan yeterlik açıklamalarını dikkate alarak program öğrenim çıktıları ile çaprazlama ilişkisini kurunuz ve her bir yeterlik düzeyi için açıklayınız.

**Tablo 3.3.1. TYYÇ ve PÖÇ İlişkisi Tablosu**

TYYÇ BOYUTLARI														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
BİLGİ	Kuramsal	0	0	2	3	2	3	3	1	0	2	1	0	0
	Olgusal	3	1	2	3	1	2	2	1	0	1	0	2	0
BECERİ	Bilişsel	1	2	1	2	2	2	2	2	2	2	3	1	0
	Uygulamalı	2	3	1	0	0	1	3	3	0	2	1	3	0
YETKİNLİK	Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği	1	3	2	2	2	0	3	3	2	1	0	3	2
	Öğrenme Yetkinliği	3	3	3	3	2	3	2	3	2	0	1	2	3
	İletişim ve Sosyal Yetkinlik	3	2	0	2	1	0	3	3	0	2	3	1	0
	Alana Özgü Yetkinlik	3	3	3	3	3	2	2	3	2	3	1	0	3

### 3.4. Program Öğrenim Çıktılarının Program Amaçları İle Uyumu

3.4.1. Program öğrenim çıktılarının program öğretim amaçlarıyla uyumunu irdeleyiniz ve program öğretim amaçlarına erişilmesini nasıl desteklediğini aralarındaki ilişkileri kullanarak açıklayınız. Bu amaçla bir çapraz tablo hazırlanması ve her bir PÖÇ'ün her bir PÖA'ya katkısı niceliksel ve niteliksel olarak irdelenmelidir.

Bölümümüz program öğrenim çıktıları ile program öğretim amaçları büyük ölçüde uyum içerisindedir ve belirtilen yeterlilikleri karşılayacak düzeydedir. Bundan dolayı, programımızda okutulan derslerin ayrı ayrı ders bilgi paketindeki program yeterliliklerine olan katkısı her ders için kodlanarak derecelendirilmiştir. Program öğrenim çıktılarının program öğretim amaçlarıyla uyumu Tablo 3.4.' te sunulmuştur.

**Tablo 3.4. PÖA ve PÖÇ İlişkisi**

KURUM PROGRAM ÖĞRETİM AMAÇLARI <sup>1</sup>	PÖÇ	PÖÇ	PÖÇ	PÖÇ	PÖÇ	PÖÇ	PÖÇ	PÖÇ	PÖÇ	PÖÇ	PÖÇ	PÖÇ	PÖÇ
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
PÖA-1: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün temel amacı; sağlıklı, besleyici, güvenli ve arzu edilen duyuşal niteliklere sahip yiyecek ve içecekleri üretebilme bilgi ve beceriyi öğrencilere kazandırmaktır.	0	3	3	1	2	3	1	3	1	2	3	3	1
PÖA-2: Ulusal ve uluslararası mutfak kültürü konusunda alanında uzman personel ve yönetici şefler yetiştirmek.	2	3	2	2	3	2	1	3	2	1	2	3	1
PÖA-3: Türk mutfak kültürü ve daha sonra uluslararası mutfak kültürü alanında teorik ve uygulamalı çalışmalar yaparak, Türk mutfağını uluslararası mutfaklar içerisinde üst seviyelere taşımak.	2	3	3	2	2	1	3	3	3	3	2	2	3
PÖA-4: Bilimsel çalışmalar yapmak, gastronomi alanında faaliyete bulunan işletmelere, iç ve dış paydaşlara uygulamalı veya teorik eğitimlerle katkı sağlamak.	1	0	2	3	0	0	3	0	2	3	2	1	3

PÖA-1: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün temel amacı; sağlıklı, besleyici, güvenli ve arzu edilen duyuşal niteliklere sahip yiyecek ve içecekleri üretebilme bilgi ve beceriyi öğrencilere kazandırmaktır.

Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilir, ekipmanları, araç-gereçleri ve teknolojileri tanıyabilir, kullanabilir ve koruyabilir. Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygulayabilir. Besinin hazırlama ve pişirme süreçlerinde geçirdiği kimyasal ve yapısal değişikliklerin nedenini algılayabilir. Türk mutfak kültürüne ve inceliklerine hâkim olur. Ayrıca dünya mutfaklarının kökenini, özelliklerini bilerek değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlayabilir (PÖÇ 2), (PÖÇ 9).. Gıda bilimi, gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir, insan sağlığının korunmasına katkıda bulunabilir. Gıdaların duyuşal analizi konusunda bilgi sahibi olarak ürünün amaçlanan kaliteye uygunluğunun değerlendirmesini yapabilir (PÖÇ 3), (PÖÇ 10). Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge), temel değer ve ilkeleri izleyebilir, bunlara uygun davranabilir. İş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi, çevre koruma ve ilk yardım konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olur (PÖÇ 6), (PÖÇ 13). Edindiği teorik bilgileri yiyecek-içecek işletmelerinde uygulamayla destekleyerek mesleki anlamda gelişir (PÖÇ 8), (PÖÇ 11).

PÖA-2: Ulusal ve uluslararası mutfak kültürü konusunda alanında uzman personel ve yönetici şefler yetiştirmek.

Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilir, ekipmanları, araç-gereçleri ve teknolojileri tanıyabilir, kullanabilir ve koruyabilir. Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygulayabilir. Besinin hazırlama ve pişirme süreçlerinde geçirdiği kimyasal ve yapısal değişikliklerin nedenini algılayabilir. Türk mutfak kültürüne ve inceliklerine hâkim olur. Ayrıca dünya mutfaklarının kökenini, özelliklerini bilerek değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlayabilir (PÖÇ 2). Turizm sektörünü tanır, gastronomi ve mutfak sanatları alanında kendi işini kurabilme ve yönetme becerisi için gerekli ekonomi ve işletme bilgisine sahip olur. Pazarlama kavram ve yöntemlerini yiyecek ve içecek sektörü ihtiyaçlarına göre uygulama becerisi kazanır. Bir yiyecek-içecek işletmesinin kuruluşu ve yönetimi konularına hâkim olur. Yiyecek-içecek işletmelerinde bütçeleme, maliyet kontrolü, menü planlaması ve geliştirme konularına hâkim olabilir. Ayrıca etkili iletişim kurma tekniklerine hâkim olur (PÖÇ 5). Edindiği teorik bilgileri yiyecek-içecek işletmelerinde uygulamayla destekleyerek mesleki anlamda gelişir (PÖÇ 8).

PÖA-3: Türk mutfak kültürü ve daha sonra uluslararası mutfak kültürü alanında teorik ve uygulamalı çalışmalar yaparak, Türk mutfağını uluslararası mutfaklar içerisinde üst seviyelere taşımak.

Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilir, ekipmanları, araç-gereçleri ve teknolojileri tanıyabilir, kullanabilir ve koruyabilir. Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygulayabilir. Besinin hazırlama ve pişirme süreçlerinde geçirdiği kimyasal ve yapısal değişikliklerin nedenini algılayabilir. Türk mutfak kültürüne ve inceliklerine hâkim olur. Ayrıca dünya mutfaklarının kökenini, özelliklerini bilerek değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlayabilir (PÖÇ 2). Gıda bilimi, gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir, insan sağlığının korunmasına katkıda bulunabilir. Gıdaların duyu analizi konusunda bilgi sahibi olarak ürünün amaçlanan kaliteye uygunluğunun değerlendirmesini yapabilir (PÖÇ 3). Edindiği teorik bilgileri yiyecek-içecek işletmelerinde uygulamayla destekleyerek mesleki anlamda gelişir (PÖÇ 8), (PÖÇ 10).

PÖA-4: Bilimsel çalışmalar yapmak, gastronomi alanında faaliyete bulunan işletmelere, iç ve dış paydaşlara uygulamalı veya teorik eğitimlerle katkı sağlamak.

Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. Gastronomi ile diğer disiplinler arasındaki ilişkiyi tanıyabilir. Gastronomi alanında özgün düşünebilir ve yenilikler geliştirebilir. Yine gastronomi alanında yaşanan ve yaşanabilecek gelişmeleri anlama ve yorumlama becerisi kazanabilir (PÖÇ 4), (PÖÇ 12). Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilir, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilir ve proje yürütebilir. Ayrıca proje hazırlarken bilgi teknolojilerinden yararlanabilir (PÖÇ 7).

### 3.5. Program Öğrenim Çıktılarının TURAK Çıktıları İle Uyumu

3.5.1. Program öğrenim çıktılarının Turizm Programları Değerlendirme Ölçütleri (TURAK Çıktıları) belgesindeki TURAK Ortak Çıktıları ile TURAK Programa Özgü Çıktıların tümünü eksiksiz bir şekilde kapsadığını, çapraz ilişki tablosu yaparak gösteriniz (Tablo 3.5.1 ve Tablo 3.5.2). Bu amaçla TURAK Ortak Çıktılar ve TURAK Programa Özgü Çıktılar için iki ayrı çapraz ilişki tablosu hazırlayınız.

**Tablo 3.5.1. TURAK Ortak Program Öğrenim Çıktıları ve PÖÇ İlişkisi**

<b>TURAK ORTAK PROGRAM ÖĞRENİM ÇIKTILARI<sup>1</sup></b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
L.1) Programlar bazında belirtilen yabancı dilde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri göstererek meslektaşları ve misafirlerle iletişim kurar.													X
L.2) "L.1" maddesinde verilen yabancı dil dışında müfredatta yer alan yabancı dil/dillerde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerilerini göstererek meslektaşları ve misafirlerle iletişim kurar.									X			X	X
L.3) Farklı kültürlerden insanlarla etkili iletişim kurar.												X	
L.4) Araştırma yaparak proje önerisi üretir.							X						
L.5) Alanıyla ilgili edindiği teorik ve pratik deneyimle; bilgiye ulaşma, analiz, sentez ve yorumlama, sorunlara çözüm üretme süreçlerini yönetir.	X												

L.6) Alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini, yazılımları ve araç-gereçleri kullanır.									X					
L.7) Alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve etik ilkeleri temel düzeyde anlatır.			X	X										
L.8) Yaşam boyu öğrenme bilinciyle kişisel ve mesleki donanımını sürekli geliştirir.								X					X	
L.9) Turizm sektörünün gerektirdiği kişisel bakım (temizlik, giyim, görünüm), hijyen ve sanitasyon kurallarını uygular.	X		X											
L.10) Turizm alanındaki başlıca kuramları, olguları, kavramları ve ilkeleri anlatır.	X						X							
L.11) Sorumluluk alarak ekip halinde veya bağımsız olarak çalıştığını gösterir.							X	X		X				
L.12) Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birini açıklar.														
<sup>1</sup> : TURAK Program öğrenim çıktıları, ön lisans ve lisans düzeyine göre farklıdır. <a href="https://turak.org/">https://turak.org/</a>														
<sup>2</sup> : Program öğretim çıktısı sayısı kadar sütun ekleyebilirsiniz.														

**Tablo 3.5.2. TURAK Programa Özgü Program Öğrenim Çıktıları ve PÖÇ İlişkisi**

<b>TURAK PROGRAMA ÖZGÜ PÖÇ'LER<sup>1</sup></b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
GMS.L.1) Alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası iş güvenliği, işçi sağlığı, çevre koruma, gıda güvenliği ve kalite kontrol ile ilgili standartları anlatır.				X						X				
GMS.L.2) İşletme ve yönetim fonksiyonlarını kullanarak menü planlaması, yiyecek içecek maliyet kontrolü ve analizi yapar.		X					X					X		
GMS.L.3) Alanıyla ilgili çalışmalarda estetik ve sanatsal beceriler gösterir, gıda maddelerinin duyu analizlerini yapar.			X			X								
GMS.L.4) Yiyecek ve içeceklerin hazırlık, sunum ve servis edilme tekniklerini uygulamalı olarak anlatır.				X						X				
GMS.L.5) Klasik ve modern mutfak uygulamalarını ve pişirme yöntemlerini gösterir.			X				X					X		
GMS.L.6) Gıdaların özelliklerini ve besin değerlerini bilerek hammaddenin seçiminden tüketilmesine kadar geçen ürün yaşam evlerinin tamamını başarılı şekilde yönetir.				X				X					X	
GMS.L.7) Türk ve dünya mutfaklarının farklılık ve benzerliklerini karşılaştırarak ulusal ve uluslararası tüm reçeteleri hazırlar.		X				X			X					
GMS.L.8) Değişen tüketici beklentilerini karşılamak üzere yenilikçi bakış açısıyla çözümler üretir.				X			X				X			
<sup>1</sup> : TURAK Program öğrenim çıktıları, önlisans ve lisans düzeyine göre farklıdır. <a href="https://turak.org/">https://turak.org/</a>														
<sup>2</sup> : Program öğretim çıktısı sayısı kadar sütun ekleyebilirsiniz.														

### 3.6. TURAK Çıktılarına Ulaşılması

3.6.1. Mezun olmuş veya mezuniyet aşamasına gelmiş öğrenciler bakımından **TURAK ortak çıktılarına** ulaşıldığı ve buna ilişkin kanıtlar, her bir çıktı için ayrı ayrı sunulmalı ve niteliksel irdeleme yapılmalıdır. İlgili çıktıyı sağlamak amacıyla programda kullanılan yaklaşım ve uygulamalar hakkında ayrıntılı bilgi veriniz. İlgili çıktı ile ilişkilendirilebilecek ve çıktının sağlandığının kanıtı olabilecek belgeler (dersler, öğrenci çalışmaları, bunlara ilişkin yapılan değerlendirmeler, stajlar, uygulamalar, sektör gezileri, sınavlar, ödevler, sektör görüşleri,

mezun görüşleri vb.) için Tablo 3.6.1'i hazırlayınız. Her bir TURAK ortak PÖÇ için en az bir kanıt olacak şekilde bir dosya hazırlamaya özen gösteriniz ve saha ziyaretinde takıma sununuz.

TURAK çıktılarına büyük ölçüde ulaşıldığını ekte sunulan ders izlenceleri ve Tablo 3.6.1.1.' de sunulan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü müfredatı kanıt olarak verilebilir. Her bir TURAK çıktısına karşılık gelen dersi geçerek mezun olan öğrencinin bu çıktılara ulaştığı varsayılmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Programı Öğretim Planı'nda yer alan ve çeşitli becerilere (okuma, yazma, dinleme ve konuşma) yönelik olarak hazırlanan yabancı dil dersleri "L.1) Programlar bazında belirtilen yabancı dilde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri göstererek meslektaşları ve misafirlerle iletişim kurar." çıktısına katkı sağlamaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Programı Öğretim Planı'nda yer alan ve çeşitli becerilere (okuma, yazma, dinleme ve konuşma) yönelik olarak hazırlanan ikinci yabancı dil dersleri "L.2) "L.1" maddesinde verilen yabancı dil dışında müfredatta yer alan yabancı dil/dillerde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerilerini göstererek meslektaşları ve misafirlerle iletişim kurar." çıktısına katkı sağlamaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Programı Öğretim Planı'nda yer alan yabancı dil derslerinin tümü ve bu dersleri yürütmek için yapılan uzmanlık alanı yabancı dil eğitimi olan öğretim elemanları arasından yapılan görevlendirmeler "L.3) Farklı kültürlerden insanlarla etkili iletişim kurar. " çıktısına katkı sağlamaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Programı Öğretim Planı'nda yer alan Mezuniyet Projesi dersleri (Mezuniyet Projesi I-Mezuniyet Projesi II) "L.4) Araştırma yaparak proje önerisi üretir." çıktısına yönelik çalışmaların yapıldığını göstermektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Programı Öğretim Planı'nda yer alan Mezuniyet Projesi dersleri (Mezuniyet Projesi I-Mezuniyet Projesi II) "L.5) Alanıyla ilgili edindiği teorik ve pratik deneyimle; bilgiye ulaşma, analiz, sentez ve yorumlama, sorunlara çözüm üretme süreçlerini yönetir." çıktısına yönelik çalışmaların yapıldığını göstermektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Programı Öğretim Planı'nda yer alan Mezuniyet Projesi dersleri (Mezuniyet Projesi I-Mezuniyet Projesi II) "L.6) Alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini, yazılımları ve araç-gereçleri kullanır." çıktısına yönelik çalışmaların yapıldığını göstermektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Programı Öğretim Planı'nda yer alan İş Sağlığı ve Güvenliği, Hijyen ve Sanitasyon, Kalite Güvence ve Standartları dersleri "L.7) Alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve etik ilkeleri temel düzeyde anlatır." çıktısına yönelik çalışmaların yapıldığını göstermektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Programı Öğretim Planı'nda yer alan Mezuniyet Projesi dersleri (Mezuniyet Projesi I) ve Sürdürülebilir Gastronomi dersinde gerçekleştirilen araştırma projesi sunumları (Ek 3.6.1.4. Sürdürülebilir Gastronomi Dersinden Görüntüler) "L.8) Yaşam boyu öğrenme bilinciyle kişisel ve mesleki donanımını sürekli geliştirir." çıktısına yönelik çalışmalarla tasarlanmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Programı Öğretim Planı'nda yer alan İş Sağlığı ve Güvenliği, Hijyen ve Sanitasyon, Kalite Güvence ve Standartları dersleri "L.9) Turizm sektörünün gerektirdiği kişisel bakım (temizlik, giyim, görünüm), hijyen ve sanitasyon kurallarını uygular." çıktısına yönelik çalışmaların yapıldığını göstermektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Programı Öğretim Planı'nda yer alan Gastronomi Turizmi dersi "L.10) Turizm alanındaki başlıca kuramları, olguları, kavramları ve ilkeleri anlatır." çıktısına katkı sağlamaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Programı Öğretim Planı'nda yer alan Mezuniyet Projesi dersleri (Mezuniyet Projesi I) ve Sürdürülebilir Gastronomi dersinde gerçekleştirilen araştırma projesi sunumları (Ek 3.6.1.4. Sürdürülebilir Gastronomi Dersinden Görüntüler) "L.11) Sorumluluk alarak ekip halinde veya bağımsız olarak çalıştığını gösterir." çıktısına yönelik çalışmalarla tasarlanmaktadır.



**Tablo 3.6.1. TURAK Ortak PÖÇ'lere İlişkin Kanıtlar/Belgeler Tablosu**

<b>TURAK ORTAK PÖÇ'LER<sup>1</sup></b>	<b>KANIT ADLARI/BELGELER<sup>2</sup></b>
L.1) Programlar bazında belirtilen yabancı dilde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri göstererek meslektaşları ve misafirlerle iletişim kurar.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Programı Öğretim Planı (çeşitli becerilere yönelik yabancı dil dersleri)
L.2) "L.1" maddesinde verilen yabancı dil dışında müfredatta yer alan yabancı dil/dillerde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerilerini göstererek meslektaşları ve misafirlerle iletişim kurar.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Programı Öğretim Planı (çeşitli becerilere yönelik yabancı dil dersleri)
L.3) Farklı kültürlerden insanlarla etkili iletişim kurar.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Programı Öğretim Planı (yabancı dil derslerinin tümü)
L.4) Araştırma yaparak proje önerisi üretir.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Programı Öğretim Planı (Mezuniyet Projesi dersleri VE Gastronomi Seminerleri dersleri)
L.5) Alanıyla ilgili edindiği teorik ve pratik deneyimle; bilgiye ulaşma, analiz, sentez ve yorumlama, sorunlara çözüm üretme süreçlerini yönetir.	Mezuniyet Projesi Derslerinde Hazırlanan yemek sunumlarının görselleri ve menüler
L.6) Alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini, yazılımları ve araç-gereçleri kullanır.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Programı Öğretim Planı
L.7) Alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve etik ilkeleri temel düzeyde anlatır.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Programı Öğretim Planı Gıda Hijyeni ve Güvenliği, İş ve sosyal güvenlik Hukuku dersleri)
L.8) Yaşam boyu öğrenme bilinciyle kişisel ve mesleki donanımını sürekli geliştirir.	Mezuniyet Projesi Derslerinde Hazırlanan yemek sunumlarının görselleri ve menüler Sürdürülebilir Gastronomi Ders içeriği
L.9) Turizm sektörünün gerektirdiği kişisel bakım (temizlik, giyim, görünüm), hijyen ve sanitasyon kurallarını uygular.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Programı Öğretim Planı Gıda Hijyeni ve Güvenliği, İş ve sosyal güvenlik Hukuku dersleri)
L.10) Turizm alanındaki başlıca kuramları, olguları, kavramları ve ilkeleri anlatır.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Programı Öğretim Planı (Gastronomi Turizmi dersi)
L.11) Sorumluluk alarak ekip halinde veya bağımsız olarak çalıştığını gösterir.	Mezuniyet Projesi Derslerinde Hazırlanan yemek sunumlarının görselleri ve menüler Sürdürülebilir Gastronomi Dersinden Görüntüler
L.12) Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birini açıklar.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Programı Öğretim Planı (Sürdürülebilir Gastronomi Dersi) Sürdürülebilir Gastronomi Dersinden Görüntüler

<sup>1</sup>: TURAK Program öğrenim çıktıları, önlisans ve lisans düzeyine göre farklıdır. <https://turak.org/>  
<sup>2</sup>: Mümkünse her PÖÇ için bir kanıtı eklere koyunuz.

3.6.2. Mezun olmuş veya mezuniyet aşamasına gelmiş öğrenciler bakımından **TURAK programa özgü çıktıklarına** ulaşıldığı ve buna ilişkin kanıtlar, her bir çıktı için ayrı ayrı sunulmalı ve niteliksel irdeleme yapılmalıdır. İlgili çıktıyı sağlamak amacıyla programda kullanılan yaklaşım ve uygulamalar hakkında ayrıntılı bilgi veriniz. İlgili çıktı ile ilişkilendirilebilecek ve çıktının sağlandığının kanıtı olabilecek belgeler (dersler, öğrenci çalışmaları, bunlara ilişkin yapılan değerlendirmeler, stajlar, uygulamalar, sektör gezileri, sınavlar, ödevler, sektör görüşleri, mezun görüşleri vb.) için Tablo 3.6.2'yi hazırlayınız. Her bir TURAK programa özgü PÖÇ için en az bir kanıt olacak şekilde bir dosya hazırlamaya özen gösteriniz ve saha ziyaretinde takıma sununuz.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Programı Öğretim Planı'nda yer alan İş ve sosyal güvenlik Hukuku, Gıda Hijyeni ve Güvenliği ve Sürdürülebilir Gastronomi dersleri "GMS.L.1) Alanı ile ilgili ulusal ve

uluslararası iş güvenliği, işçi sağlığı, çevre koruma, gıda güvenliği ve kalite kontrol ile ilgili standartları anlatır.” çıktısına yönelik katkılar sağlamaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Programı Öğretim Planı’nda yer alan Mutfak Planlama ve Organizasyonu ve Menü Planlama dersleri “GMS.L.2) İşletme ve yönetim fonksiyonlarını kullanarak menü planlaması, yiyecek içecek maliyet kontrolü ve analizi yapar.” çıktısına yönelik katkılar sağlamaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Programı Öğretim Planı’nda yer alan Gıdalarda Duyusal Analiz dersi “GMS.L.3) Alanıyla ilgili çalışmalarda estetik ve sanatsal beceriler gösterir, gıda maddelerinin duyusal analizlerini yapar.” çıktısına yönelik katkılar sağlamaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Programı Öğretim Planı’nda yer alan Mutfak Uygulamaları dersi özellikle servis kalitesi ve şef tabağı yaratma yaklaşımları göz önüne alınarak tasarlanmış olup, “GMS.L.4) Yiyecek ve içeceklerin hazırlık, sunum ve servis edilme tekniklerini uygulamalı olarak anlatır.” çıktısına yönelik katkılar sağlamaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Programı Öğretim Planı’nda yer alan Dünya Mutfak Kültürleri ve Mutfak Uygulamaları IV dersleri “GMS.L.5) Klasik ve modern mutfak uygulamalarını ve pişirme yöntemlerini gösterir.” çıktısına yönelik katkılar sağlamakta ve bu mutfak ekollerine değinen bir ders içeriğiyle yürütülmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Programı Öğretim Planı’nda yer alan Gıda Bilimi ve Teknolojisi dersi “GMS.L.6) Gıdaların özelliklerini ve besin değerlerini bilerek hammaddenin seçiminden tüketilmesine kadar geçen ürün yaşam evlerinin tamamını başarılı şekilde yönetir.” çıktısına yönelik kazanımlar sağlamaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Programı Öğretim Planı’nda yer alan Türk Mutfağı ve Uygulamaları I ve II, Dünya Mutfakları ve Genel Özellikleri dersleri “GMS.L.7) Türk ve dünya mutfaklarının farklılık ve benzerliklerini karşılaştırarak ulusal ve uluslararası tüm reçeteleri hazırlar.” çıktısına yönelik kazanımlar sağlamaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Programı Öğretim Planı’nda yer alan seçmeli dersler, “GMS.L.8) Değişen tüketici beklentilerini karşılamak üzere yenilikçi bakış açısıyla çözümler üretir.” çıktısına yönelik kazanımlar sağlamakta olup, alana farklı bakış açılarıyla elde edilmiş becerilerin aktarılmasını kolaylaştırmaktadır.

**Tablo 3.6.2. TURAK Ortak PÖÇ'lere İlişkin Kanıtlar/Belgeler Tablosu**

<b>TURAK PROGRAMINA ÖZGÜ PÖÇ'LER<sup>1</sup></b>	<b>KANIT ADLARI/BELGELER<sup>2</sup></b>
GMS.L.1) Alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası iş güvenliği, işçi sağlığı, çevre koruma, gıda güvenliği ve kalite kontrol ile ilgili standartları anlatır.	Ek 3.6.1.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Programı Öğretim Planı (İş Sağlığı ve Güvenliği, Hijyen ve Sanitasyon, Kalite Güvence ve Standartları ve Sürdürülebilir Gastronomi dersleri) Ek 3.6.2.1. Sektörel Gezi bağlamında Tasarlanan Erzurum Et ve Süt Kurumu Gezisinden Görüntüler Ek 3.6.2.2. Sektörel Gezi bağlamında Tasarlanan Boğatepe Köyü Koçulu Peynircilik Gezisinden Görüntüler Ek 3.6.2.3. Sektörel Gezi bağlamında Tasarlanan Su Ürünleri Fakültesi Gezisinden Görüntüler
GMS.L.2) İşletme ve yönetim fonksiyonlarını kullanarak menü planlaması, yiyecek içecek maliyet kontrolü ve analizi yapar.	Ek 3.6.1.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Programı Öğretim Planı (Mutfak Planlama ve Organizasyonu, Menü Planlama dersleri)
GMS.L.3) Alanıyla ilgili çalışmalarda estetik ve sanatsal beceriler gösterir, gıda maddelerinin duyusal analizlerini yapar.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Programı Öğretim Planı (Gıdalarda Duyusal Analiz dersi) Ders Kazanımları Kapsamında Öğrencilerimizin ve Öğretim Elemanlarımızın bulunduğu Baklava Workshop ve Söyleşi

GMS.L.4) Yiyecek ve içeceklerin hazırlık, sunum ve servis edilme tekniklerini uygulamalı olarak anlatır.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Programı Öğretim Planı (Mutfak Uygulamaları dersleri)
GMS.L.5) Klasik ve modern mutfak uygulamalarını ve pişirme yöntemlerini gösterir.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Programı Öğretim Planı (Dünya Mutfakları ve Genel Özellikleri ve Mutfak Uygulamaları IV Uygulamaları dersleri)
GMS.L.6) Gıdaların özelliklerini ve besin değerlerini bilerek hammaddenin seçiminden tüketilmesine kadar geçen ürün yaşam evlerinin tamamını başarılı şekilde yönetir.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Programı Öğretim Planı (Gıda Bilimi ve Teknolojisi dersi)
GMS.L.7) Türk ve dünya mutfaklarının farklılık ve benzerliklerini karşılaştırarak ulusal ve uluslararası tüm reçeteleri hazırlar.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Programı Öğretim Planı (Türk Mutfağı ve Uygulamaları I ve II, Dünya Mutfakları ve Genel Özellikleri dersleri)
GMS.L.8) Değişen tüketici beklentilerini karşılamak üzere yenilikçi bakış açısıyla çözümler üretir.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Programı Öğretim Planı Seçmeli Dersleri
<sup>1</sup> : TURAK programa özgü PÖÇ'ler, önlisans ve lisans programları için farklıdır. <a href="https://turak.org/">https://turak.org/</a> <sup>2</sup> : Mümkünse her PÖÇ için bir kanıtı eklere koyunuz.	

3.6.3. Akreditasyon başvurusu yapılan program, adı nedeniyle birden fazla TURAK Programa Özgü Öğrenim Çıktısı kümesine ait olması durumunda, madde 3.6.2'nin yanı sıra ilgili kümedeki TURAK Programa Özgü Öğrenim Çıktılarının nasıl sağlandığını anlatınız. (Örneğin; program adının Seyahat İşletmeciliği ve Turist Rehberliği olan bir önlisans programı, hem "Turizm ve Seyahat İşletmeciliği hem de Turist Rehberliği" programa özgü çıktılarını karşılamalıdır.) Birden fazla TURAK Programa Özgü Öğrenim Çıktı kümesine tabi olunma durumu söz konusu değil ise, bu doğrultuda bir açıklama yapınız.

Birden fazla TURAK Programa Özgü Öğrenim Çıktı kümesine tabi olunma durumu söz konusu değildir.

### 3.7. Uzaktan Eğitim

3.7.1. Uzaktan eğitimin uygulanması durumunda; öğrencilere kazandırılması beklenen bilgi, beceri ve yetkinlikleri nasıl sağlandığını, ölçme ve değerlendirme sürecini de dikkate alınarak ayrıntısıyla açıklayınız.

Karabük Üniversitesi uzaktan eğitim konusunda pandemi öncesindeki dönemlerde gereken adımları atmış ve uzaktan eğitim için uygun bir alt yapı hazırlamıştır. Bu durum pandemi dönemine de hazırlıklı olduğunu göstermektedir. Yaklaşık iki yıl devam eden pandemi döneminde uzaktan eğitim sürecinde herhangi bir sıkıntı yaşanmadan eğitimde devamlılık sağlanmıştır. Yüz yüze eğitim döneminde olduğu gibi ders programları hazırlanmış ve dersler Microsoft TEAMS üzerinden Karabük Üniversitesi Uzaktan Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi (KBUZEM) koordinasyonunda çevrimiçi olarak yürütülmüştür

Karabük Üniversitesi Uzaktan Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi (KBUZEM) internet tabanlı uzaktan eğitim yöntemiyle yürütülen ön lisans, lisans tamamlama, lisans ve yüksek lisans programları ile kurs, seminer ve sertifika programlarını gerçekleştirmek üzere kurulmuştur. KBUZEM iletişim teknolojilerinin yardımıyla verimli ve etkin bir eğitim ve öğretim ortamı oluşturarak, çalışan kişileri, günümüzün ihtiyaçlarına cevap verebilecek şekilde hazırlanmış programlarla destekleyerek meslek hayatlarındaki etkinliklerini artırmayı hedeflemektedir.

## ÖLÇÜT 4: ÖĞRETİM PLANI

### TURAK Tanımları:

**AKTS Kredisi:** Avrupa Kredi Transfer Sisteminde tanımlanan kredi. AKTS kredisi, öğrencilerin bir dersle ilgili tüm etkinlikler için harcamaları beklenen toplam zamana endekslenmiş kredidir. Genellikle 25/30 saatlik iş yükü, 1 AKTS olarak kabul edilmektedir. Mezuniyet için gerekli toplam kredi, 2 yıllık ön lisans programları için 120 AKTS, 4 yıllık lisans programları için 240 AKTS'dir. Programlarda farklı kredi tanımları kullanılıyorsa, bunlar hakkında bilgi verilmelidir.

### 4.1. Öğretim Planı (Müfredat)

4.1.1. Öğretim planını, Tablo 4.1.1, Tablo 4.1.2, Tablo 4.1.3, Tablo 4.1.4, Tablo 4.1.5 ve Tablo 4.1.6'yı doldurarak veriniz. Bu tabloları doldururken yeteri kadar satır ekleyebilirsiniz. Tablo 4.1'deki "Alana Uygun Öğretim" kategorisi, genellikle programın özüne uygun derslerden oluşması beklenmektedir. 17.06.2021 tarih ve 31514 sayılı Resmî Gazetede yayımlanan Yükseköğretimde Uygulamalı Eğitimler Çerçeve Yönetmeliğinin 13.maddesi 4.fıkrası gereği staj için öngörülen asgari 5 AKTS azami 10 AKTS'nin öğretim planına işlendiğini garanti altına alınız. **Başvuru yapan program Turist/Turizm Rehberliği** ise, Turist Rehberliği Meslek Yönetmeliğinin 9.maddesindeki **dersler veya eşdeğer karşılıkları, ders programında zorunlu dersler kategorisinde yer almalıdır**. Bu derslerin ders programında yer aldığını göstermek için Tablo 4.1.7'yi doldurunuz.

Tablo 4.1.1. Öğretim Planı<sup>1</sup>

[Üniversite-Program Adı]						
Ders Kodu	Ders adı <sup>2</sup>	Öğretim Dili <sup>3</sup>	Kategori (AKTS Kredisi) <sup>4</sup>			Diğer <sup>5</sup>
			Alana uygun öğretim <sup>7</sup>	Seçmeli Dersler		
Alan içi	Alan dışı					
<b>1. YARIYIL</b>						
TFG101	Genel Turizm	T	✓			
TFG103	Genel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi I	T	✓			
TFG105	Beslenme İlkeleri	T	✓			
TFG107	Gastronomiye Giriş	T	✓			
TFG109	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	T	✓			
TFG111	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde İletişim	T	✓			
TFG113	Temel Sanat Eğitimi	T	✓			
AIT181	Atatürk İlk. ve İnk. Tarihi I	T				✓
TUR181	Türk Dili I	T				✓
YDL181	Yabancı Dil I	T				✓
<b>2. YARIYIL</b>						
TFG104	Genel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi II	T	✓			
TFG106	Gıda Ürünleri ve Pişirme Yöntemleri	T	✓			
TFG110	Gıda Hijyeni ve Güvenliği	T	✓			
TFG112	İçecekler ve Özellikleri	T	✓			
TFG114	Mutfak Organizasyonu ve Yönetimi	T	✓			
TFG116	Gıda Coğrafyası	T	✓			
TFG118	İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku	T	✓			
AIT 182	Atatürk İlk. ve İnk. Tarihi II	T				✓

TUR182	Türk Dili II	T				✓
YDL184	Yabancı Dil II	T				✓
<b>3. YARIYIL</b>						
TFG201	Mutfak Uygulamaları I	T	✓			
TFG203	Dünya Mutfakları ve Genel Özellikleri	T	✓			
TFG205	Türk Mutfağı ve Uygulamaları I	T	✓			
TFG207	Menü Planlama	T	✓			
TFG209	Mesleki İngilizce I	T	✓			
TFG227	Fonksiyonel Gıdalar	T	✓			
	Seçmeli Ders1	T		✓		
	Seçmeli Ders2	T		✓		
<b>4. YARIYIL</b>						
TFG202	Mutfak Uygulamaları II	T	✓			
TFG204	Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü	T	✓			
TFG206	Mutfak Kazaları ve İlk Yardım	T	✓			
TFG208	Türk Mutfağı ve Uygulamaları II	T	✓			
TFG210	Mesleki İngilizce II	T	✓			
TFG212	Vejeteryan ve Diyet Mutfağı	T	✓			
	Seçmeli Ders 1	T		✓		
	Seçmeli Ders 2	T		✓		
<b>5. YARIYIL</b>						
TFG301	Mutfak Uygulamaları III	T	✓			
TFG303	Garde Manger	T	✓			
TFG305	Yiyecek İçecek Servisi	T	✓			
TFG307	Mesleki İngilizce III	T	✓			
TFG309	Yiyecek ve İçecek Otomasyonu	T	✓			
	Seçmeli Ders1	T		✓		
	Seçmeli Ders2	T		✓		
	Yabancı Dil Seçmeli Ders	T		✓		
<b>6. YARIYIL</b>						
TFG302	Mutfak Uygulamaları IV	T	✓			
TFG304	Et ve Et Ürünleri	T	✓			
TFG306	Meslek Etiği	T	✓			
TFG308	Mesleki İngilizce IV	T	✓			
TFG310	Staj	T	✓			
	Seçmeli Ders1	T		✓		
	Seçmeli Ders2	T		✓		
	Yabancı Dil Seçmeli Ders	T		✓		

Tablo 4.1.1. Öğretim Planı (Devamı) <sup>1</sup> [Üniversite-Program Adı]						
Ders Kodu	Ders adı <sup>2</sup>	Öğretim Dili <sup>3</sup>	Kategori (AKTS Kredisi) <sup>4</sup>			
			Alana uygun öğretim <sup>7</sup>	Seçmeli Dersler		Diğer <sup>5</sup>
	Alan içi	Alan dışı				
<b>7. YARIYIL</b>						
TFG401	Mutfak Uygulamaları V	T	✓			
TFG403	Gastronomi Seminerleri I	T	✓			
TFG405	Pasta ve Tatlılar	T	✓			
TFG407	Mesleki İngilizce V	T	✓			
TFG409	Gıda Mevzuatı	T	✓			
	Seçmeli Ders1	T	✓			
	Seçmeli Ders2	T	✓			
<b>8. YARIYIL</b>						
TFG410	İntörn Gastronomi Uygulaması	T	✓			
	Seçmeli Ders1	T	✓			
PROGRAMDAKİ KATEGORİ TOPLAMLARI <sup>6</sup>						
MEZUNİYET İÇİN TOPLAM KREDİ			124	39		12
TOPLAMLARIN GENEL TOPLAMDAKİ YÜZDESİ						
Toplamlar, bu satırlardan en az birini sağlamalıdır.	En düşük AKTS kredisi	Önlisans	75	30		
		Lisans	150	60		
	En düşük yüzde			%62,5	%25	
<p><sup>1</sup>: Meslek yüksekokulu programları için sadece ilk 4 yarıyılı doldurunuz. Gerekli kadar satır ekleyiniz.</p> <p><sup>2</sup>: Öğretim dili Türkçe olmasa bile dersin adını Türkçe veriniz.</p> <p><sup>3</sup>: Öğretim dilini yazınız. Kısaltma kullanabilirsiniz. <b>T</b>: Türkçe, <b>İ</b>: İngilizce, <b>A</b>: Almanca, <b>R</b>: Rusça, gibi</p> <p><sup>4</sup>: Yukarıdaki kategoriler için derslerin TURAK Ölçütlerini sağlama ile ilgili kontrolü, kurum ziyareti sırasında öğretim malzemeleri ve öğrenci çalışmalarına bakılarak yapılacaktır.</p> <p><sup>5</sup>: <b>Diğer</b>: Yukarıdaki 2 kategoriye girmeyen dersler. Örnekler: Temel Bilgisayar Kullanımı ve Programlama, Türk Dili, Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi, Üniversite Yaşamına Giriş, Bilimsel-Kültürel Etkinliklere Katılım, 2547 sayılı kanununun 5(i) maddesi kapsamında okutulan dersler, bireysel beceri geliştirmeye yönelik spor, müzik, vb.</p> <p><sup>6</sup>: Toplam krediler ve yüzdeleri hesaplanırken; zorunlu derslerin tümü kullanılmalıdır. Seçmeli derslerin ise <b>sadece öğretim planında yer aldığı sayı kadar</b> kullanılmalıdır.</p> <p><sup>7</sup>: Alana uygun dersler, programın özelliği dikkate alınarak program yönetimi tarafından belirlenmelidir.</p>						

**Tablo 4.1.2. Yarıyıllar Temelinde Ders Planı<sup>1</sup>**

2024/ 2025 AKADEMİK YILI DERS PLANI <sup>2,3,4</sup>					
I. YARIYIL / GÜZ			II. YARIYIL / BAHAR		
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati <sup>4</sup>	AKTS	DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati	AKTS

	T	U	K			T	U	K	
TFG101 Genel Turizm	3	0	3	4	TFG104 Genel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi II	3	0	3	4
TFG103 Genel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi I	3	0	3	4	TFG106 Gıda Ürünleri ve Pişirme Yöntemleri	2	2	3	6
TFG105 Beslenme İlkeleri	3	0	3	3	TFG110 Gıda Hijyeni ve Güvenliği	3	0	3	3
TFG107 Gastronomiye Giriş	2	0	2	3	TFG112 İçecekler ve Özellikleri	3	0	3	3
TFG109 Gıda Bilimi ve Teknolojisi	3	0	3	3	TFG114 Mutfak Organizasyonu ve Yönetimi	3	0	3	3
TFG111 Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde İletişim	2	0	2	3	TFG116 Gıda Coğrafyası	2	0	2	3
TFG113 Temel Sanat Eğitimi	3	0	3	4	TFG118 İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku	2	0	2	2
AIT181 Atatürk İlk. ve İnk. Tarihi I	2	0	2	2	AIT 182 Atatürk İlk. ve İnk. Tarihi II	2	0	2	2
TUR181 Türk Dili I	2	0	2	2	TUR182 Türk Dili II	2	0	2	2
YDL181 Yabancı Dil I	2	0	2	2	YDL184 Yabancı Dil II	2	0	2	2
<b>Toplam Kredi</b>				<b>30</b>	<b>Toplam Kredi</b>				<b>30</b>

III. YARIYIL / GÜZ					IV. YARIYIL / BAHAR				
DERSİN ADI	Haftalık ders saati			AKTS	DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS
	T	U	K			T	U	K	
TFG201 Mutfak Uygulamaları I	2	2	3	4	TFG202 Mutfak Uygulamaları II	2	2	3	4
TFG203 Dünya Mutfakları ve Genel Özellikleri	3	0	3	4	TFG204 Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü	3	0	3	4
TFG205 Türk Mutfağı ve Uygulamaları I	2	2	3	4	TFG206 Mutfak Kazaları ve İlk Yardım	2	0	2	3
TFG207 Menü Planlama	3	0	3	3	TFG208 Türk Mutfağı ve Uygulamaları II	2	2	3	4
TFG209 Mesleki İngilizce I	3	0	3	3	TFG210 Mesleki İngilizce II	3	0	3	3
TFG227 Fonksiyonel Gıdalar	2	0	2	2	TFG212 Vejeteryan ve Diyet Mutfağı	3	0	3	4
Seçmeli Ders1	3	0	3	5	Seçmeli Ders 1	3	0	3	4
Seçmeli Ders2	3	0	3	5	Seçmeli Ders 2	3	0	3	4
<b>Toplam Kredi</b>				<b>30</b>	<b>Toplam Kredi</b>				<b>30</b>

<sup>1</sup>: Meslek yüksekokulu programları için sadece ilk 4 yarıyılı doldurunuz. Gerekliği kadar satır ekleyiniz.

<sup>2</sup>: Seçmeli dersleri, yarıyılında ve kod yazmadan **Seçmeli Ders** olarak yazılmalıdır. Birden fazla seçmeli ders grubu varsa, bu durum **Seçmeli Ders-1, Seçmeli Ders-2** gibi ayrı olarak yazılmalı ve seçmeli derslerde alınması gerek AKTS'ler karşılığında belirtilmelidir.

<sup>3</sup>: Alınabilecek seçmeli derslerin (Alan içi/Alan dışı) tümünü yarıyıl bazında Tablo 4.3'de veriniz.

<sup>4</sup>: **T**: Teorik, **U**: Uygulama (durum çalışması, problem çözümü, laboratuvar, alan çalışması, tartışma vb.), **K**: Ulusal kredi.

**Tablo 4.1.2. Yarıyillar Temelinde Ders Planı (Devamı)<sup>1</sup>**

2024/ 2025 AKADEMİK YILI DERS PLANI <sup>2,3,4</sup>									
V. YARIYIL / GÜZ					VI. YARIYIL / BAHAR				
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati <sup>4</sup>			AKTS	DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS
	T	U	K			T	U	K	
TFG301 Mutfak Uygulamaları III	2	2	3	4	TFG302 Mutfak Uygulamaları IV	2	2	3	4
TFG303 Garde Manger	1	2	2	3	TFG304 Et ve Et Ürünleri	1	2	2	2
TFG305 Yiyecek İçecek Servisi	3	0	3	3	TFG306 Meslek Etiği	3	0	3	3
TFG307 Mesleki İngilizce III	3	0	3	3	TFG308 Mesleki İngilizce IV	3	0	3	3
TFG309 Yiyecek ve İçecek Otomasyonu	3	0	3	3	TFG310 Staj	0	0	0	6

**TURAK - Özdeğerlendirme Raporu (ÖDR): Sürüm 5 - 26.12.2023**

..... Üniversitesi, ..... Fakültesi/Yüksekokulu, ..... Ön Lisans/ Lisans Programı ÖDR, .../.../20...

Seçmeli Ders1	3	0	3	5	Seçmeli Ders1	3	0	3	4
Seçmeli Ders2	3	0	3	5	Seçmeli Ders2	3	0	3	4
Yabancı Dil Seçmeli Ders	3	0	3	4	Yabancı Dil Seçmeli Ders	3	0	3	4
<b>Toplam Kredi</b>				<b>30</b>	<b>Toplam Kredi</b>				<b>30</b>

VII. YARIYIL / GÜZ					VII. YARIYIL / BAHAR				
DERSİN ADI	Haftalık ders saati			AKTS	DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS
	T	U	K			T	U	K	
TFG401 Mutfak Uygulamaları V	2	2	3	5	TFG410 İntörn Gastronomi Uygulaması	0	24	12	24
TFG403 Gastronomi Seminerleri I	2	2	3	4	Seçmeli Ders1	0	6	3	6
TFG405 Pasta ve Tatlılar	2	2	3	5					
TFG407 Mesleki İngilizce V	3	0	3	3					
TFG409 Gıda Mevzuatı	3	0	3	3					
Seçmeli Ders1	3	0	3	5					
Seçmeli Ders2	3	0	3	5					
<b>Toplam Kredi</b>				<b>30</b>	<b>Toplam Kredi</b>				<b>30</b>

<sup>1</sup>: Meslek yüksekokulu programları için sadece ilk 4 yarıyılı doldurunuz. Gerekliği kadar satır ekleyiniz.

<sup>2</sup>: Seçmeli dersleri, yarıyılında ve kod yazmadan **Seçmeli Ders** olarak yazılmalıdır. Birden fazla seçmeli ders grubu varsa, bu durum **Seçmeli Ders-1, Seçmeli Ders-2** gibi ayrı olarak yazılmalı ve seçmeli derslerde alınması gerek AKTS'ler karşılığında belirtilmelidir.

<sup>3</sup>: Alınabilecek seçmeli derslerin (Alan içi/Alan dışı) tümünü yarıyıl bazında Tablo 4.1.3'de veriniz.

<sup>4</sup>: **T**: Teorik, **U**: Uygulama (durum çalışması, problem çözümü, laboratuvar, alan çalışması, tartışma vb.), **K**: Ulusal kredi.

**Tablo 4.1.3. Yarıyıl Temelinde Sunulan Seçmeli Dersler<sup>1</sup>**

**Tablo 4.1.3. Yarıyıl Temelinde Sunulan Seçmeli Dersler (Devamı)**

2024/ 2025 AKADEMİK YILI DERS PLANI						
V. YARIYIL / GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati <sup>2</sup>			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/ Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/ Hayır)
	T	U	K			
TFG311 Bar Yönetimi	3	0	3	5	✓	
TFG313 Şarap Bilimi (Oneoloji)	3	0	3	5	✓	
TFG325 Mutfak ve Restoran Tasarımı	3	0	3	5	✓	
TFG315 Meksika Mutfağı ve Uygulamaları	3	0	3	5	✓	
TFG317 Türk Mutfağında Komşu Ülkelerin Etkileri	3	0	3	5	✓	
TFG319 Gıda ve Tarım Araştırmaları	3	0	3	5	✓	
TFG327 Sürdürülebilir Yiyecek Üretimi	3	0	3	5	✓	
TFG329 Kahve Endüstrisi	3	0	3	5	✓	
TFG321 2. Yabancı Dil- I (Almanca)	3	0	3	4		✓
TFG323 2.Yabancı Dil-I (Rusça)	3	0	3	4		✓
<b>Toplam Kredi</b>						
VI. YARIYIL /BAHAR						
TFG312 Moleküler Mutfak	3	0	3	4	✓	
TFG314 Geleneksel Türk Şerbeti	3	0	3	4	✓	



TFG316 Yöresel Türk Yemekleri	3	0	3	4	✓	
TFG318 Uzakdoğu Mutfağı Uygulamaları	3	0	3	4	✓	
TFG320 Gastronomide Yeni Trendler	3	0	3	4	✓	
TFG322 Çikolata Üretimi	3	0	3	4	✓	
TFG328Yemek Sosyolojisi	3	0	3	4	✓	
TFG330Tüketici Davranışı	3	0	3	4		✓
TFG324 2. Yabancı Dil- II (Almanca)	3	0	3	4		✓
TFG326 2.Yabancı Dil-II (Rusça)	3	0	3	4		✓
<b>Toplam Kredi</b>						
<b>VII. YARIYIL /GÜZ</b>						
	<b>T</b>	<b>U</b>	<b>K</b>			
TFG411 Rus Mutfağı Uygulamaları	3	0	3	5		
TFG413 Yiyecek İçecek İşletmeciliği	3	0	3	5		
TFG415 Ekmek Yapımı	3	0	3	5		
TFG417 Yöresel Mutfaklar	3	0	3	5		
TFG419 Protokol ve Görgü Kuralları	3	0	3	5		
TFG421 İnsan Kaynakları Yönetimi	3	0	3	5		
TFG423 Kültür Turizmi	3	0	3	5		
TFG425 Beslenme Antropolojisi	3	0	3	5		
<b>Toplam Kredi</b>						
<b>VII. YARIYIL /BAHAR</b>						
	<b>T</b>	<b>U</b>	<b>K</b>			
TFG408 Mezuniyet Projesi	0	6	3	6		
<b>Toplam Kredi</b>						
<i>1: Meslek yüksekokulu programları için sadece ilk 4 yarıyılı doldurunuz. Gerekliği kadar satır ekleyiniz.</i>						
<i>2: T: Teorik, U: Uygulama (durum çalışması, problem çözümü, laboratuvar, alan çalışması, tartışma vb.), K: Ulusal kredi Seçmeli gruplar fark edilir şekilde düzenlenmelidir.</i>						

**Tablo 4.1.4.Derslik ve Sınıf Büyüklükleri**  
[Program Adı]

Dersin kodu	Dersin adı	Son İki Yarıyıldaki Açılan Şube Sayısı	En Kalabalık Şubedeki Öğrenci Sayısı	Haftalık Ders Saati			
				T	U	K	AKTS
TFG103	Genel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi I			3	0	3	4
TFG109	Gıda Bilimi ve Teknolojisi			3	0	3	3
TFG107	Gastronomiye Giriş			2	0	2	3
TFG106	Gıda Ürünleri ve Pişirme Yöntemleri			2	2	3	6
TFG112	İçecekler ve Özellikleri			3	0	3	3
TFG114	Mutfak Organizasyonu ve Yönetimi			3	0	3	3
TFG116	Gıda Coğrafyası			2	0	2	3
TFG201	Mutfak Uygulamaları I	2		2	2	3	4
TFG203	Dünya Mutfakları ve Genel Özellikleri			3	0	3	4
TFG205	Türk Mutfağı ve Uygulamaları I	2		2	2	3	4
TFG209	Mesleki İngilizce I			3	0	3	3
TFG202	Mutfak Uygulamaları II	2		2	2	3	4
TFG204	Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü			3	0	3	4
TFG206	Mutfak Kazaları ve İlk Yardım			2	0	2	3

TFG208	Türk Mutfağı ve Uygulamaları II	2		2	2	3	4
TFG224	Gastronomi Tarihi			3	0	3	4
TFG301	Mutfak Uygulamaları III	2		2	2	3	4
TFG303	Garde Manger	2		1	2	2	3
TFG305	Yiyecek İçecek Servisi			3	0	3	3
TFG307	Mesleki İngilizce III			3	0	3	3
TFG302	Mutfak Uygulamaları IV	2		2	2	3	4
TFG304	Et ve Et Ürünleri	2		1	2	2	2
TFG308	Mesleki İngilizce IV			3	0	3	3
TFG316	Yöresel Türk Yemekleri			3	0	3	4
TFG324	2. Yabancı Dil- II (Almanca)			3	0	3	4
TFG401	Mutfak Uygulamaları V	2		2	2	3	5
TFG403	Gastronomi Seminerleri I			2	2	3	4
TFG405	Pasta ve Tatlılar	2		2	2	3	5
TFG407	Mesleki İngilizce V			3	0	3	3
TFG410	İntörn Gastronomi Uygulaması			0	24	12	24

**Tablo 4.1.5. Birinci Yabancı Dil<sup>1</sup> Ders Saatleri Kontrol Tablosu<sup>2</sup>**

YY3	Kodu	Adı	Tür4	T	U	Toplam5	K	AKTS
1	YDL181	Yabancı Dil I	Z	2	0	2	2	2
2	YDL184	Yabancı Dil II	Z	2	0	2	2	2
3	TFG209	Mesleki İngilizce I	Z	3	0	3	3	3
4	TFG210	Mesleki İngilizce II	Z	3	0	3	3	3
5	TFG307	Mesleki İngilizce III	Z	3	0	3	3	3
6	TFG308	Mesleki İngilizce IV	Z	3	0	3	3	3
7	TFG407	Mesleki İngilizce V	Z	3	0	3	3	3
Toplam			7	19		19	19	19
Hafta				14		14	14	14
Toplam ders sayısı6				266		266	266	266
<p>1: Toplam ders saati; Ön lisans programları için 224 saat İngilizce, Turizm İşletmeciliği ve Rekreasyon Yönetimi lisans programları için 672 saat İngilizce, Turizm Rehberliği lisans programı için 784 saat İngilizce veya başka bir yabancı dilde, Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programı için en az 448 saat. (Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programlarında 448 saatin tamamı İngilizce olabileceği gibi, en az 280 saati İngilizce olma koşuluyla, 168 saati seçimlik veya zorunlu kategorisinde ikinci bir dilde olabilir.) Amacı yabancı dil öğretmek olmayan Mesleki İngilizce veya Mesleki Yabancı Dil gibi dersler ile yabancı dilde verilen mesleki dersler bu hesaplama dahil değildir</p> <p>2: Gerektiği kadar satır eklenebilir.</p> <p>3: YY: Yarıyıl</p> <p>4: Z: Zorunlu, S: Seçimlik; Seçimlik dersler varsa, tablo buna göre anlaşılır şekilde düzenlenmelidir.</p> <p>5: T: Teorik, U: Uygulama, Teorik ve uygulama ders saati toplamı.</p> <p>6: Bir önceki satırdaki toplamı 14 ile çarparak yazınız.</p>								

**Tablo 4.1.6. İkinci Yabancı Dil<sup>1</sup> Ders Saatleri Kontrol Tablosu<sup>2</sup>**

YY3	Kodu	Adı	Tür 4	T	U	Toplam5	K	AKTS
5	TFG321	2. Yabancı Dil- I (Almanca)	S	3	0	3	3	4
5	TFG323	2.Yabancı Dil-I (Rusça)	S	3	0	3	3	4
6	TFG324	2. Yabancı Dil- II (Almanca)	S	3	0	3	3	4
6	TFG326	2.Yabancı Dil-II (Rusça)	S	3	0	3	3	4

Toplam	4	12		12	12	16
Hafta		14	14	14	14	14
Toplam ders sayısı	6	168		168	168	224

1: Ön lisans programları ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programları için ikinci yabancı dil şartı bulunmamaktadır.

2: Gerektiği kadar satır eklenebilir. Toplam ders saati; Turizm İşletmeciliği ve Rekreasyon Yönetimi lisans programları için 168 saat İngilizce dışında, Turizm Rehberliği lisans programı için 224 saat birinci yabancı dil olarak okutulan yabancı dil dışında ders saati olmalıdır. İkinci yabancı dil, bir ya da daha fazla yabancı dilde yürütülebilir. Ancak toplam ders saati, belirtilen toplam ders saatlerini karşılamak durumundadır. Amacı yabancı dil öğretmek olmayan Mesleki İngilizce veya Mesleki Yabancı Dil gibi dersler ile yabancı dilde verilen mesleki dersler bu hesaplama dahil değildir

3: YY: Yarıyıl

4: Z: Zorunlu, S: Seçimlik; Seçimlik dersler varsa, tablo buna göre anlaşılır şekilde düzenlenmelidir.

5: T: Teorik, U: Uygulama, Teorik ve uygulama ders saati toplamı.

6: Bir önceki satırdaki toplamları 14 ile çarparak yazınız.

**Tablo 4.1.7. Turist Rehberliği Yönetmeliği Madde 9/1 Dersleri Kontrol Tablosu**

Turist Rehberliği Yönetmeliği Madde 9/1 dersleri	Ders Planındaki Derslerin <sup>1</sup>				
	Kodu ve adı	T	U	K	AKTS
a) Genel Turizm Bilgisi ve Turizm Mevzuatı	Genel Turizm	3	0	3	4
b) Meslek Etiği ve Meslek Dersi	Meslek Etiği	3	0	3	3
c) Türkiye'nin Tarihi ve Turizm Coğrafyası	Gıda Coğrafyası	2	0	2	3
d) Genel Türk Tarihi ve Kültürü	Atatürk İlk. ve İnk. Tarihi I,II	2	0	2	2
e) Türk Dili ve Edebiyatı	Türk Dili I, II	2	0	2	2
f) Arkeoloji					
g) Mitoloji					
h) Sanat Tarihi - İkonografi					
i) Dinler tarihi					
j) Genel Sağlık Bilgisi, İlk Yardım, Sağlık Turizmi, Turist Sağlığı	Mutfak Kazaları ve İlk Yardım	2	0	2	3
k) İletişim Becerileri	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde İletişim	2	0	2	3
l) Anadolu Medeniyetleri Tarihi	Gastronomi tarihi	3	0	3	4
m) Türk halk Bilimi ve Geleneksel Türk El Sanatları					
n) Türkiye'nin Flora ve Faunası Doğa Tarihi					
o) Turizm Sosyolojisi	Yemek Sosyolojisi	3	0	3	4
p) Müzecilik					

<sup>1</sup> T: Teorik, U: Uygulama (durum çalışması, problem çözümü, laboratuvar, alan çalışması, tartışma vb.), K: Ulusal kredi; AKTS: Avrupa Kredi Transfer Sistemi Kredisi

4.1.2. Öğretim planının, öğrenciyi meslek kariyerine veya aynı disiplinde öğretimini sürdürmeye nasıl hazırladığını, program öğretim amaçlarına ve program öğrenim çıktılarına erişimi nasıl desteklediğini açıklayınız. Burada, öğretim planında yer alan her dersin, TURAK Ortak Program Öğrenim Çıktıları (Tablo 4.1.2.1) ve TURAK Programa Özgü Öğrenim Çıktılarına (Tablo 4.1.2.2) katkılarına gösteren bir çapraz ilişki tablo hazırlanması önerilir.

**Tablo 4.1.2.1. Derslerin TURAK Ortak PÖÇ'lerle İlişkisi**

TURAK ORTAK PÖÇ'LER <sup>1</sup>	ZORUNLU DERSLER <sup>2,3</sup>		SEÇİMLİK DERSLER <sup>2,3</sup>	
	Ders adı <sup>4</sup>	Katkısı <sup>5</sup>	Ders adı <sup>4</sup>	Katkısı <sup>5</sup>
L.1) Programlar bazında belirtilen	Yabancı Dil I	3		

**TURAK - Özdeğerlendirme Raporu (ÖDR): Sürüm 5 - 26.12.2023**

..... Üniversitesi, ..... Fakültesi/Yüksekokulu, ..... Ön Lisans/ Lisans Programı ÖDR, .../.../20...

yabancı dilde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri göstererek meslektaşları ve misafirlerle iletişim kurar.	Yabancı Dil II	3		
L.2) "L.1" maddesinde verilen yabancı dil dışında müfredatta yer alan yabancı dil/dillerde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerilerini göstererek meslektaşları ve misafirlerle iletişim kurar.			2. Yabancı Dil- I (Almanca)	3 3 3
L.3) Farklı kültürlerden insanlarla etkili iletişim kurar.	Mesleki İngilizce I-II III IV	2		
L.4) Araştırma yaparak proje önerisi üretir.	Gastronomi Seminerleri	3		
L.5) Alanıyla ilgili edindiği teorik ve pratik deneyimle; bilgiye ulaşma, analiz, sentez ve yorumlama, sorunlara çözüm üretme süreçlerini yönetir.	Gastronomi Seminerleri	3		
L.6) Alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini, yazılımları ve araç-gereçleri kullanır.			Yiyecek ve İçecek Otomasyonu	3 3
L.7) Alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve etik ilkeleri temel düzeyde anlatır.			Gıda Mevzuatı	3
L.8) Yaşam boyu öğrenme bilinciyle kişisel ve mesleki donanımını sürekli geliştirir.				
L.9) Turizm sektörünün gerektirdiği kişisel bakım ( <i>temizlik, giyim, görünüm</i> ), hijyen ve sanitasyon kurallarını uygular.	Gıda Hijyeni ve Güvenliği	3		
L.10) Turizm alanındaki başlıca kuramları, olguları, kavramları ve ilkeleri anlatır.	Gastronomi Turizmi	3		
L.11) Sorumluluk alarak ekip halinde veya bağımsız olarak çalıştığını gösterir.				
L.12) Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birini açıklar.	Sürdürülebilir Gastronomi	2		
<p><sup>1</sup>: TURAK Program öğrenim çıktıları, ön lisans ve lisans düzeyine göre farklıdır. <a href="https://turak.org/">https://turak.org/</a></p> <p><sup>2</sup>: Geçerli olan en son ders planındaki dersleri dikkate alınız. Mümkünse her PÖÇ için bir ders adı yazınız.</p> <p><sup>3</sup>: 2547 sayılı yasanın 5/1 maddesinde belirtilen dersleri, bu tabloya işlemeyiniz.</p> <p><sup>4</sup>: Sadece ders adını yazınız</p> <p><sup>5</sup>: Her bir dersin ilgili PÖÇ'e katkısı <b>0: Yok, 1: Düşük, 2: Orta, 3: Yüksek</b> şeklinde puanlayınız.</p>				

**Tablo 4.1.2.2. Derslerin TURAK Programa Özgü PÖÇ'lerle İlişkisi**

TURAK ORTAK PÖÇ'LER <sup>1</sup>	ZORUNLU DERSLER <sup>2,3</sup>		SEÇİMLİK DERSLER <sup>2,3</sup>	
	Ders adı <sup>4</sup>	Katkısı <sup>5</sup>	Ders adı <sup>4</sup>	Katkısı <sup>5</sup>
GMS.L.1) Alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası iş güvenliği, işçi	Mutfak Kazaları ve İlk Yardım	3		

sağlığı, çevre koruma, gıda güvenliği ve kalite kontrol ile ilgili standartları anlatır.	Mutfak ve Restoran tasarımı	3		
	Beslenme İlkeleri	2		
	Gıda Hijyeni ve Güvenliği	2		
GMS.L.2) İşletme ve yönetim fonksiyonlarını kullanarak menü planlaması, yiyecek içecek maliyet kontrolü ve analizi yapar.	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	3		
	Menü Planlama	3		
	Yiyecek İçecek İşletmeciliği	2		
GMS.L.3) Alanıyla ilgili çalışmalarda estetik ve sanatsal beceriler gösterir, gıda maddelerinin duyuşsal analizlerini yapar.	Gıdalarda Duyuşsal Analiz	3		
	Temel Sanat Eğitimi	2		
GMS.L.4) Yiyecek ve içeceklerin hazırlık, sunum ve servis edilme tekniklerini uygulamalı olarak anlatır.	Yiyecek İçecek Servisi	2	Banket Organizasyonu	3
	İçecekler ve Özellikleri	2		
		2		
GMS.L.5) Klasik ve modern mutfak uygulamalarını ve pişirme yöntemlerini gösterir.	Genel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi I	3		
	Gıda Ürünleri ve Pişirme Yöntemleri	3		
	Genel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi II	3		
	Mutfak Uygulamalı I	2		
GMS.L.6) Gıdaların özelliklerini ve besin değerlerini bilerek hammaddenin seçiminden tüketilmesine kadar geçen ürün yaşam evlerinin tamamını başarılı şekilde yönetir.	Beslenme İlkeleri	3		
	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	2		
GMS.L.7) Türk ve dünya mutfaklarının farklılık ve benzerliklerini karşılaştırarak ulusal ve uluslararası tüm reçeteleri hazırlar.	Türk Mutfağı ve Uygulamaları I	3		
	Dünya Mutfakları ve Genel Özellikleri	3		
	Türk Mutfağı ve Uygulamaları II	3		
GMS.L.8) Değişen tüketici beklentilerini karşılamak üzere yenilikçi bakış açısıyla çözümler üretir.	Garde Manger	1	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde İletişim	2
	Sürdürülebilir Yiyecek Üretimi	2		
			Yemek Sosyolojisi	1

<sup>1</sup>: TURAK Program öğrenim çıktıları, önlisans ve lisans düzeyine göre farklıdır. <https://turak.org/>

<sup>2</sup>: Geçerli olan en son ders planındaki dersleri dikkate alınız. Mümkünse her PÖÇ için bir ders adı yazınız.

<sup>3</sup>: 2547 sayılı yasanın 5/1 maddesinde belirtilen dersleri, bu tabloya işlemeyiniz.

<sup>4</sup>: Sadece ders adını yazınız

<sup>5</sup>: Her bir dersin ilgili PÖÇ'e katkısını **0: Yok, 1: Düşük, 2: Orta, 3: Yüksek** şeklinde puanlayınız.

4.1.3. Öğretim planında yer alan tüm derslerin (bölüm dışı dersler de dahil) izlencelerini, belirtilen formata uygun olarak, Ek I.1'de veriniz.

4.1.4. Ders dosyalarını Ek I.3 için hazırlayınız. Bu dosyalar akreditasyon süreçlerinde kullanılmak üzere, **her ders için bir dosya hazırlanmalıdır**.

## 4.2. Öğretim Planını Yönetim Sistemi

4.2.1. Öğretim planının uygulanmasında kullanılan öğretim yöntemlerini (derse dayalı, modüler, probleme dayalı, alan çalışmasına bağlı, işyeri uygulamalı, rol oynama, aktif öğrenim, beyin fırtınası, gösteri, soru-cevap, drama, rol oynama, benzetim, münazara vb.) anlatınız.

**Tablo 4.2.1. Derslerin Öğretim Yöntemleri**

DERSLER <sup>1</sup>	ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ <sup>2</sup>														
	Anlatma	Tartışma	Örnek olay	Gösterip yapıtırma	Problem çözme	Bireysel Çalışma	Grup çalışması	Beyin fırtınası	Gösteri	Soru-cevap	Drama	Rol oynama	Aktif öğrenme	Benzetim	Münazara
Gastronomiye Giriş	☑														
Gıda Bilimi ve Teknolojisi	☑														
Gıda Ürünleri ve Pişirme Yöntemleri				☑											
Gıda Hijyeni ve Güvenliği	☑														
Mutfak Uygulamaları I				☑											
Mutfak Uygulamaları II				☑											
Mutfak Uygulamaları III				☑											
Menü Planlama	☑												☑		
Gastronomi Turizmi	☑														
Yönetim ve Organizasyon	☑														
Yemek Fotoğrafçılığı				☑											
Gıdalarda Duyusal Analiz			☑												
Gastronomide Yeni Trendler	☑														
Protokol ve Görgü Kuralları	☑														
Yabancı Dil I (İngilizce)								☑							
Turizm Ekonomisi	☑														
Yemek Süsleme Sanatı				☑											
Pazarlama İlkeleri	☑														
Garde Manger				☑											
İntörn Uygulaması													☑		
Mezuniyet Projesi					☑										

<sup>1</sup>: Ders sayısı kadar satır ekleyiniz.

<sup>2</sup>: Öğretim yöntemlerinin altına (☑) işareti koyunuz.

4.2.2. Öğretim planındaki derslerin alınma sırasındaki ders ilişkilerini gösteriniz. Ayrıca öğretim planının dönemler arası ilişkilerini anlatınız. Teorik ve pratik derslerin; derinlik, kapsam, uygunluk, kalite, ardışıklık ve pekiştirme bakımından nasıl düzenlendiğini, tamamlayıcılığın ve bütünleşikliğinin nasıl sağlandığını açıklayınız.

Birinci yarıyılta öğrencilerimiz Genel Turizm ve Gastronomiye Giriş dersleri ile programa başlamakta, temel gastronomi bilgilerini edinmektedir. Devam eden yarıyılta ise Genel Mutfak Bilgisi, Gıda Hijyeni ve Güvenliği, Gıda Ürünleri ve Pişirme Yöntemleri gibi alan dersleri daha fazla ağırlık kazanmaktadır. Ayrıca öğrenciler İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku dersini alarak mesleki hayatta karşılaşabilecekleri yasal süreçlere dair

bilgi sahibi olmaktadır. Üçüncü yarıyıldan itibaren öğrenciler Mutfak Uygulamaları I ile mutfakta uygulamalı eğitime başlamaktadır. Bu süreçte Türk Mutfağı ve Uygulamaları, Menü Planlama ve Dünya Mutfakları gibi derslerle teorik bilgilerini pratiğe dönüştürmektedirler. Dördüncü yarıyılın sonunda ise öğrenciler staj yapabilmektedir. Uygulama derslerinde ilk olarak Temel Mutfak I ve Türk Mutfağı Kültürü eğitimi verilmektedir. Devam eden yarıyıllarda öğrenciler Sıcak Mutfak, Soğuk Mutfak, Dünya Mutfakları, Pastane Uygulamaları, Sokak Lezzetleri, Selçuklu ve Osmanlı Mutfağı, Füzyon Mutfak ve Gastronomide Yeni Trendler gibi geniş bir yelpazede eğitim almaktadır. Müfredattaki derslerin hiçbirinde ön koşul bulunmamakta, ancak birbirini takip eden derslerde (örneğin Mesleki İngilizce I ve II) ilk dersi almadan ikinci aşamadaki ders danışman tarafından öğrenciye verilmemektedir. Son yıl ise İntörn Gastronomi Uygulaması kapsamında öğrenciler, belirlenen işletmelerde mesleki deneyim kazanmaktadır.

*4.2.3. Öğretim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına almak ve sürekli gelişimini sağlamak için kullanılan yönetim sistemini mevzuatınıza atıf yaparak ve ilave kanıtlar sunarak anlatınız. Burada; programı yürüten bölümün, bölüm başkanlığı düzeyinde ve/veya öğretim elemanlarından oluşan komiteler aracılığıyla, öğretim planının sürekli gözetimini ve gelişimi sağlayan bir sistem kurmuş olması beklenmektedir.*

Karabük Üniversitesi Safranbolu Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, öğretim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına almak ve sürekli gelişimini sağlamak için çeşitli yönetim mekanizmaları oluşturmuştur. Üniversitemizin Ön Lisans ve Lisans Eğitim Koordinatörlüğü tarafından, her yarıyıl sonunda fakülte, bölüm ve ders bazında değerlendirme anketleri düzenlenmektedir. Bu anketler, öğrenciler tarafından gönüllülük esasına göre doldurulmakta ve öğrencilerin derslerle ilgili geri bildirimleri toplanmaktadır. Anket sonuçları, ilgili dersin öğretim elemanları ve bölüm başkanlığı tarafından incelenerek, eksik görülen alanlarda iyileştirmeler yapılmaktadır. Bölümümüz bünyesinde Eğitim-Öğretim Komisyonu kurulmuş olup, bu komisyon bölüm başkanlığı düzeyinde ve öğretim elemanlarından oluşan bir yapı ile öğretim planının sürekli gözetimini ve gelişimini sağlamaktadır. Eğitim-öğretim süreçlerinin iyileştirilmesine yönelik kararlar, fakülte düzeyinde de takip edilerek üst yönetim ile paylaşılmaktadır. Ayrıca, bölümümüzde dönem içerisinde danışmanlık toplantıları düzenlenmektedir. Bu toplantılarda, öğrencilerin derslerle ilgili yaşadığı sorunlar, öğretim planına dair görüş ve öneriler ele alınmakta, öğrencilerden gelen geri bildirimler bölüm başkanlığına iletilerek, akademik danışmanlık mekanizması aracılığıyla çözüm süreçleri yürütülmektedir. Tüm bu uygulamalar, öğretim planının dinamik bir şekilde gelişmesine ve eğitim kalitesinin artırılmasına katkı sağlamaktadır. Bu kapsamda, Karabük Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliği esas alınarak süreçler yürütülmektedir. (<https://stf.karabuk.edu.tr/icerikGoster.aspx?K=S&id=1086&BA=gastronomi-ve-mutfak-sanatları>)

#### **4.3. Alan Uygulama Deneyimi**

*4.3.1. Öğrencilerin, önceki derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullandığı, ilgili alan yeterliliklerini ve gerçekçi koşulları veya kısıtları (ekonomi, çevre sorunları, sürdürülebilirlik, üretilebilirlik, etik, sağlık, güvenlik, sosyal ve politik sorunlar vb) içeren bilgi, deneyim ve uygulama becerisini nasıl kazandığını kanıtlarıyla açıklayınız.*

Karabük Üniversitesi Safranbolu Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, öğrencilerin teorik bilgilerini pratiğe dönüştürebilecekleri bir yapıyla tasarlanmıştır. Alan uygulama deneyimi, sektörde gerçekleşen güncellemeleri ve mesleki gereksinimleri karşılayacak şekilde planlanmıştır.

Bölümde öğrencilere, meslek hayatına hazırlıklı olmaları amacıyla Gıda Ürünleri ve Pişirme Yöntemleri (2 T+ 2 U), Gastronomiye Giriş (2 T+ 2 U), Gıda Bilimi ve Teknolojisi (3 T), Mutfak Uygulamaları I (2 T+ 2 U), Dünya Mutfakları ve Genel Özellikleri I (2 T+ 2 U), Türk Mutfağı ve Uygulamaları I (2 T+ 2 U), gibi alanlarda teorik ve uygulamalı dersler sunulmaktadır. İlk yıllarda öğrencilere "Gastronomiye Giriş", "Gıda Bilimi ve Teknolojisi", "Beslenme İlkeleri" gibi temel dersler verilerek, gastronominin bilimsel altyapısı aktarılmaktadır

(<https://stf.karabuk.edu.tr/yuklenen/dosyalar/126818202150307.pdf>).

#### **Gerçekçi Koşullar ve Kısıtlar**

- **Ekonomi:** Öğrenciler, "Yiyecek-İçecek İşletmeciliği" ve "Menü Planlama" dersleri sayesinde gıda maliyet analizi, israfi azaltma ve maliyet etkin menüler hazırlama konularında bilgi sahibi olmaktadır.
- **Çevre Sorunları ve Sürdürülebilirlik:** "Sürdürülebilir Gastronomi" dersinde, yerel ve organik ürün kullanımı, atıksız mutfak prensipleri ve çevre dostu uygulamalar ele alınmaktadır.

- **Üretilbilirlik:** "Füzyon Mutfak" ve "Dünya Mutfak Uygulamaları" dersleri, farklı kültürlerin mutfak tekniklerini öğrencilere aktararak yenilikçi ve uygulanabilir gastronomik çözümler geliştirmelerini sağlamaktadır.
- **Etik ve Mesleki Değerler:** "Gastronomi Etiği" dersinde, mesleki etik değerler ve sektördeki etik problemler öğrencilere aktarılmaktadır.
- **Sağlık ve Güvenlik:** "İş Sağlığı ve Güvenliği" dersinde mutfak hijyeni, çapraz bulaşma riskleri ve mutfak kazalarını önlemeye yönelik uygulamalar anlatılmaktadır.

#### Uygulamalı Deneyimler

- **Modern Uygulama Mutfakları:** Fakülte bünyesindeki uygulama mutfaklarında, gerçek iş ortamları simüle edilerek öğrencilerin deneyim kazanması sağlanmaktadır.
- **İntörn Gastronomi Eğitimi:** 8. yarıyılıda, öğrencilerin haftada 4 gün sektörde uygulamalı olarak çalışması şarttır. Bu sayede mezuniyet öncesi sektör deneyimi kazanmaktadırlar ([Kaynak: https://stf.karabuk.edu.tr/icerikGoster.aspx?K=S&id=1086&BA=gastronomi-ve-mutfak-sanatlari](https://stf.karabuk.edu.tr/icerikGoster.aspx?K=S&id=1086&BA=gastronomi-ve-mutfak-sanatlari)).

Bu yapı sayesinde Karabük Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, öğrencilerini hem akademik hem de sektörel olarak yeterli donanıma sahip bireyler olarak mezun etmektedir.

*4.3.2. Alan uygulama deneyimi bazı seçmeli derslerle karşılanıyorsa, bu deneyimin tüm öğrenciler tarafından edinilmesinin nasıl garanti edildiğini açıklayınız.*

Karabük Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde, alan uygulama deneyimi sadece seçmeli derslere bırakılmamış, zorunlu dersler aracılığıyla tüm öğrencilerin bu deneyimi kazanması sağlanmıştır. "İntörn Gastronomi Eğitimi" ve "Temel Mutfak Uygulamaları" gibi zorunlu dersler sayesinde öğrenciler mutfakta birebir pratik yapma fırsatı bulmaktadırlar.

Seçmeli dersler arasında "Sürdürülebilir Gastronomi", "Dünya Mutfak Uygulamaları" ve "Füzyon Mutfak" gibi uygulamalı dersler yer almakta olup, öğrenciler bu dersleri alarak becerilerini daha da geliştirme imkânı elde etmektedir. Ancak uygulamalı deneyim, yalnızca seçmeli derslere bağlı bırakılmadığından, tüm öğrencilerin mezuniyet öncesinde mutfak pratiği kazanması garanti altına alınmıştır.

Ayrıca, öğrencilerin en az bir dönem uygulamalı mutfak eğitimi almaları, bölüm yönetimi tarafından zorunlu tutulmaktadır. Bu sayede her öğrencinin alan uygulama deneyimi kazanması sağlanarak, mezuniyet sonrasında sektöre daha donanımlı bir şekilde adım atmaları güvence altına alınmaktadır ([Kaynak: stf.karabuk.edu.tr](https://stf.karabuk.edu.tr)).

*4.3.3. Alan uygulama deneyimi, en az 1 yarıyılılık (3+1; 6+2; 7+1 gibi) sektör uygulamaları veya işbaşı eğitimi şeklinde yapılıyorsa, bu amaçla Ek-1.4 için ayrı bir dosya hazırlanmalıdır. Bu dosya saha ziyareti sırasında incelenecektir. Böyle bir uygulaması olmayan programlar, bu madde altında böyle bir uygulamanın yapılmadığını belirtmelidirler.*

Öğretim planının 7 yarıyılı fakültede , 1 yarı yılı intörn olarak farklı işletmelerde gerçekleştirilmektedir. Karabük Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde, uygulamalı eğitim modeli kapsamında öğrenciler 8. yarıyılıda "İntörn Gastronomi Eğitimi" dersini almak zorundadır. Bu ders, öğrencilerin sektörde birebir işbaşı deneyimi kazanmasını sağlamak amacıyla planlanmıştır.

#### 4.4. Öğretim Planının Bileşenleri

4.4.1. Öğretim planının "alana uygun öğretim" bileşenlerini nasıl sağladığını Tablo 4.1.1'de verilen sayısal verileri de kullanarak açıklayınız.

Bölümümüzde uygulanan öğretim planı, hem teorik hem de uygulamalı dersleri dengeli bir şekilde içermektedir. Teorik derslerle öğrencilerimizin gastronomi ve mutfak sanatları alanına yönelik temel bilgi ve kavrayışlarını geliştirmesi sağlanırken, uygulamalı derslerle mutfak becerileri ve profesyonel yetkinlikleri artırılmaktadır. Özellikle Mutfak Uygulamaları I-IV, Dünya Mutfakları, Türk Mutfağı ve Uygulamaları, Pastane Uygulamaları ve Füzyon Mutfak gibi dersler, öğrencilerin alandaki deneyimlerini artırmalarına katkı sağlamaktadır. Ayrıca, TURAK tarafından belirlenen lisans programlarının alana uygun AKTS miktarı 150 olarak öngörülürken, bölümümüz müfredatında alana yönelik toplam 162 AKTS'lik ders bulunmaktadır. Bu



sayede öğrencilerimizin hem akademik hem de mesleki gelişimi en üst seviyede desteklenmekte ve sektöre donanımlı bireyler olarak hazırlanmaları sağlanmaktadır.

4.4.2. Bazı bileşenler seçmeli derslerle karşılanıyorsa (Tablo 4.1.3), bu bileşenlerin tüm öğrenciler tarafından sağlandığının nasıl garanti edildiğini açıklayınız.

Öğretim programımızda öğrencilerin mesleki yeterlilik ve becerilerinin geliştirilmesi zorunlu derslerle sağlanmaktadır. Seçmeli dersler öğrencilerin sosyal, kültürel ve entelektüel bilgi ve beceri seviyelerinin arttırılmasına yöneliktir.

4.4.3. Programın amaçları doğrultusunda, program içeriğini tamamlayan %25 oranındaki seçmeli derslerin **yapılandırılmasını** açıklayınız.

Karabük Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün müfredatı, öğrencilerin programın amaçları doğrultusunda bilgi ve becerilerini geliştirmelerine olanak tanıyan, %25 oranında seçmeli derslerden oluşan bir yapıya sahiptir. Bu seçmeli dersler, öğrencilerin bireysel ilgi alanlarına, kariyer hedeflerine ve sektördeki ihtiyaçlara göre tasarlanmıştır. Bu yüzden hem fakülte seçmeli derslerini almaları hem de üniversite seçmeli derslerini almaları öğretim programı ile zorunlu tutulmuştur. (<https://stf.karabuk.edu.tr/yuklenen/dosyalar/1261117202243201.pdf>)

4.4.4. Mezuniyet için önlisans programlarında en az 120 AKTS, lisans programlarında en az 240 AKTS'nin sağlandığını gösteriniz.

Bölümümüz 240 AKTS ile eğitim öğretim hizmeti sunmaktadır (<https://stf.karabuk.edu.tr/yuklenen/dosyalar/1261117202243201.pdf>) Ayrıca bu sistem Atatürk Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinin 13. maddesinin 1. fıkrasının işlenmesiyle güvence altına alınmaktadır. ([https://oidb.karabuk.edu.tr/yonetmenlik/egitim\\_ogretim\\_sinav.pdf](https://oidb.karabuk.edu.tr/yonetmenlik/egitim_ogretim_sinav.pdf))

#### 4.5. Alan Uygulama Deneyimi Dosyası

Karabük Üniversitesi Safranlisans programlarında ise en az **45 işgünü** staj zorunludur. Stajlar için aşağıdaki koşullar sağlanmalıdır.

4.5.1. *Staj yönergesinin kapsamı hakkında bilgi veriniz. Stajların, teorik eğitimi nasıl bütünlediğini veya tamamladığını, staj yönergesine atıfta bulunarak açıklayınız. Staj yönergesinin öğrencilere nasıl duyurulduğunu, bu amaçla neler yapıldığını belirtiniz.*

Staj yönergesi amaç, tanımlar, staj zamanı, süresi ve devam zorunluluğu, Staj süresince yapılacak işler, staj sonunda yapılacak işler ve değerlendirme gibi bir takım usul ve esasları kapsamaktadır. Stajlar, öğrencilerin teorik bilgi birikimlerini gerçek iş ortamlarında uygulayarak pekiştirmelerine olanak tanımaktadır. Fakülte de kısıtlı imkân ve olanaklarla edindikleri uygulama becerilerini stajda daha geniş yelpaze de imkânlar dâhilinde gerçekleştirebilmekteler. Söz konusu bilgi ve becerilerini geliştirebileceğini düşündüğüm işletmelerin listesi ise fakültemizin staj yönergesinin yer almaktadır (<https://stf.karabuk.edu.tr/icerikGoster.aspx?K=S&id=1085&BA=gastronomi-ve-mutfak-sanatları>).

Staj Uygulama ve Esasları fakültemizin web sitesinden öğrencilere duyurulmaktadır (<https://stf.karabuk.edu.tr/icerikGoster.aspx?K=S&id=1085&BA=gastronomi-ve-mutfak-sanatları>).

4.5.2. *Stajların, tanımlanmış mesleki yeterliliklere ve sonuçlara ulaşılmasını sağlayacak yoğunluk, kapsam, yapı ve sürede nasıl planlandığını açıklayınız. Yurt içi ve/veya yurt dışında farklı staj olanaklarının sağlandığını belirtiniz.*

Karabük Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde staj programı, öğrencilerin mesleki yeterliliklere ulaşmasını sağlamak amacıyla yoğun ve kapsamlı bir şekilde planlanmıştır. Öğrenciler, staj süresince mutfak hijyeni, gıda güvenliği, üretim süreçleri, yiyecek-içecek yönetimi, menü planlama ve mutfak ekipmanlarının kullanımı gibi temel mesleki becerileri edinmektedirler.

Stajlar, öğrencilerin eğitim sürecinde öğrendikleri teorik bilgileri gerçek iş ortamlarında uygulamalarına olanak tanıyacak şekilde düzenlenmiştir. Program kapsamında öğrenciler, otellerin mutfak bölümlerinde, restoranlarda, catering firmalarında ve diğer yiyecek-içecek işletmelerinde deneyim kazanabilmektedirler.

Yurt içinde, Karabük Üniversitesi'nin anlaşmalı olduğu işletmelerde staj yapma imkânı sunulmaktadır. Öğrenciler, üniversitenin iş birliği yaptığı oteller, restoranlar ve mutfak işletmeleri aracılığıyla stajlarını gerçekleştirebilirler.

Ayrıca, Erasmus+ programı kapsamında öğrenciler, Avrupa'daki gastronomi ve yiyecek-içecek işletmelerinde staj yapma fırsatına sahiptirler. Bu program sayesinde öğrenciler, uluslararası alanda mesleki deneyim kazanmakta ve farklı mutfak kültürleriyle tanışarak kendilerini geliştirmektedirler.

Staj sürecinin planlanması ve denetimi, bölüm koordinatörleri ve akademik danışmanlar tarafından yürütülmekte olup, öğrencilerin staj deneyimlerinden maksimum fayda sağlamaları hedeflenmektedir ([Kaynak: stf.karabuk.edu.tr](http://stf.karabuk.edu.tr)).

#### 4.5.3. Stajların mesleki etiğe uygun tutum ve davranışların geliştirilmesindeki katkısını irdeleyiniz.

Stajlar, öğrencilerin mesleki etiğe uygun tutum ve davranışlar geliştirmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Gerçek dünya uygulamaları sayesinde teorik bilgilerini pratiğe dönüştürme fırsatı bulan öğrenciler, deneyimli profesyonelleri gözlemleyerek ve doğrudan deneyimlerle etik ilkeleri içselleştirirler. Örneğin öğrencilerin stajlardan sonra uygulama derslerine hijyen kurallarına dikkat ederek ve mutfak ekipmanları ile (bıçak, üniforma, kaymaz terlik vb.) durumlarının geliştiği gözlemlenmiştir. Ayrıca öğrencilerin staj sonrası görev ve sorumluluk bilinçlerinde artış görülmüştür. Öğrencilerin derse saatinde gelmesi gereksiz yanın lambanın ve akan suyun kapatılması gibi konulara hassaslaştıkları gözlemlenmiştir.

## ÖLÇÜT 5: ÖĞRETİM KADROSU

### 5.1. Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği

5.1.1. Tablo 5.1.1'i doldurunuz. Bu tablolarda, programı yürüten bölümde yer alan tam zamanlı, yarı zamanlı ve ek görevli tüm öğretim üyeleri ve öğretim görevlileri yer almalıdır. Bu tabloları doldururken yeteri kadar satır ekleyebilirsiniz. Öğretim kadrosunun sayıca yeterliliğini irdeleyiniz. Doktorasını tamamlayarak kendi adına ders yürüten araştırma görevlilerini de ekleyiniz.

**Tablo 5.1.1. Öğretim Kadrosu Yük Özeti**  
**[Program Adı]**

Öğretim Elemanının Adı ve Soyadı	TZ, YZ, DSÜ <sup>1</sup>	Son İki Yarıyıda Verdiği Derslerin Adları ve Kredileri <sup>2</sup>	Toplam Etkinlik Dağılımı <sup>3</sup>		
			Ö	A	D <sup>4</sup>
Prof.Dr. Hüseyin Avni Kırmacı	TZ	Gıda Bilimi ve Teknolojisi-3 Gıda Hijyeni ve Güvenliği-3 İntörn Gastronomi Uygulaması -12	100		
Doç.Dr.İrfan Yurt	TZ	Yiyecek ve İçecek Servisi-3 Türk Mutfağı ve Uygulamaları I-3 Türk Mutfağı ve Uygulamaları II-3 Gastronomide Yeni Trendler-3 Mezuniyet Projesi-3 Gastronomi Seminerleri I-3	100		
Dr.Öğr.Üyesi Özlem Özer Altundağ	TZ	Menü Planlama-3 Beslenme İlkeleri-3 İçecekler ve Özellikleri-3 Vejetaryen ve Diyet Mutfağı-3 Türk Mutfağında Komşu Ülkelerin Etkileri-3 Beslenme Antropolojisi-3	100		
Dr.Öğr.Üyesi Mustafa Yılmaz	TZ	Mutfak Uygulamaları III-3 Gıda Ürünleri ve Pişirme Yöntemleri-3 Mutfak Uygulamaları II-3 Meslek Etiği-3 Pasta ve Tatlılar-3 Protokol ve Görgü Kuralları-3	100		
Dr.Öğr. Üyesi Sibel Ayyıldız	TZ	Mutfak Uygulamaları I-3 Genel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi I-3 Genel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi II-3 Akdeniz Mutfağı, Salata ve Otlar-3 Mutfak Uygulamaları IV-3 Mutfak Uygulamaları V-3 Staj—0	100		

Dr.Öğr.Üyesi Özkan Süzer	TZ	Garde Manger-2 Dünya Mutfakları ve Genel Özellikleri-3 Gastronomi Tarihi-3 Et ve Et Ürünleri-2 Yöresel Türk Yemekleri-3 Mutfak ve Restoran Tasarımı-3	100		
Öğr.Gör. HAMZA ÜZÜMCÜ	TZ	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I-2 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II-2	100		
Öğr.Gör. TOLGAHAN TABAK	TZ	Gastronomiye Giriş-2 Mutfak Organizasyonu ve Yönetimi-3 Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü-3	100		
Prof.Dr.Taşkın Deniz	TZ	Genel Turizm-3 Gıda Coğrafyası-2	100		
Dr.Öğr.Üyesi Volkan Sancı	TZ	İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku-2	100		
Öğr.Gör.Zuhal Kırmacı	TZ	Fonksiyonel Gıdalar-2 Mutfak Kazaları ve İlk Yardım-2 Gıda Mevzuatı-3	100		
Öğr.Gör.Dr.Kübra Kıracı Demiray	TZ	Mesleki İngilizce I-3 Mesleki İngilizce II-3 Mesleki İngilizce III-3 Mesleki İngilizce V-3 Mesleki İngilizce IV-3	100		
Öğr.Gör.Arzu Nihal Ertürk	TZ	2. Yabancı Dil-I (Almanca)-3 2. Yabancı Dil-II (Almanca)-3	100		
Öğr.Gör. SENA ÖZDEMİR	TZ	Türk Dili II-2	100		
Öğr.Gör. HASAN KANIŞ	TZ	Yabancı Dil I-2 Yabancı Dil II-2	100		
Dr.Öğr.Üyesi SAMET GÖKKAYA	TZ	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde İletişim-2	100		
Doç.Dr. Evrim ÇAĞLAYAN	TZ	Temel Sanat Eğitimi-3	100		
Dr.Öğr.Üyesi ALPER ÇAĞLAYAN	TZ	Yemek Fotoğrafçılığı-3	100		
Dr.Öğr.Üyesi İLKAY BURAN	TZ	Gıdalarda Duyusal Analiz-2	100		
Öğr.Gör. YASEMİN SANDAL	TZ	Yiyecek ve İçecek Otomasyonu-3	100		
Türk Dili I	TZ	Türk Dili I-2	100		

<sup>1</sup>: **TZ**: Tam zamanlı, **YZ**: Yarı zamanlı, **DSÜ**: Ders saati ücretli öğretim elemanı,  
<sup>2</sup>: Her öğretim elemanı için son iki yarıyılıda verdiği tüm dersleri (lisansüstü ve başka programda verilen dersler dâhil) sıralayınız. Dersin kredisini verdikten sonra **ÖL**: Önlisans, **L**: Lisans, **YL**: Yüksek lisans, **Dr**: Doktora kısaltmalarını kullanınız. Örneğin; Genel Turizm (3-0-3) (L) gibi. Gerektiğinde satır ekleyiniz.  
<sup>3</sup>: **Ö**: Öğretim; **A**: Araştırma, **D**: Diğer.  
Etkinlik dağılımını, her bir öğretim elemanının toplam etkinliği %100 olacak biçimde yüzde olarak veriniz.  
<sup>4</sup>: Uzun süreli izinler ve sektör etkinlikleri bu sütunda gösterilir.

## 5.2. Öğretim Kadrosunun Nitelik Bakımından Yeterliliği

5.2.1. Tablo 5.2.1'i doldurunuz. Öğretim kadrosunun programın tüm alanlarını kapsayacak biçimde, nitelik bakımından (Ölçüt 5.2) yeterliliğini irdeleyiniz. Ders vermekle yükümlü olan öğretim üyesi ve öğretim görevlilerinin özet özgeçmişlerini belirtilen formata uygun olarak Ek 1.2'de veriniz.

**Tablo 5.2.1. Öğretim Kadrosunun Analizi**  
**[Üniversite-Program Adı]**

Öğretim elemanının unvanı, adı ve soyadı <sup>1</sup>	Mezun olunan alan			Doçentlik	TZ, YZ, DSÜ <sup>2</sup>	Deneyim süresi, yıl			Etkinlik düzeyi <sup>3</sup> (Yk: Yok, Y:Yüksek, O: Orta, D:Düşük,)		
	Lisans	YL	DR			Kamu/ özel sektör deneyimi	Öğretim deneyimi	Bu kurumdaki deneyimi	MK	A	D
Doç.Dr.İrfan Yurt	Turizm İşletmeciliği	Turizm ve Otel İşletmeciliği	İşletme	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	16	9	9				
Dr.Öğr.Üyesi Özlem Özer Altundağ	Beslenme ve Diyetetik	Beslenme ve Diyetetik	Beslenme ve Diyetetik		10	10	8				
Dr.Öğr.Üyesi Mustafa Yılmaz	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Gastronomi ve Mutfak Sanatları		10	10	3				
Dr.Öğr. Üyesi Sibel Ayyıldız	Ev Ekonomisi	Ev Ekonomisi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları				7				
Dr.Öğr.Üyesi Özkan Süzer	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Gastronomi ve Mutfak Sanatları		11	8	8				
Arş.Gör.İbrahim Yılmaz	Gıda Mühendisliği	Gıda Mühendisliği	Gastronomi ve Mutfak Sanatları(D evam Ediyor)		11	6	6				
Arş.Gör.Ayşe Nur Uslu	Gıda Mühendisliği	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Gastronomi ve Mutfak Sanatları(D evam Ediyor)		10	6	6				
Arş.Gör.Yunus Emre Sağır	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Gastronomi ve Mutfak Sanatları(De vam Ediyor)			3	2	2				

<sup>1</sup>: Tabloyu programdaki her öğretim elemanı için doldurunuz. Gerekirse ek sayfa kullanabilirsiniz. Kurum ziyareti sırasında güncelleştirilmiş tabloların sağlanması gerekmektedir.

<sup>2</sup>: **TZ**: Tam zamanlı, **YZ**: Yarı zamanlı, **DSÜ**: Ders saati ücretli öğretim elemanı.

<sup>3</sup>: **MK**: Mesleki kuruluşlarda, **A**: Araştırmada; **D**: Dış paydaşlara verilen danışmanlıkta Etkinlik düzeyi son 3 yılın ortalamasını yansıtmalıdır.

5.2.2. Tablo 5.2.2'yi doldurunuz ve eklerini sununuz. Yabancı dil derslerini yürüten öğretim elemanlarının bu konudaki yetkinlikleri belgelenmelidir. Yabancı dil derslerinin yürüten öğretim görevlilerinin sürekliliği sağlanıyorsa, son iki yılda dersleri yürüten öğretim görevlilerinin bilgisini veriniz.

**Tablo 5.2.2. Yabancı Dil Derslerini Yürüten Öğretim Kadrosunun Analizi**

Öğretim elemanının unvanı, adı ve soyadı <sup>1</sup>	TZ, YZ, DSÜ, 13/b <sup>2</sup>	Aldığı son akademik unvan	Yabancı Dil, Sınav adı, Yıl, puanı	Mezun olduğu son kurum ve mezuniyet yılı	Deneyim süresi, yıl		
					Kamu/ özel sektör deneyimi	Öğretim deneyimi	Bu kurumdaki deneyimi

Öğr.Gör.Arzu Nihal Ertürk	TZ	Öğretim Görevlisi	Almanca, YDS, 2022, 85	Gazi Eğitim Fakültesi Yabancı Diller Eğitimi Bölümü,2000	23	23	23
Öğr. Gör. Hasan Kanış	TZ	Öğretim Görevlisi	İngilizce, ÜSD, 2012,88.	Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, <u>Uluslar arası Politik Ekonomi (YI),2014</u>	11	11	11

<sup>1</sup>: Programda görevli her öğretim elemanını tabloda yazınız. Satır ekleyebilirsiniz. Kurum ziyareti sırasında güncelleştirilmiş tabloların sağlanması gerekmektedir.

<sup>2</sup>: **TZ**: Tam zamanlı, **YZ**: Yarı zamanlı, **DSÜ**: Ders saati ücretli, **13/b-4**'le görevli öğretim elemanı.

5.2.3. Tablo 5.2.3'ü doldurunuz ve eklerini sununuz. Yabancı dilde yürütülen mesleki dersleri yürüten öğretim elemanlarının 23.03.2016 tarihli Resmî Gazetede yayımlanan Yükseköğretim Kurumlarında Yabancı Dil Öğretimi ve Yabancı Dille Öğretim Yapılmasında Uyulacak Esaslara İlişkin Yönetmeliğin 8.nci maddesinin 7.nci fıkrasındaki koşulları sağladığı belgelenmelidir. Yabancı dilde yürütülen mesleki ders yok ise, durumu açıklayınız ve Tablo 5.2.3'ü boş bırakınız.

**Tablo 5.2.3. Yabancı Dilde Verilen Mesleki Dersleri Yürüten Öğretim Kadrosunun Analizi**

Öğretim elemanının unvanı,adı ve soyadı <sup>1</sup>	TZ, YZ, DSÜ, 13/b <sup>2</sup>	Aldığı son akademik unvan	Yabancı Dil, Sınav adı, Yıl, puanı	Mezun olduğu son kurum ve mezuniyet yılı	Deneyim süresi, yıl		
					Kamu/ özel sektör deneyimi	Öğretim deneyimi	Bu kurumdaki deneyimi
Öğr. Gör. Dr. Kübra Kırac Demiray		Öğr. Gör. Dr.	İngilizce, YÖKDİL, 2014, 98 İngilizce, YDS, 2024,90	Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yabancı Dil Öğretimi (DOKTORA)	11	11	11

<sup>1</sup>: Programda görevli her öğretim elemanını tabloda yazınız. Satır ekleyebilirsiniz. Kurum ziyareti sırasında güncelleştirilmiş tabloların sağlanması gerekmektedir.

<sup>2</sup>: **TZ**: Tam zamanlı, **YZ**: Yarı zamanlı, **DSÜ**: Ders saati ücretli, **13/b-4**'le görevli öğretim elemanı.

5.2.4. Uzaktan eğitimin uygulanması durumunda; görev alan öğretim elemanlarının teknolojik olanakları kullanma konusundaki yeterliliklerini açıklayınız. Bu amaçla verilen eğitim ve teknik desteği kanıtlarıyla anlatınız.

### 5.3. Öğretim Kadrosunun Ders Verme Dışındaki Nitelikleri

5.3.1. Öğretim kadrosunun ders verme dışındaki niteliklerini (araştırma, topluma hizmet, sosyal sorumluluk, sektörel danışmanlıklar, yönetime katkı vb.) kanıtlarıyla açıklayınız. Öğretim elemanlarının programın sürdürülmesi, geliştirilmesi ve sürekli iyileştirilmesi yönündeki yaklaşım, katkı ve uygulamalarını anlatınız.

**Tablo 5.3.1. Öğretim Kadrosunun Ders Verme Dışındaki Nitelikleri**

Öğretim elemanı (Unvan, ad, soyadı) <sup>1</sup>	Akademik yıl	Makale <sup>2</sup>	Kitap/Kitap bölümü <sup>2</sup>	Bildiri <sup>2</sup>	Proje <sup>2</sup>	Öğrenci Danışmanlığı <sup>3</sup>	Sektörel Danışmanlık	Yönetime katkı <sup>4</sup>
Prof.Dr. Hüseyin Avni Kırmacı	Cari yıl	3	3	-	-	+21		
	1 önceki	-	2	-	-			
Doç.Dr. İrfan Yurt	Cari yıl	6	1	7	-	+5		
	1 önceki	2	4	1	-			
Dr. Öğr. Üyesi Özlem Özer Altundağ	Cari yıl	7	2	4	1	+6		
	1 önceki	3	2	6	-			
Dr. Öğr. Üyesi Mustafa Yılmaz	Cari yıl	2	3	1	3	+3		
	1 önceki	2	5	-	-			
Dr. Öğr. Üyesi Sibel Ayyıldız	Cari yıl	7	3	3	-	+4		
	1 önceki	2	9	1	-			
Dr. Öğr. Üyesi Özkan Süzer	Cari yıl	3	2	-	-	+3		
	1 önceki	-	3	-	-			
Arş.Gör. İbrahim Yılmaz	Cari yıl	-	-	-	-	154		
	1 önceki	1	2	-	-			
Arş.Gör. Ayşe Nur Uslu	Cari yıl	2	3	3	-	150		
	1 önceki	3	5	2	-			
Arş.Gör. Yunus Emre Sağır	Cari yıl							
	1 önceki							

<sup>1</sup>: Öğretim elemanı sayısı kadar satır ekleyebilirsiniz.  
<sup>2</sup>: Sayı veriniz, metin içinde açıklama yapabilirsiniz. Ön lisans programları için şart değildir.  
<sup>3</sup>: Öğrenci sayısı veriniz. Lisansüstü öğrencileri + olarak gösteriniz. Örneğin; 45+5 gibi, sadece lisansüstü varsa 0+5 gibi.  
<sup>4</sup>: Üstlenilen idari görevleri belirtiniz.

### 5.4. Atama ve Yükseltme

5.4.1. Öğretim üyesi atama ve yükseltme ölçütlerini açıklayınız. Yapılan son atama ve yükseltmeye ilişkin kanıtlar ekleyiniz. (Mevzuatınızı eklere koyunuz)

### 5.5. Destek Öğretim Kadrosu

5.5.1. Öğretim kadrosuna destek olarak bölüm dışından destek alınan bireylerde gerekli yeterlilik şartlarını açıklayınız. Yapılan son iki yarıyıldaki görevlendirmelere ilişkin kanıt ekleyiniz.

**Tablo 5.5.1. Destek Öğretim Kadrosunun Nitelikleri**

Öğretim elemanının unvanı, adı ve soyadı <sup>1</sup>	YZ, DSÜ, 13/b-4 <sup>2</sup>	Aldığı son akademik unvan	Kadro birimi	Mezun olduğu son kurum ve mezuniyet yılı	Verdiği dersler	Öğretim deneyimi, yıl


<sup>1</sup>: Programa destek veren her öğretim elemanını tabloda yazınız. Satır ekleyebilirsiniz. Kurum ziyareti sırasında güncelleştirilmiş tabloların sağlanması gerekmektedir.

<sup>2</sup>: **YZ**: Yarı zamanlı, **DSÜ**: Ders saati ücretli, **13/b-4** ile görevli öğretim elemanı.

## ÖLÇÜT 6: YÖNETİM YAPISI

6.1. Kuruluş ve yönetim yapısını, bu yapının ana kuruluş içindeki yerini, öğretim faaliyetleri ve destek hizmetleri arasındaki ilişkileri açıklayınız. Fakülte/yüksekokulun üniversitedeki idari birimlerle olan ilişkilerini mevzuat çerçevesinde irdeleyiniz. Yapılan iş ve işlemlerden kanıtlar ekleyiniz.

Fakültemiz UNESCO Dünya Miras Listesine dâhil olan Safranbolu'da, 26.09.2011 tarih 2809 sayılı kanunla Karabük Üniversitesi'ne bağlı olarak Turizm İşletmeciliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm Rehberliği ve Rekreasyon Yönetimi bölümleri ile kurulmuştur. Fakültemizin kuruluş amacı, mikro düzeyde Batı Karadeniz Bölgesi, makro düzeyde ise ülke genelinde gereksinim duyulan eğitimli iş gücünün yetiştirilmesine ve ülke turizminin gelişimine katkı sağlamaktır.

Safranbolu Turizm Fakültesi 2013-2014 eğitim öğretim yılında Turizm İşletmeciliği Bölümü ile akademik yaşamına başlamış, 2018-2019 eğitim öğretim yılında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2019-2020 eğitim öğretim yılında Turizm Rehberliği Bölümü ve son olarak 2020-2021 eğitim öğretim yılında Rekreasyon Yönetimi Bölümü ile güçlenerek büyümüştür. Fakültemiz şu an itibari ile 27 akademik personel, 18 idari personel ve 872 öğrenci mevcuduyla eğitim öğretim faaliyetlerine devam etmektedir. Ayrıca fakültemiz sadece lisans düzeyinde değil aynı zamanda lisansüstü eğitim öğretim faaliyetlerini de sürdürmektedir. Bu kapsamda Lisansüstü Eğitim Enstitüsüne bağlı olarak Turizm İşletmeciliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Kültürel Miras ve Miras Alan Yönetimi Anabilim Dalı Yüksek Lisans Programlarında Yüksek Lisans eğitimi vermekte olup 82 Yüksek Lisans öğrencisine sahiptir. Turizm İşletmeciliği ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programlarında ise 9 öğrenci ile Doktora eğitimi vermektedir.



T.C.  
KARABÜK ÜNİVERSİTESİ  
SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
ORGANİZASYON ŞEMASI

Doküman No	UNİKA-FRM-0209
Yayın Tarihi	22.06.2022
Revizyon Tarihi	08.08.2022
Revizyon No	1



6.2. Fakülte/yüksekokulda görevli tüm bireylerin iş ve görev tanımlarının yapılarak ilgili bireylere iletilmiş olduğunu gösteriniz. İş ve görev tanımlarını ve tebliğ formlarını ayrı bir ekte sununuz.



Fakültemizde görevli tüm bireylerin iş ve görev tanımlarının yapılarak ilgili bireylere iletilmiş olduğuna dair tebliğ yazısı ve personellerin iş tanımları üniversite üst yönetimince hazırlanarak aşağıda sunulmuştur.



T.C.  
**KARABÜK ÜNİVERSİTESİ**  
Görev Tanımı Formu

Doküman No	UNİKA-FRM-0211
Yayın Tarihi	22.06.2022
Revizyon Tarihi	08.01.2024
Revizyon No	3

<b>Birimi</b>	Safranbolu Turizm Fakültesi
<b>Unvanı/Ad-Soyad</b>	Bilgisayar İşletmeni Meral ALBAYRAK
<b>Bağlı Olduğu Yönetici</b>	Fakülte Sekreteri
<b>Yokluğunda Vekâlet Edecek Personel</b>	Bilgisayar İşletmeni Erdal ÖZTÜRK

**Görevin/İşin Kısa Tanımı**

Karabük Üniversitesi üst yönetimi tarafından belirlenen amaç ve ilkelere uygun olarak; birimin tüm faaliyetleri ile ilgili, etkenlik ve verimlilik ilkelerine uygun olarak yürütülmesi amacıyla çalışmalar yapmak. Bağlı bulunduğu birimin işleyişini koordine etmek. İlgili mevzuat çerçevesinde alınacak mal ve hizmetlerin hazırlık aşamasından ödeme aşamasına kadar olan süreçlerindeki evrak, iş ve işlemlerini yapmak.

**Görev, Yetki ve Sorumluluklar**

- Görevini ilgilendiren tüm konularda gelen ve giden evrakların takibini yapmak,
- Fakültemizin her türlü mal ve hizmet alımı ile yapım işlerinin karşılanması için 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu gereğince satın alma işlemlerini yapmak ve ödeme emri belgelerini hazırlamak,
- Her harcama için teklif ve istek belgesini hazırlamak, satın alma komisyonunca yapılan piyasa araştırmasının piyasa araştırma tutanağını hazırlamak, onay belgesinin düzenlemek,
- Satın alınan malzemeleri muayene komisyonuna sunmak,
- 4734 sayılı Kanun ile yapılan alımları Kamu İhale Kurumunun web sayfasında ilgili yere kaydedip onaylamak,
- Fakülte bütçesinin hazırlanması, bütçe takip ve uygulamaları işlemlerini yürütmek,
- Kesin hesap cetvelinin hazırlanması ve gerekli yazışmaları yapmak,
- Ek ödenek ve ödenek aktarımı işlemleri talebini yapmak,
- Her türlü ödemenin kanun ve yönetmeliklere uygun olarak zamanında yapılmasını sağlamak,
- Muhasebe birimi ile ilgili yazıların yazılması ve evrakların arşivlenmesini yapmak,
- İdari personelin fazla mesai ücret ödemesini yapmak,
- Jüri ödemeleri ve diğer yolluk bildirimleri ile ilgili işlemlerini yürütmek,
- Görevi ile ilgili süreçleri Üniversitemiz Kalite Politikası ve Kalite Yönetim Sistemi çerçevesinde, kalite hedefleri ve prosedürlerine uygun olarak yürütmek,
- Bağlı olduğu proses ile üst yönetici/yöneticileri tarafından verilen diğer işleri ve işlemleri yürütmek,
- **Kurul, Komisyon, Koordinasyon Temsilci listesinde yer alan üye ve sekreteryaya görevlerini yerine getirmek,**
- Yukarıda yazılı olan bütün bu görevleri kanunlara ve yönetmeliklere uygun olarak yerine getirirken bağlı bulunduğu yöneticilere karşı sorumludur.



T.C.  
**KARABÜK ÜNİVERSİTESİ**  
**Görev Tanımı Formu**

Doküman No	UNİKA-FRM-0211
Yayın Tarihi	22.06.2022
Revizyon Tarihi	08.01.2024
Revizyon No	3

<b>Birimi</b>	Safranbolu Turizm Fakültesi
<b>Unvanı/Ad-Soyad</b>	Prof. Dr. Nurettin AYAZ
<b>Bağlı Olduğu Yönetici</b>	Dekan
<b>Yokluğunda Vekâlet Edecek Personel</b>	Doç. Dr. Hasan LÖK
<b>Görevin/İşin Kısa Tanımı</b>	
Karabük Üniversitesi üst yönetimi tarafından belirlenen amaç ve ilkelere uygun olarak; birimin tüm faaliyetleri ile ilgili, etkenlik ve verimlilik ilkelerine uygun olarak yürütülmesi amacıyla çalışmalar yapmak. Bölümün her düzeyde eğitim öğretim ve araştırmalarından, bölüme ait her türlü faaliyetin düzenli ve verimli bir şekilde yürütülmesinden sorumludur.	

<b>Görev, Yetki ve Sorumluluklar</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• 2547 sayılı Akademik Personel kanununun ilgili akademik teşkilat yasasında belirtilen görevleri yapmak,</li><li>• Bölüm kurullarına başkanlık etmek,</li><li>• Fakülte Kuruluna üyelik yapmak,</li><li>• Bölümün ihtiyaçlarını Dekanlığa yazılı olarak rapor etmek,</li><li>• Dekanlık ile bölüm arasındaki her türlü yazışmanın sağlıklı bir şekilde yapılmasını sağlamak,</li><li>• Bölüme bağlı Anabilim Dalları arasında eşgüdümü sağlamak,</li><li>• Bölümün ders dağılımını öğretim elemanları arasında dengeli bir şekilde yapılmasını sağlamak,</li><li>• Bölümde eğitim-öğretimin düzenli bir şekilde sürdürülmesini sağlamak,</li><li>• Ek ders ve sınav ücret çizelgelerinin zamanında ve doğru bir biçimde hazırlanmasını sağlamak,</li><li>• Bölümün eğitim-öğretimle ilgili sorunlarını tespit eder, Dekanlığa iletmek,</li><li>• Bölümün değerlendirme ve kalite geliştirme çalışmalarını yürütür, raporları Dekanlığa sunmak,</li><li>• Dekanlık Kalite Birimi ile eşgüdümlü çalışarak Bölüme bağlı programların akredite edilme çalışmalarını yürütmek,</li><li>• Eğitim-öğretimin ve bilimsel araştırmaların verimli ve etkili bir şekilde gerçekleşmesi amacıyla yönelik olarak Bölümdeki öğretim elemanları arasında bir iletişim ortamının oluşmasına çalışmak,</li><li>• Bölümün ders dağılımını öğretim elemanları arasında dengeli ve makul bir şekilde yapılmasını sağlamak,</li><li>• Bölümdeki dersliklerin, çalışma odalarının, atölyelerin, laboratuvarların ve ders araç gereçlerinin verimli, etkili, düzenli ve temiz olarak kullanılmasını sağlamak,</li><li>• Bölümüne bağlı öğretim elemanlarının görev sürelerinin uzatılmasında dikkate alınmak üzere Bölüm görüşünü yazılı olarak Dekanlık Makamına bildirmek,</li><li>• Fakülte Akademik Genel Kurulu için Bölüm ile ilgili gerekli bilgileri sağlamak,</li><li>• Her dönem başında ders kayıtlarının düzenli bir biçimde yapılmasını sağlamak,</li><li>• Bölüm öğrencilerinin eğitim-öğretim sorunları ile yakından ilgilenmek,</li><li>• Bölümündeki öğrenci-öğretim elemanı ilişkilerinin, eğitim-öğretimin amaçları doğrultusunda, düzenli ve sağlıklı bir şekilde yürütülmesini sağlamak,</li><li>• Ders kayıtlarının düzenli bir biçimde yapılabilmesi için danışmanlarla toplantılar yapmak,</li><li>• Lisans/Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği ile Yönergelerin uygun bir şekilde uygulanmasını sağlamak,</li><li>• Öğretim elemanlarının derslerini düzenli olarak yapmalarını sağlamak,</li><li>• Bağlı olduğu proses ile üst yönetici/yöneticileri tarafından verilen diğer işleri ve işlemleri yürütmek,</li><li>• Görevi ile ilgili süreçleri Üniversitemiz Kalite Politikası ve Kalite Yönetim Sistemi çerçevesinde, kalite hedefleri ve prosedürlerine uygun olarak yürütmek,</li><li>• <b>Kurul, Komisyon, Koordinasyon Temsilci listesinde yer alan üye ve sekreteryaya görevlerini yerine getirmek,</b></li><li>• Yukarıda belirtilen görevlerin yerine getirilmesinde Dekana karşı sorumludur.</li></ul>	



T.C.  
**KARABÜK ÜNİVERSİTESİ**  
**Görev Tanımı Formu**

Doküman No	UNİKA-FRM-0211
Yayın Tarihi	22.06.2022
Revizyon Tarihi	27.02.2024
Revizyon No	3

<b>Birimi</b>	Safranbolu Turizm Fakültesi
<b>Unvanı/Ad-Soyad</b>	Koordinatör Özgür SAN
<b>Bağlı Olduğu Yönetici</b>	Üniversite Eviden Sorumlu Dekan Yardımcısı
<b>Yokluğunda Vekâlet Edecek Personel</b>	Fakülte Sekreteri Ümran ÇELİK ya da İdari Personel

**Görevin/İşin Kısa Tanımı**

Karabük Üniversitesi üst yönetimi tarafından belirlenen amaç ve ilkelere uygun olarak; birimin tüm faaliyetleri ile ilgili etkenlik ve verimlilik ilkelerine uygun olarak yürütülmesi amacıyla çalışmalar yapmak. Üniversite Evinin vizyonu ve misyonu doğrultusunda idari personelin sağlıklı, düzenli ve uyumlu bir şekilde yürütülmesi ile ilgili çalışmalar yapmak, planlamak, yönlendirmek, koordine etmek ve denetlemek.

**Görev, Yetki ve Sorumluluklar**

- Üniversite Evinin hizmetlerinin aksamadan yürütülmesi için üst düzeyde koordinasyon sağlamada sorumlu Dekan Yardımcısına yardımcı olmak,
- Fakültemize bağlı Üniversite Evinin tüm mali, idari, eğitim ve personel iş ve işlemlerini yürütmede sorumlu Dekan Yardımcısına yardımcı olmak,
- Üniversite Evine gelen ve giden her türlü yazı ve belgeyi kontrol etmek, zamanında gerekli iş ve işlemleri yapmak/yaptırmak,
- Üniversite Evinin bakım ve onarımı ile ilgili çalışmaları planlamak ve sonuçlandırmak,
- Üniversite Evinin kaynaklarını etkin ekonomik ve verimli kullanılmasına özen göstermek,
- Üniversite Evinin güvenliği ile ilgili önlemleri almak, ilgililere bildirmek,
- Üniversite Evi personelinin rapor ve izin isteklerini hizmeti aksatmayacak şekilde düzenlemek,
- Üniversite Evinde çalışan kısmi zamanlı öğrenci alımı ve süre uzatma işlerinin koordinasyonunu sağlamak,
- Üniversite Evinin tahakkuk ve aynıyat hizmetlerini denetlemek,
- Üniversite Evinin tahakkuk, taşınır mal kayıt kontrol, satın alma, bütçe ve ödenek durumlarının takibini yapmak,
- Üniversite Evine alınacak, ya da diğer birimlerde yaptırılacak araç, gereç ve malzemelerle ilgili olarak o birim amirleri ile görüşmelerde bulunmak, onların görüş ve önerilerini almak,
- Gerçekleştirme görevlisi olarak, harcama talimatı üzerine; işin yaptırılması, mal veya hizmetin alınması, teslim almaya ilişkin işlemlerin yapılması, belgelendirilmesi ve ödeme için gerekli belgelerin hazırlanması görevlerini yürütmek,
- Görevi ile ilgili süreçleri Üniversitemiz Kalite Politikası ve Kalite Yönetim Sistemi çerçevesinde, kalite hedefleri ve prosedürlerine uygun olarak yürütmek,
- Bağlı olduğu proses ile üst yönetici/yöneticileri tarafından verilen diğer işleri ve işlemleri yürütmek,
- **Kurul, Komisyon, Koordinasyon Temsilci listesinde yer alan üye ve sekreteryaya görevlerini yerine getirmek,**
- Yukarıda yazılı olan bütün bu görevleri kanunlara ve yönetmeliklere uygun olarak yerine getirirken bağlı bulunduğu yöneticilere karşı sorumludur.



T.C.  
**KARABÜK ÜNİVERSİTESİ**  
**Görev Tanımı Formu**

Doküman No	UNİKA-FRM-0211
Yayın Tarihi	22.06.2022
Revizyon Tarihi	27.02.2024
Revizyon No	3

<b>Birimi</b>	Safranbolu Turizm Fakültesi
<b>Unvanı/Ad-Soyad</b>	Hizmetli
<b>Bağlı Olduğu Yönetici</b>	Üniversite Eviden Sorumlu Dekan Yardımcısı-Koordinatör
<b>Yokluğunda Vekâlet Edecek Personel</b>	Üniversite Evinde çalışan diğer personel
<b>Görevin/İşin Kısa Tanımı</b>	
Karabük Üniversitesi üst yönetimi tarafından belirlenen amaç ve ilkelere uygun olarak; birimin tüm faaliyetleri ile ilgili, etkinlik ve verimlilik ilkelerine uygun olarak yürütülmesi amacıyla çalışmalar yapmak. Üniversite Evinin kat, oda ve çevre temizliğini yapmak.	

<b>Görev, Yetki ve Sorumluluklar</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Üniversite Evinin kat, oda ve çevre temizliğini yapmak,</li><li>• Bahçe ve peyzaj işlerini yapmak,</li><li>• Resepsiyona bakmak,</li><li>• Görevi ile ilgili süreçleri Üniversitemiz Kalite Politikası ve Kalite Yönetim Sistemi çerçevesinde, kalite hedefleri ve prosedürlerine uygun olarak yürütmek,</li><li>• Bağlı olduğu proses ile üst yönetici/yöneticileri tarafından verilen diğer işleri ve işlemleri yürütmek,</li><li>• Yukarıda yazılı olan bütün bu görevleri kanunlara ve yönetmeliklere uygun olarak yerine getirirken bağlı bulunduğu yöneticilere karşı sorumludur.</li></ul>	



T.C.  
**KARABÜK ÜNİVERSİTESİ**  
**Görev Tanımı Formu**

Doküman No	UNİKA-FRM-0211
Yayın Tarihi	22.06.2022
Revizyon Tarihi	27.02.2024
Revizyon No	3

<b>Birimi</b>	Safranbolu Turizm Fakültesi
<b>Unvanı/Ad-Soyad</b>	Muhasebe- Satın Alma İşleri
<b>Bağlı Olduğu Yönetici</b>	Üniversite Evinden Sorumlu Dekan Yardımcısı-Koordinatör
<b>Yokluğunda Vekâlet Edecek Personel</b>	Görevlendirilecek Personel

**Görevin/İşin Kısa Tanımı**

Karabük Üniversitesi üst yönetimi tarafından belirlenen amaç ve ilkelere uygun olarak; birimin tüm faaliyetleri ile ilgili, etkenlik ve verimlilik ilkelerine uygun olarak yürütülmesi amacıyla çalışmalar yapmak. İlgili mevzuat çerçevesinde alınacak mal ve hizmetlerin hazırlık aşamasından ödeme aşamasına kadar olan süreçlerindeki evrak, iş ve işlemlerini yapmak.

**Görev, Yetki ve Sorumluluklar**

- Üniversite Evinin muhasebe servisini ilgilendiren tüm konularda gelen ve giden evrakların takibini yapmak,
- Üniversite Evinin muhasebe işlerini yürütmek,
- Üniversite Evinin her türlü mal ve hizmet alımı ile yapım işlerinin karşılanması için satın alma işlemlerini yapmak ve ödeme emri belgelerini hazırlamak,
- Her harcama için teklif ve istek belgesini hazırlamak, satın alma komisyonunca yapılan piyasa araştırmasının piyasa araştırma tutanağını hazırlamak, onay belgesinin düzenlemek,
- Satın alınan malzemeleri muayene komisyonuna sunmak,
- Her türlü ödemenin kanun ve yönetmeliklere uygun olarak zamanında yapılmasını sağlamak,
- Kısmi zamanlı öğrencilerin devam takibi ve aylık puantajının SKS' ye gönderilmesini gerçekleştirmek,
- Görevi ile ilgili süreçleri Üniversitemiz Kalite Politikası ve Kalite Yönetim Sistemi çerçevesinde, kalite hedefleri ve prosedürlerine uygun olarak yürütmek,
- Bağlı olduğu proses ile üst yönetici/yöneticileri tarafından verilen diğer işleri ve işlemleri yürütmek,
- **Kurul, Komisyon, Koordinasyon Temsilci listesinde yer alan üye ve sekreteryaya görevlerini yerine getirmek,**
- Yukarıda yazılı olan bütün bu görevleri kanunlara ve yönetmeliklere uygun olarak yerine getirirken bağlı bulunduğu yöneticilere karşı sorumludur.



T.C.  
**KARABÜK ÜNİVERSİTESİ**  
**Görev Tanımı Formu**

Doküman No	UNİKA-FRM-0211
Yayın Tarihi	22.06.2022
Revizyon Tarihi	27.02.2024
Revizyon No	3

<b>Birimi</b>	Safranbolu Turizm Fakültesi-Üniversite Evi
<b>Unvanı/Ad-Soyad</b>	Aşçı
<b>Bağlı Olduğu Yönetici</b>	Üniversite Evinden Sorumlu Dekan Yardımcısı-Koordinatör
<b>Yokluğunda Vekâlet Edecek Personel</b>	Üniversite Evinde çalışan diğer Aşçı

**Görevin/İşin Kısa Tanımı**

Karabük Üniversitesi üst yönetimi tarafından belirlenen amaç ve ilkelere uygun olarak; birimin tüm faaliyetleri ile ilgili etkinlik ve verimlilik ilkelerine uygun olarak yürütülmesi amacıyla çalışmalar yapmak. Mutfakla ilgili işleri ve restaurant kısmının işlerini yürütmek.

**Görev, Yetki ve Sorumluluklar**

- Uygulama Konuk Evinin yemek ve mutfak kısmının işlerini yürütmek,
- Uygulama Konuk Evinin restaurant kısmının işlerini servis elemanları ile koordineli yürütmek,
- Mutfağın temizliğinden sorumlu olmak,
- Görevi ile ilgili süreçleri Üniversitemiz Kalite Politikası ve Kalite Yönetim Sistemi çerçevesinde, kalite hedefleri ve prosedürlerine uygun olarak yürütmek,
- Bağlı olduğu proses ile üst yönetici/yöneticileri tarafından verilen diğer işleri ve işlemleri yürütmek,
- **Kurul, Komisyon, Koordinasyon Temsilci listesinde yer alan üye ve sekreteryaya görevlerini yerine getirmek,**
- Yukarıda yazılı olan bütün bu görevleri kanunlara ve yönetmeliklere uygun olarak yerine getirirken bağlı bulunduğu yöneticilere karşı sorumludur.



T.C.  
**KARABÜK ÜNİVERSİTESİ**  
**Görev Tanımı Formu**

Doküman No	UNİKA-FRM-0211
Yayın Tarihi	22.06.2022
Revizyon Tarihi	08.01.2024
Revizyon No	3

<b>Birimi</b>	Safranbolu Turizm Fakültesi
<b>Unvanı/Ad-Soyad</b>	Bilgisayar İşletmeni Muharrem GACAR
<b>Bağlı Olduğu Yönetici</b>	Fakülte Sekreteri
<b>Yokluğunda Vekâlet Edecek Personel</b>	Görevlendirilecek Personel
<b>Görevin/İşin Kısa Tanımı</b>	
<p>Karabük Üniversitesi üst yönetimi tarafından belirlenen amaç ve ilkelere uygun olarak; birimin tüm faaliyetleri ile ilgili, etkenlik ve verimlilik ilkelerine uygun olarak yürütülmesi amacıyla çalışmalar yapmak. Bağlı bulunduğu birimin, gelen-giden evrak kayıt işlemleri ile yazışma süreçlerinin takipini yapmak.</p>	

<b>Görev, Yetki ve Sorumluluklar</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Kurum içi ve Kurum dışı (posta ve kargo) yoluyla gelen tüm yazışmaların zimmet karşılığı teslim almak,</li><li>• Gelen tüm evrakların EBYS (Elektronik Belge Yönetim Sistemi)'ye aktarılarak kayıt alınması, ilgili yöneticiye sevk edilmesi ve takibini yapmak,</li><li>• Fiziki eki olan evrakların ve ıslak imzalı evrakların sevk edilen birime zimmetle teslim etmek,</li><li>• Personele yapılacak duyuru ve tebligatlara ilişkin iş ve işlemleri yapmak,</li><li>• Görevi ile ilgili süreçleri Üniversitemiz Kalite Politikası ve Kalite Yönetim Sistemi çerçevesinde, kalite hedefleri ve prosedürlerine uygun olarak yürütmek,</li><li>• Bağlı olduğu proses ile üst yönetici/yöneticileri tarafından verilen diğer işleri ve işlemleri yürütmek,</li><li>• <b>Kurul, Komisyon, Koordinasyon Temsilci listesinde yer alan üye ve sekreteryaya görevlerini yerine getirmek.</b></li><li>• Yukarıda yazılı olan bütün bu görevleri kanunlara ve yönetmeliklere uygun olarak yerine getirirken bağlı bulunduğu yöneticilere karşı sorumludur.</li></ul>



T.C.  
**KARABÜK ÜNİVERSİTESİ**  
**Görev Tanımı Formu**

Doküman No	UNİKA-FRM-0211
Yayın Tarihi	22.06.2022
Revizyon Tarihi	08.01.2024
Revizyon No	3

<b>Birimi</b>	Safranbolu Turizm Fakültesi
<b>Unvanı/Ad-Soyad</b>	Bilgisayar İşletmeni Tuğba Nur ALPAY
<b>Bağlı Olduğu Yönetici</b>	Fakülte Sekreteri
<b>Yokluğunda Vekâlet Edecek Personel</b>	Büro Personeli Efsun Hikmet GÜL
<b>Görevin/İşin Kısa Tanımı</b>	
Karabük Üniversitesi üst yönetimi tarafından belirlenen amaç ve ilkelere uygun olarak; birimin gerekli tüm faaliyetlerinin, etkenlik ve verimlilik ilkelerine uygun olarak yürütülmesi amacıyla görev yapmak. Bölümle ilgili resmi yazışmaları yapmak. Bölümün Öğrenci İşleri hizmetlerini yürütmek.	

<b>Görev, Yetki ve Sorumluluklar</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Görevini ilgilendiren tüm konularda gelen ve giden evrakların takibini yapmak,</li><li>Dekanlıktan gelen yazıların Bölüm Başkanlığınca gereğinin yapılmasını izlemek, gereken yazıların gününde Dekanlığa iletilmesini sağlamak,</li><li>Dekanlıktan gelen öğrenci ile ilgili "Fakülte Yönetim Kurulu" kararlarını ilgili öğretim elemanlarına duyurmak,</li><li>Bölüm öğretim elemanlarının görev sürelerinin uzatılması ile ilgili bölüm kurul kararını almak ve Dekanlığa bildirmek,</li><li>Toplantı duyurularını yapmak,</li><li>Bölüm Kurulu Kararlarını ve üst yazılarını Bölüm Başkanı gözetiminde yazmak,</li><li>Bölüm Kurulu raporlarını yazarak imzalandıktan sonra ilgili yerlere iletmek, bir örneğini dosyalamak,</li><li>Ders planları, ders yükleri, ders görevlendirmeleri, haftalık ders planları, yarıyılık ders planları, görevlendirme değişikliği, ders değişikliği, yarıyıl ders değişikliği, öğretim türü değişikliği, dersin gruplara ayrılması, yeni ders açılması işlemlerini yapmak,</li><li>Öğretim elemanları ile gözetmenlere sınav programlarını bildirmek,</li><li>Kesinleşen haftalık ders programlarını Dekanlığa bildirmek,</li><li>Kesinleşen sınav programları ile haftalık ders programlarını öğrenci ilan panosunda duyurmak, tam ve yarı zamanlı öğretim elemanlarına kendi haftalık ders programlarını bildirmek için yazı hazırlamak,</li><li>Bölümlerin öğrenci ilan panolarında ilgili duyuruları yapmak, süresi dolanları kaldırmak.</li><li>Öğrenci ders intibaklarını bilgisayar ortamına aktarmak ve tanıtmak,</li><li>Muafiyet ve fazla AKTS ders alma dilekçelerinin danışmanlar tarafından incelemesini sağlamak,</li><li>Öğrenciler ile ilgili gelen yazıları danışmanlara ve dersin öğretim elemanlarına duyurmak, görüş istenen yazılara görüş yazısını yazmak,</li><li>Ara sınav, yarıyıl sonu sınavı, mazeret, tek ders ve ek sınav işlemlerinin yürütülmesi,</li><li>Kayıt dondurma ve derse yazılma işlemlerini yürütmek,</li><li>Yaz okulu ile işlemleri yapmak ve takip etmek,</li><li>Yeni kayıt veya yatay geçiş ile gelen öğrencilerin daha önceki öğrenimlerinde görmüş oldukları dersler ile ilgili muafiyet işlemleri yapmak,</li><li>YÖK'ten gelen öğrenci istatistikleri ile ilgili formların düzenlenerek gönderilmesini sağlamak,</li><li>Eğitim-Öğretim başında öğrencilerimize burs duyurularının ilan edilip kazanan öğrencilerin listelerinin hazırlanarak birimlere gönderilmesini sağlamak,</li><li>Seçim Takvimine göre her yıl gerçekleşen Öğrenci Temsilcisi seçimi işlemlerini yürütmek,</li><li>Yüksek Öğretim Kurumları Öğrenci Disiplin Yönetmeliği kapsamındaki işlemleri yapmak,</li></ul>





T.C.  
**KARABÜK ÜNİVERSİTESİ**  
**Görev Tanımı Formu**

Doküman No	UNİKA-FRM-0211
Yayın Tarihi	22.06.2022
Revizyon Tarihi	08.01.2024
Revizyon No	3

<b>Birimi</b>	Safranbolu Turizm Fakültesi
<b>Unvanı/Ad-Soyad</b>	Prof. Dr. Taşkın DENİZ
<b>Bağlı Olduğu Yönetici</b>	Dekan
<b>Yokluğunda Vekâlet Edecek Personel</b>	Doç. Dr. Ayşe KURTLU
<b>Görevin/İşin Kısa Tanımı</b>	
Karabük Üniversitesi üst yönetimi tarafından belirlenen amaç ve ilkelere uygun olarak; birimin tüm faaliyetleri ile ilgili, etkinlik ve verimlilik ilkelerine uygun olarak yürütülmesi amacıyla çalışmalar yapmak. Bölümün her düzeyde eğitim öğretim ve araştırmalarından, bölüme ait her türlü faaliyetin düzenli ve verimli bir şekilde yürütülmesinden sorumludur.	

<b>Görev, Yetki ve Sorumluluklar</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• 2547 sayılı Akademik Personel kanununun ilgili akademik teşkilat yasasında belirtilen görevleri yapmak,</li><li>• Bölüm kurullarına başkanlık etmek,</li><li>• Fakülte Kuruluna üyelik yapmak,</li><li>• Bölümün ihtiyaçlarını Dekanlığa yazılı olarak rapor etmek,</li><li>• Dekanlık ile bölüm arasındaki her türlü yazışmanın sağlıklı bir şekilde yapılmasını sağlamak,</li><li>• Bölüme bağlı Anabilim Dalları arasında eşgüdümü sağlamak,</li><li>• Bölümün ders dağılımını öğretim elemanları arasında dengeli bir şekilde yapılmasını sağlamak,</li><li>• Bölümde eğitim-öğretimin düzenli bir şekilde sürdürülmesini sağlamak,</li><li>• Ek ders ve sınav ücret çizelgelerinin zamanında ve doğru bir biçimde hazırlanmasını sağlamak,</li><li>• Bölümün eğitim-öğretimle ilgili sorunlarını tespit eder, Dekanlığa iletmek,</li><li>• Bölümün değerlendirme ve kalite geliştirme çalışmalarını yürütür, raporları Dekanlığa sunmak,</li><li>• Dekanlık Kalite Birimi ile eşgüdümlü çalışarak Bölüme bağlı programların akredite edilme çalışmalarını yürütmek,</li><li>• Eğitim-öğretimin ve bilimsel araştırmaların verimli ve etkili bir şekilde gerçekleşmesi amacıyla yönelik olarak Bölümdeki öğretim elemanları arasında bir iletişim ortamının oluşmasına çalışmak,</li><li>• Bölümün ders dağılımını öğretim elemanları arasında dengeli ve makul bir şekilde yapılmasını sağlamak,</li><li>• Bölümdeki dersliklerin, çalışma odalarının, atölyelerin, laboratuvarların ve ders araç gereçlerinin verimli, etkili, düzenli ve temiz olarak kullanılmasını sağlamak,</li><li>• Bölümüne bağlı öğretim elemanlarının görev sürelerinin uzatılmasında dikkate alınmak üzere Bölüm görüşünü yazılı olarak Dekanlık Makamına bildirmek,</li><li>• Fakülte Akademik Genel Kurulu için Bölüm ile ilgili gerekli bilgileri sağlamak,</li><li>• Her dönem başında ders kayıtlarının düzenli bir biçimde yapılmasını sağlamak,</li><li>• Bölüm öğrencilerinin eğitim-öğretim sorunları ile yakından ilgilenmek,</li><li>• Bölümündeki öğrenci-öğretim elemanı ilişkilerinin, eğitim-öğretimin amaçları doğrultusunda, düzenli ve sağlıklı bir şekilde yürütülmesini sağlamak,</li><li>• Ders kayıtlarının düzenli bir biçimde yapılabilmesi için danışmanlarla toplantılar yapmak,</li><li>• Lisans/Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği ile Yönergelerin uygun bir şekilde uygulanmasını sağlamak,</li><li>• Öğretim elemanlarının derslerini düzenli olarak yapmalarını sağlamak,</li><li>• Bağlı olduğu proses ile üst yönetici/yöneticileri tarafından verilen diğer işleri ve işlemleri yürütmek,</li><li>• Görevi ile ilgili süreçleri Üniversitemiz Kalite Politikası ve Kalite Yönetim Sistemi çerçevesinde, kalite hedefleri ve prosedürlerine uygun olarak yürütmek,</li><li>• <b>Kurul, Komisyon, Koordinasyon Temsilci listesinde yer alan üye ve sekreteryaya görevlerini yerine getirmek,</b></li><li>• Yukarıda belirtilen görevlerin yerine getirilmesinde Dekana karşı sorumludur.</li></ul>	



T.C.  
**KARABÜK ÜNİVERSİTESİ**  
**Görev Tanımı Formu**

Doküman No	UNİKA-FRM-0211
Yayın Tarihi	22.06.2022
Revizyon Tarihi	08.01.2024
Revizyon No	3

<b>Birimi</b>	Safranbolu Turizm Fakültesi
<b>Unvanı/Ad-Soyad</b>	Prof. Dr. Nuray TÜRKER
<b>Bağlı Olduğu Yönetici</b>	Dekan
<b>Yokluğunda Vekâlet Edecek Personel</b>	Dr. Öğr. Üyesi Samet GÖKKAYA

**Görevin/İşin Kısa Tanımı**

Karabük Üniversitesi üst yönetimi tarafından belirlenen amaç ve ilkelere uygun olarak; birimin tüm faaliyetleri ile ilgili, etkenlik ve verimlilik ilkelerine uygun olarak yürütülmesi amacıyla çalışmalar yapmak. Bölümün her düzeyde eğitim öğretim ve araştırmalarından, bölüme ait her türlü faaliyetin düzenli ve verimli bir şekilde yürütülmesinden sorumludur.

**Görev, Yetki ve Sorumluluklar**

- 2547 sayılı Akademik Personel kanununun ilgili akademik teşkilat yasasında belirtilen görevleri yapmak,
- Bölüm kurullarına başkanlık etmek,
- Fakülte Kuruluna üyelik yapmak,
- Bölümün ihtiyaçlarını Dekanlığa yazılı olarak rapor etmek,
- Dekanlık ile bölüm arasındaki her türlü yazışmanın sağlıklı bir şekilde yapılmasını sağlamak,
- Bölüme bağlı Anabilim Dalları arasında eşgüdümü sağlamak,
- Bölümün ders dağılımını öğretim elemanları arasında dengeli bir şekilde yapılmasını sağlamak,
- Bölümde eğitim-öğretimin düzenli bir şekilde sürdürülmesini sağlamak,
- Ek ders ve sınav ücret çizelgelerinin zamanında ve doğru bir biçimde hazırlanmasını sağlamak,
- Bölümün eğitim-öğretimle ilgili sorunlarını tespit eder, Dekanlığa iletmek,
- Bölümün değerlendirme ve kalite geliştirme çalışmalarını yürütür, raporları Dekanlığa sunmak,
- Dekanlık Kalite Birimi ile eşgüdümlü çalışarak Bölüme bağlı programların akredite edilme çalışmalarını yürütmek,
- Eğitim-öğretimin ve bilimsel araştırmaların verimli ve etkili bir şekilde gerçekleşmesi amacıyla yönelik olarak Bölümdeki öğretim elemanları arasında bir iletişim ortamının oluşmasına çalışmak,
- Bölümün ders dağılımını öğretim elemanları arasında dengeli ve makul bir şekilde yapılmasını sağlamak,
- Bölümdeki dersliklerin, çalışma odalarının, atölyelerin, laboratuvarların ve ders araç gereçlerinin verimli, etkili, düzenli ve temiz olarak kullanılmasını sağlamak,
- Bölümüne bağlı öğretim elemanlarının görev sürelerinin uzatılmasında dikkate alınmak üzere Bölüm görüşünü yazılı olarak Dekanlık Makamına bildirmek,
- Fakülte Akademik Genel Kurulu için Bölüm ile ilgili gerekli bilgileri sağlamak,
- Her dönem başında ders kayıtlarının düzenli bir biçimde yapılmasını sağlamak,
- Bölüm öğrencilerinin eğitim-öğretim sorunları ile yakından ilgilenmek,
- Bölümündeki öğrenci-öğretim elemanı ilişkilerinin, eğitim-öğretimin amaçları doğrultusunda, düzenli ve sağlıklı bir şekilde yürütülmesini sağlamak,
- Ders kayıtlarının düzenli bir biçimde yapılabilmesi için danışmanlarla toplantılar yapmak,
- Lisans/Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği ile Yönergelerin uygun bir şekilde uygulanmasını sağlamak,
- Öğretim elemanlarının derslerini düzenli olarak yapmalarını sağlamak,
- Bağlı olduğu proses ile üst yönetici/yöneticileri tarafından verilen diğer işleri ve işlemleri yürütmek,
- Görevi ile ilgili süreçleri Üniversitemiz Kalite Politikası ve Kalite Yönetim Sistemi çerçevesinde, kalite hedefleri ve prosedürlerine uygun olarak yürütmek,
- Kurul, Komisyon, Koordinasyon Temsilci listesinde yer alan üye ve sekretarya görevlerini yerine getirmek,
- Yukarıda belirtilen görevlerin yerine getirilmesinde Dekana karşı sorumludur.



T.C.  
**KARABÜK ÜNİVERSİTESİ**  
**Görev Tanımı Formu**

Doküman No	UNİKA-FRM-0211
Yayın Tarihi	22.06.2022
Revizyon Tarihi	08.01.2024
Revizyon No	3

<b>Birimi</b>	Safranbolu Turizm Fakültesi
<b>Unvanı/Ad-Soyad</b>	Bilgisayar İşletmeni Hanife BAŞDAĞ
<b>Bağlı Olduğu Yönetici</b>	Fakülte Sekreteri
<b>Yokluğunda Vekâlet Edecek Personel</b>	Bilgisayar İşletmeni Erdal ÖZTÜRK/Bilgisayar İşletmeni Meral ALBAYRAK

**Görevin/İşin Kısa Tanımı**

Karabük Üniversitesi üst yönetimi tarafından belirlenen amaç ve ilkelere uygun olarak; birimin tüm faaliyetleri ile ilgili, etkenlik ve verimlilik ilkelerine uygun olarak yürütülmesi amacıyla çalışmalar yapmak. Bağlı bulunduğu birim personelinin tahakkuk iş ve işlerini yapmak. İlgili mevzuatlar çerçevesinde personelin özlük hakları ile ilgili işlemleri yapmak, takip etmek ve yazı işleri ile ilgili tüm işlerin düzenli ve zamanında yürütülmesinden sorumludur.

**Görev, Yetki ve Sorumluluklar**

- Görevini ilgilendiren tüm konularda gelen ve giden evrakların takibini yapmak,
- Personel ile ilgili kurum içi ve kurum dışı yazışmaları yapmak,
- Akademik ve idari personelin göreve atanma, göreve başlama ve ayrılma, görevde yükseltme, görev yenileme, emeklilik yazışmalarını yapmak ve işlemlerini takip etmek,
- Akademik ve idari personelin mal bildirim, doğum, evlenme, ölüm vb. özlük haklarını takip etmek,
- Akademik ve idari personele gelen tebliğ yazılarını ve duyurularını ilgili personele iletilmesini sağlamak,
- Akademik ve idari personel ile ilgili bilgilerin arşivlenmesini yapmak,
- Görev yapan personelin listelerini hazırlamak ve güncel tutulmasını sağlamak,
- Personel ile ilgili mevzuatı bilmek ve değişiklikleri takip etmek, arşivlemek,
- Yıllık ve Mazeret İzin İşleri, Sağlık Raporları (Yıllık 7 günü geçen raporlar, terfiler, unvan ve idari görev değişiklikleri, aile durum bildirimleri, icra kesintileri vb. maaş birimi ile koordinasyon sağlanacaktır),
- Ders görevlendirme Yönetim Kurullarının alarak Personel Daire Başkanlığına 2547 sayılı kanununun 40/a ve 31.maddeleri kapsamında görevlendirmeler için yazılmasını gerçekleştirmek,
- Yolluklu ve yolluksuz görevlendirmeleri yapmak (Üçlü form düzenleme, Yönetim Kurulu alınması, Rektörlükle yazışma),
- Hizmet İçi Eğitim işlemlerini yürütmek (Eğitime katılımcı bildirme, katılım onayı tebliği, yazışmaların yapılması),
- Tüm duyuruların mail, SMS ve EBYS ile duyurmak (Web sayfasında yayınlanacaklar için ilgililerle koordine kurulacaktır),
- Akademik personelin ek ders beyan formlarını hazırlamak,
- Ek dersler ve sınav ücretlerinin KBS'ye girişlerini yapmak ve ders ücretlerinin kişisel hesaplara aktarmak,
- Sözleşmeli olarak çalışan öğretim elemanlarının (Part-Time) ek ders ücretlerinin hesaplanarak, sigorta giriş, prim bildirimi ve çıkış işlemlerini yapmak, ilgili birimlere bildirmek,
- Fakülte Kurulu, Fakülte Yönetim Kurulu, Disiplin Kurulu ve Fakülte Danışma Kurulu Kararlarını yazmak, iş ve işlemlerini gerçekleştirmek,
- Akademik Teşvik kapsamında Dekanlık düzeyinde yapılacak işlemleri yürütmek,
- Birim faaliyet raporunu hazırlanmak,
- Stratejik Plan çalışmaları ile ilgili iş ve işlemleri yapmak (6 aylık raporların birimlerle koordineli olarak hazırlanarak Strateji Daire Başkanlığına gönderilmesi, plan revizyonunun yapılması, ilgili yazışmaların yapılması, arşivlenmesi),

**TURAK - Özdeğerlendirme Raporu (ÖDR): Sürüm 5 - 26.12.2023**

..... Üniversitesi, ..... Fakültesi/Yüksekokulu, ..... Ön Lisans/ Lisans Programı ÖDR, .../.../20...



T.C.  
**KARABÜK ÜNİVERSİTESİ**  
**Görev Tanımı Formu**

Doküman No	UNİKA-FRM-0211
Yayın Tarihi	22.06.2022
Revizyon Tarihi	08.01.2024
Revizyon No	3

<b>Birimi</b>	Safranbolu Turizm Fakültesi
<b>Unvanı/Ad-Soyad</b>	Bilgisayar İşletmeni Hanife BAŞDAĞ
<b>Bağlı Olduğu Yönetici</b>	Fakülte Sekreteri -Dekan
<b>Yokluğunda Vekâlet Edecek Personel</b>	Görevlendirilecek Personel
<b>Görevin/İşin Kısa Tanımı</b>	
Karabük Üniversitesi üst yönetimi tarafından belirlenen amaç ve ilkelere uygun olarak; birimin gerekli tüm faaliyetlerinin, etkenlik ve verimlilik ilkelerine uygun olarak yürütülmesi amacıyla ilgili mevzuat çerçevesinde çalışmalarını yapmak.	

<b>Görev, Yetki ve Sorumluluklar</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Dekanın görüşme ve kabullerine ait hizmetleri yürütmek,</li><li>• Dekanın özel ve resmi haberleşmelerini yerine getirmek,</li><li>• Dekanlık Özel Kalem yazışmalarını yapmak,</li><li>• Fakülteye ait bulunan telefona bakmak, telefon görüşmelerini düzenli bir şekilde yürütmek,</li><li>• Yönetimin kurum içi ve kurum dışı randevu isteklerini düzenlemek,</li><li>• Dekan tarafından yazılı ve sözlü olarak verilecek emirleri ilgili birim veya kişilere iletme,</li><li>• Çalışma sırasında çabukluk, gizlilik ve doğruluk ilkelerine uygun hareket etme,</li><li>• Dekanlığa ya da kişilere ait her türlü bilgi ve belgeyi korumak, ilgisiz kişilerin eline geçmesini önlemek, Fakülte Sekreteri veya Dekanın onayı olmadan kişilere bilgi ve belge vermekten kaçınmak,</li><li>• Görevi ile ilgili süreçleri Üniversitemiz Kalite Politikası ve Kalite Yönetim Sistemi çerçevesinde, kalite hedefleri ve prosedürlerine uygun olarak yürütmek,</li><li>• Bağlı olduğu proses ile üst yönetici/yöneticileri tarafından verilen diğer işleri ve işlemleri yürütmek,</li><li>• <b>Kurul, Komisyon, Koordinasyon Temsilci listesinde yer alan üye ve sekretarya görevlerini yerine getirmek.</b></li><li>• Yukarıda yazılı olan bütün bu görevleri kanunlara ve yönetmeliklere uygun olarak yerine getirirken bağlı bulunduğu yöneticilere karşı sorumludur.</li></ul>



T.C.  
**KARABÜK ÜNİVERSİTESİ**  
**Görev Tanımı Formu**

Doküman No	UNİKA-FRM-0211
Yayın Tarihi	22.06.2022
Revizyon Tarihi	08.01.2024
Revizyon No	3

<b>Birimi</b>	Safranbolu Turizm Fakültesi
<b>Unvanı/Ad-Soyad</b>	Dr. Öğr. Üyesi İrfan YURT
<b>Bağlı Olduğu Yönetici</b>	Dekan
<b>Yokluğunda Vekâlet Edecek Personel</b>	Doç. Dr. Cenk Murat KOÇOĞLU

**Görevin/İşin Kısa Tanımı**

Karabük Üniversitesi üst yönetimi tarafından belirlenen amaç ve ilkelere uygun olarak fakültenin vizyonu ve misyonu doğrultusunda eğitim ve öğretimi gerçekleştirmek için gerekli tüm faaliyetlerin etkinlik ve verimlilik ilkelerine uygun bir şekilde yürütülmesi amacıyla çalışmalarında Dekana yardımcı olmak, Dekana görev başında olmadığı zamanlarda vekâlet etmek ve Dekan adına işleri yürütmek. Üniversite Evinin tüm iş ve işlemlerini yürütmek ve denetlemek.

**Görev, Yetki ve Sorumluluklar**

- Dekanın Fakülte de bulunmadığı dönemlerde ona vekalet etmek,
- Fakültenin eğitim hizmetlerinin aksamadan yürütülmesi için üst düzeyde koordinasyon sağlamada Dekana yardımcı olmak,
- Öğrencilere gerekli sosyal hizmeti sağlamada Dekan ve Fakülte Sekreterine yardımcı olmak,
- Fakültemize bağlı Üniversite Evinin tüm mali, idari, eğitim ve personel iş ve işlemlerini yürütmek,
- Üniversite Evi personelinin rapor ve izin isteklerini hizmeti aksatmayacak şekilde düzenlemek ve onaylamak,
- Üniversite Evinde çalışan kısmi zamanlı öğrenci alımı ve süre uzatma işlerinin koordinasyonunu sağlamak,
- Üniversite Evinin tahakkuk ve ayniyat hizmetlerini denetlemek,
- Üniversite Evinin tahakkuk, taşınır mal kayıt kontrol, satın alma, bütçe ve ödenek durumlarının takibini yapmak,
- Üniversite Evine alınacak, ya da diğer birimlerde yaptırılacak araç, gereç ve malzemelerle ilgili olarak o birim amirleri ile görüşmelerde bulunmak, onların görüş ve önerilerini almak,
- Üniversitemiz İç Kontrol Standartlarına Uyum Eylem Planı kapsamında Birim Risk Koordinatörü olarak toplantılarına katılmak ve verilen görevleri yerine getirmek,
- Fakülte İş Sağlığı ve Güvenliği Birim Kurulu Başkanı olarak toplantılarına katılmak ve verilen görevleri yerine getirmek,
- Fakültenin Sosyal Hizmetler (yemekhane, kantin) Komisyonuna başkanlık ederek gerekli iş ve denetimleri yapmak,
- Fakülte tarafından düzenlenecek konferans, panel, toplantı, sempozyum, seminer, yemek, gezi, teknik gezi gibi etkinlikleri organize etmek,
- Fakültemizin TÜBİTAK, SANTEZ, AB Sosyal Projeleri, Bölgesel Kalkınma Ajansı Projeleri ve AR-GE'den sorumlu Dekan Yardımcısı olarak gerekli iş ve işlemleri yapmak ve koordinasyonu sağlamak,
- Görev alanına giren konularda komisyonlar kurmak, komisyon çalışmalarının takibini yapmak ve süresi içerisinde sonuçlandırılmalarını sağlamak,
- Bağlı olduğu proses ile üst yönetici/yöneticileri tarafından verilen diğer işleri ve işlemleri yürütmek,
- Görevi ile ilgili süreçleri Üniversitemiz Kalite Politikası ve Kalite Yönetim Sistemi çerçevesinde, kalite hedefleri ve prosedürlerine uygun olarak yürütmek,
- **Kurul, Komisyon, Koordinasyon Temsilci listesinde yer alan üye ve sekreteryaya görevlerini yerine getirmek,**
- Yukarıda belirtilen görevlerin yerine getirilmesinde Dekana karşı sorumludur.



T.C.  
**KARABÜK ÜNİVERSİTESİ**  
**Görev Tanımı Formu**

Doküman No	UNİKA-FRM-0211
Yayın Tarihi	22.06.2022
Revizyon Tarihi	08.01.2024
Revizyon No	3

<b>Birimi</b>	Safranbolu Turizm Fakültesi
<b>Unvanı/Ad-Soyad</b>	Doç. Dr. Cenk Murat KOÇOĞLU
<b>Bağlı Olduğu Yönetici</b>	Dekan
<b>Yokluğunda Vekâlet Edecek Personel</b>	Dr. Öğr. Üyesi İrfan YURT

**Görevin/İşin Kısa Tanımı**

Karabük Üniversitesi üst yönetimi tarafından belirlenen amaç ve ilkelere uygun olarak fakültenin vizyonu ve misyonu doğrultusunda eğitim ve öğretimi gerçekleştirmek için gerekli tüm faaliyetlerin etkinlik ve verimlilik ilkelerine uygun bir şekilde yürütülmesi amacıyla çalışmalarında Dekana yardımcı olmak, Dekana görev başında olmadığı zamanlarda vekâlet etmek ve Dekan adına işleri yürütmek.

**Görev, Yetki ve Sorumluluklar**

- Dekanın Fakülte de bulunmadığı dönemlerde ona vekalet etmek,
- Fakültenin eğitim hizmetlerinin aksamadan yürütülmesi için üst düzeyde koordinasyon sağlamada Dekana yardımcı olmak,
- Öğrencilere gerekli sosyal hizmeti sağlamada Dekan ve Fakülte Sekreterine yardımcı olmak,
- Üniversitemiz Eğitim Komisyonunda Fakülte Temsilcisi olarak toplantılarına katılmak ve verilen görevleri yerine getirmek,
- Fakültenin eğitim ve öğrenci işleri ile ilgili tüm işlerin takibini yapmak ve Bölüm Başkanları ve Öğretim Üyeleri ile koordinasyonu sağlamak,
- Üniversitemizin eğitim ve öğrenci işleri ile ilgili toplantılara ve çalışmalara Fakülte Temsilcisi olarak katılmak ve verilen görevleri yerine getirmek,
- Öğrenci kulüplerinin ve öğrencilerin düzenleyeceği her türlü etkinliği gözden geçirmek, denetlemek ve kontrolünü sağlamak,
- Üniversitemiz Kütüphane Komisyonunda Fakülte Temsilcisi olarak toplantılarına katılmak ve verilen görevleri yerine getirmek,
- Mezuniyet Töreni Komisyonunda Fakülte Temsilcisi olarak toplantılarına katılmak ve verilen görevleri yerine getirmek,
- Her türlü burs işlemleri ile ilgilenmek, bunlar için kurulacak komisyonlara başkanlık etmek,
- Fakülte Kalite Kurulu çalışmalarını yürütmek,
- Akademik ve idari personelin rapor ve izin isteklerini eğitimi aksatmayacak şekilde düzenlemek ve onaylamak,
- Fakültenin personel (özlük hakları, akademik personel alımı, süre uzatma vb.) işlerinin koordinasyonunu sağlamak,
- Fakültenin tahakkuk ve ayniyat hizmetlerini denetlemek,
- Fakültenin tahakkuk, taşınır mal kayıt kontrol, satın alma, bütçe ve ödenek durumlarının takibini yapmak,
- Fakülteye alınacak, ya da diğer birimlerde yaptırılacak araç, gereç ve malzemelerle ilgili olarak o birim amirleri ile görüşmelerde bulunmak, onların görüş ve önerilerini almak,
- Çalışma odaları ve dersliklerle ilgili ihtiyaçların belirlenmesi ve temininin sağlanması,
- Fakülte tarafından düzenlenecek konferans, panel, toplantı, sempozyum, seminer, yemek, gezi, teknik gezi gibi etkinlikleri organize etmek,
- Fakülte tarafından düzenlenecek konferans, panel, toplantı, sempozyum, seminer, yemek, gezi, teknik gezi gibi etkinlikleri organize etmek,



T.C.  
**KARABÜK ÜNİVERSİTESİ**  
**Görev Tanımı Formu**

Doküman No	UNİKA-FRM-0211
Yayın Tarihi	22.06.2022
Revizyon Tarihi	08.01.2024
Revizyon No	3

<b>Birimi</b>	Safranbolu Turizm Fakültesi
<b>Unvanı/Ad-Soyad</b>	Prof. Dr. Hüseyin Avni KIRMACI
<b>Bağlı Olduğu Yönetici</b>	Rektör
<b>Yokluğunda Vekâlet Edecek Personel</b>	Doç. Dr. Cenk Murat KOÇOĞLU/Dr. Öğr. Üyesi İrfan YURT

**Görevin/İşin Kısa Tanımı**

Karabük Üniversitesi üst yönetimi tarafından belirlenen amaç ve ilkelere uygun olarak; birimin tüm faaliyetleri ile ilgili, etkenlik ve verimlilik ilkelerine uygun olarak yürütülmesi amacıyla çalışmalar yapmak. Fakültenin vizyonu, misyonu doğrultusunda eğitim ve öğretimi gerçekleştirmek için çalışmaları yapmak, planlamak, yönlendirmek, koordine etmek ve denetlemek.

**Görev, Yetki ve Sorumluluklar**

- 2547 Sayılı Yüksek Öğretim Kanununda verilen görevleri yerine getirmek,
- Fakülteyi üst düzeyde temsil etmek,
- Üniversitemiz Senato toplantılarına katılmak ve verilen görevleri yerine getirmek,
- Fakülte kurullarına başkanlık etmek ve kurul kararlarının uygulanmasını sağlamak. Fakülte birimleri arasında eşgüdümü sağlayarak Fakülte birimleri arasında düzenli çalışmayı sağlamak,
- Fakülte misyon ve vizyonunu belirlemek,
- Fakültenin eğitim-öğretim sistemiyle ilgili sorunları tespit etmek, çözüme kavuşturmak, gerektiğinde üst makamlara iletmek,
- Fakültede eğitim-öğretimin düzenli bir şekilde sürdürülmesini sağlamak,
- Eğitim-öğretim ve araştırmalarla ilgili politikalar ve stratejiler geliştirmek,
- Fakültedeki programların akredite edilmesi için gerekli çalışmaların yapılmasını sağlamak,
- Fakültenin değerlendirme ve kalite geliştirme çalışmalarının düzenli bir biçimde yürütülmesini sağlamak,
- Fakültenin fiziki donanımı ile insan kaynaklarının etkili ve verimli olarak kullanılmasını sağlamak,
- Fakültenin birimleri üzerinde genel gözetim ve denetim görevini yapmak,
- Görev ve sorumluluk alanındaki faaliyetlerin mevcut iç kontrol sisteminin tanım ve talimatlarına uygun olarak yürütülmesini sağlamak,
- Fakülte yerleşkesinde gerekli güvenlik tedbirlerinin alınmasını sağlamak,
- Fakültenin kadro ihtiyaçlarını hazırlamak ve Rektörlük makamına sunmak,
- Fakültenin stratejik planını hazırlanmasını sağlamak,
- Fakültenin yıllık idare faaliyet raporunun hazırlanmasını sağlamak,
- Bağlı personelin işlerini daha verimli, etken ve daha kaliteli yapmalarını sağlayacak beceri ve deneyimi kazanmaları için sürekli gelişme ve iyileştirme fırsatlarını yakalayabilmelerine olanak sağlamak,
- Üniversitenin idari ve akademik personeli için ihtiyaç duyulan alanlarda kurs, seminer ve konferans gibi düzenlenen etkinliklere personelin katılımını sağlayarak Fakültenin sürekli öğrenen bir organizasyon haline gelmesine çalışmak,
- Her yıl Fakültenin analitik bütçesinin gerekçeleri ile birlikte hazırlanmasını sağlamak,
- Taşınırın etkili, ekonomik, verimli ve hukuka uygun olarak edinilmesini ve kullanılmasını; kontrollerinin yapılmasını, taşınır kayıt yetkilisi vasıtasıyla kayıtlarının saydam bir şekilde tutulmasını ve hazırlanan Yönetim Hesabının verilmesini sağlamak,
- Her öğretim yılı sonunda Fakültenin genel durumunun işleyişi hakkında Rektöre rapor vermek,
- Rektörün alanı ile ilgili vereceği diğer görevleri yapmak,
- Yukarıda belirtilen görevlerin yerine getirilmesinde Rektöre karşı sorumludur.



T.C.  
**KARABÜK ÜNİVERSİTESİ**  
**Görev Tanımı Formu**

Doküman No	UNİKA-FRM-0211
Yayın Tarihi	22.06.2022
Revizyon Tarihi	08.01.2024
Revizyon No	3

<b>Birimi</b>	Safranbolu Turizm Fakültesi
<b>Unvanı/Ad-Soyad</b>	Fakülte Sekreteri Ümran ÇELİK
<b>Bağlı Olduğu Yönetici</b>	Dekan
<b>Yokluğunda Vekâlet Edecek Personel</b>	Vekalet Verilen Fakülte Sekreteri ya da İdari Personel

**Görevin/İşin Kısa Tanımı**

Karabük Üniversitesi üst yönetimi tarafından belirlenen amaç ve ilkelere uygun olarak; birimin tüm faaliyetleri ile ilgili etkenlik ve verimlilik ilkelerine uygun olarak yürütülmesi amacıyla çalışmalar yapmak. Fakültenin vizyonu ve misyonu doğrultusunda idari personelin sağlıklı, düzenli ve uyumlu bir şekilde yürütülmesi ile ilgili çalışmalar yapmak, planlamak, yönlendirmek, koordine etmek ve denetlemek.

**Görev, Yetki ve Sorumluluklar**

- Fakülte ilgili kurullarının gündemlerini hazırlamak, kurullarda raportörlük görevini yapmak ve bu kurullarda alınan kararların yazılması, imzalanması, ilgili yerlere dağıtılması ve saklanmasını sağlamak,
- Fakülte idari teşkilatında bulunan birimler arasında uyumlu çalışmayı ve hizmetin yerine getirilmesini sağlamak ve denetlemek,
- Akademik ve idari personelin özlük hakları işlemlerinin yürütülmesini sağlamak,
- İdari personelin izinlerini fakültedeki işleyişi aksatmayacak biçimde düzenlemek,
- Fakülte İdari Teşkilatında görevlendirilecek personel hakkında Dekana öneride bulunmak,
- Çalışma odalarının düzenlenmesi ve dağıtılması çalışmalarına katılmak,
- Mevzuatla ilgili değişiklikleri takip etmek,
- Öğretim üyeleri ve öğrencilere mevzuat ve fakülte iç işleyişi çerçevesinde gerekli bilgi akışını sağlamak,
- Dekanlık Birimine gelen ve giden her türlü yazı ve belgeyi kontrol etmek, zamanında gerekli iş ve işlemleri yapmak/yaptırmak,
- Dekanın imzasına sunulacak yazıları parafe etmek,
- Bilgi edinme yasası çerçevesinde basit bilgi istemi niteliğini taşıyan yazılara cevap vermek,
- Basın ve halkla ilişkiler hizmetinin yürütülmesini sağlamak,
- İdari çalışmalar ve eğitim-öğretim faaliyetlerinde kullanılacak makine teçhizatı temin etmek,
- Fakülte protokol, ziyaret ve tören işlerini düzenlemek,
- Fakülte öğrenci işlerinin düzenli bir biçimde yürütülmesini sağlamak.
- Fakültede eğitim-öğretim etkinlikleri ile sınavların (ÖSYM, AÖF v.b.) güvenli bir biçimde yapılabilmesi için gerekli hazırlıkları yapmak, sınavlarda bina yöneticiliği görevini ifa etmek,
- Fakültenin güvenliği ile ilgili önlemleri almak, ilgililere bildirmek,
- Faaliyet raporu, iç denetim, stratejik plan hazırlama çalışmalarına katılmak, sonuçlarının takip edilerek zamanında ilgili birimlere ulaşmasını sağlamak,
- İdari çalışmalar ve eğitim-öğretim faaliyetlerinde kullanılacak makine teçhizatı temin etmek,
- Fakültenin bakım ve onarımı ile ilgili çalışmaları planlamak ve sonuçlandırmak,
- Fakültenin kaynaklarını etkin ekonomik ve verimli kullanılmasına özen göstermek,
- Fakülte bütçe çalışmalarını yapmak ve rapor halinde Dekana sunmak,
- İhalelerle ilgili hazırlıkları yürütmek, sonuçlandırmak,
- Gerçekleştirme görevlisi olarak, harcama talimatı üzerine; işin yapılması, mal veya hizmetin alınması, teslim almaya ilişkin işlemlerin yapılması, belgelendirilmesi ve ödeme için gerekli belgelerin hazırlanması görevlerini yürütmek,



6.3. Fakülte/yüksekokul yönetimi ile programı yürüten bölüm yönetiminin, iç işleyişi denetleyecek, sorgulayacak ve düzeltebilecek yöntemlerini mevzuata atıf yaparak kanıtlarıyla açıklayınız.

Bölüm akademik kurulunda tüm öğretim üyelerinin katılımıyla gündem maddeleri görüşe açılmakta ve değerlendirilmekte çıkan sonuç dekanlık makamına iletilmektedir. Dekanlık makamı da bölümümüzde alınan kararları kendisi değerlendirdiği gibi fakülte yönetim kurulu veya fakülte kurulunda görüşülerek karara bağlanmaktadır. Sonuçta kabul, iade veya düzeltme istenmektedir.

6.4. Arşivleme yönteminizi açıklayınız.

Fakültemizde hem fiziksel arşivleme hem de elektronik arşivleme yöntemi ile arşivleme işlemleri, bilgi ve belgelerin kanuni süreleri göz önünde tutularak yapılmaktadır.

## ÖLÇÜT 7: ALTYAPI

### 7.1. Öğretim İçin Kullanılan Sınıflar ve Donanımı

7.1.1. Sınıflar ve donanımını, program öğretim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli ve öğrenmeye yönelik bir atmosfer hazırlamaya yardımcı olduğunu, nitel ve nicel verilere dayalı olarak gösteriniz. Burada, yalnızca programa tahsis edilen sınıflar değil, program öğrencileri için başka birimlerde tahsis edilen sınıfları da irdelenmelidir.

**Tablo 7.1.1. Öğretim İçin Kullanılan Sınıflar ve Donanımı**

Donanım Türü <sup>1</sup>	Derslikler <sup>2</sup>								
	427	428	429	430	415	402			
Kapasite	100	100	80	80	70	66			
Kürsü	-	-	-	-	-	-			
Projeksiyon	1	1	1	1	1	1			
Akıllı tahta	-	-	-	-	-	-			
Yazı Tahtası (Sabit)	1	1	1	1	1	1			
Yazı Tahtası (Hareketli)	-	-	-	-	-	-			
Grup Askılık	1	1	1	1	1	1			
Projeksiyon Perdesi	-	-	-	-	-	-			
Bilgisayar	-	-	-	-	-	-			
Bilgisayar Masası	-	-	-	-	-	-			
Sandalye	1	1	1	1	1	1			
Masa	1	1	1	1	1	1			
Kolçaklı Sandalye	-	-	-	-	-	-			
Sıra	100	100	80	80	70	66			
Saat	1	1	1	1	1	1			
Ses Sistemi	1	1	-	-	1	1			
Çöp Kovası	1	1	1	1	1	1			
Klima	-	-	-	-	-	-			
Yangın Söndürme Sistemi	12	12	8	8	9	9			
Cam Perdesi	2	2	2	2	1	1			
Komidin Masa	-	-	-	-	-	-			
Kamera	-	-	-	-	-	-			

<sup>1</sup>: Ek donanım varsa satır ekleyerek yazabilirsiniz. İlgili donanımın sayısını veriniz.  
<sup>2</sup>: Derslik adı veya numarasını yazınız. Gerekliğinde sütun ekleyiniz.

### 7.2. Öğretim İçin Kullanılan Uygulama Alanları ve Donanımı

7.2.1. Laboratuvarlar, uygulama alanları ve donanımını, program öğretim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli ve öğrenmeye yönelik bir atmosfer hazırlamaya yardımcı olduğunu, nitel ve nicel verilere dayalı olarak gösteriniz. Burada, yalnızca programı yürüten bölümün kendi uygulama alanlarını değil, program öğrencileri için destek bölümlerinde kullanılan uygulama alanları (altyapı) da irdelenmelidir. Öğretimde kullanılan başlıca uygulama alanlarını, laboratuvarları ve donanımının öğretimde nasıl

kullanıldığını açıklayınız. Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Aşçılık programları, mutfakları ve donanımına ilişkin ayrı bir tablo daha hazırlamalısınız.

Gastronomi ve Mutfak sanatları bölümünün kullandığı Zerde mutfağı bulunmaktadır. Bu mutfakta 40 öğrenci ders görüp uygulama yapabilmektedir. Mutfak ta ses sistemi mevcut olup dersin hocaları mikrofon ile dersi anlatabilmektedir. Ayrıca 2 adet 104 inc televizyon bulunmakta olup dersin hocası uygulamayı kendi masasında yaparken öğrenciler bu ekrandan izleyebilmektedir. Mutfak imkanları yeterli olup 3 adet +10 endüstriyel buz dolabı ve 2 adet -18 dondurucu, 2 adet endüstriyel fırın vb ekipmanlar bulunmaktadır. Bunlarla beraber mutfağın bulunduğu katta öğrencilerin yaptıkları yemekleri sunmaları için sunum odası bulunmaktadır. Servis derslerinin yapıldığı yine servis odası da bulunmaktadır. Bu odalar yeterli ekipmana sahiptir. Mutfak resimlerine aşağıdaki linkten ulaşabilirsiniz.

<https://stf.karabuk.edu.tr/yuklenen/dosyalar/126103201932521.pdf>

**Tablo 7.2.1. Öğretim için Kullanılan Uygulama Alanları ve Donanımı**

Donanım Türü <sup>1</sup>	Laboratuvar, Uygulama Alanı, Seminer veya Toplantı Salonu Adı <sup>2</sup>				
	Toplantı Salonu	Seminer 1	Seminer 2		
Kürsü	-	-	-		
Sıra	-	-	-		
Projeksiyon	1	1	1		
Yazı Tahtası (Sabit)	-	1	-		
Yazı Tahtası (Hareketli)	-	-	-		
Akıllı tahta	-	-	-		
Grup Askılık	-	-	-		
Projeksiyon Perdesi	1	1	-		
Bilgisayar	-	-	-		
Bilgisayar Masası	-	-	-		
Koltuk	10	-	1		
Masa	1	1	1		
Kolçaklı Sandalye	-	13	17		
Saat	1	-	-		
Ses Sistemi	-	1	-		
Çöp Kovası	1	1	1		
Sandalye	-	1	-		
Klima	-	-	-		
Yangın Sistemi	4	2	2		
Cam Perdesi	1	-	1		
Malzeme Dolabı	2	-	-		
Elektrik Panosu	-	-	-		
Mutfak Dolabı	-	-	-		
Lambader	-	-	-		
Servis Asansörü	-	-	-		

<sup>1</sup>: Ek donanım varsa satır ekleyerek yazabilirsiniz. İlgili donanımın sayısını veriniz.

<sup>2</sup>: Bu amaçlı kullanılan yerin adını yazınız. Gerekteğinde sütun ekleyiniz.

7.2.2. Öğrencilere çağdaş öğrenim araçlarını kullanmayı öğrenmeleri için sağlanan olanakları anlatınız.

### 7.3. Diğer Alanlar ve Altyapı

7.3.1. Öğrencilerin fakülte/yüksekokul ve üniversite içinde ders dışı etkinliklerine olanak veren ortam ve altyapıları anlatınız.

### 7.4. Öğretim Elemanlarının Olanakları

7.4.1. Öğretim elemanlarının ofis olanaklarını anlatınız. Burada öğretim elemanlarının ofislerinin büyüklükleri, kaçar kişi oturdukları vb. konuları anlatınız ve yeterliliklerini değerlendiriniz. Ofislerde sağlanan donanımı (masa, misafir koltuğu, bilgisayar, yazılım desteği, enformatik alt yapı, kırtasiye, sarf malzemeler vb.) anlatınız ve yeterliliklerini değerlendiriniz.

**Tablo 7.4.1. Öğretim Elemanlarının Ofis Olanakları**

ÖĞRETİM ELEMANI (Unvan, Adı-Soyadı) <sup>1</sup>	Büyüklük (m <sup>2</sup> )	Kişi sayısı	OFİS OLANAKLARI <sup>2</sup>												
			Masa	Bilgisayar masası	Bilgisayar takımı	Yazıcı	Telefon	Kütüphane	Elbise dolabı	Elbise askılığı	Etejer	Koltuk	Misafir tipi koltuk	Küçük sehpa	Pano
Arş. Gör. Ayşe Nur USLU Arş. Gör. İbrahim YILMAZ Arş. Gör. Yunus Emre SAĞIR	46	3	3	3	1	1	3	-	-	1	3	3	6	3	-
Doç. Dr. İrfan YURT Dr. Öğr. Üyesi Mustafa YILMAZ Dr. Öğr. Üyesi Özkan SÜZER	40	3	3	3	-	-	3	-	-	-	-	3	6	3	-
Dr. Öğr. Üyesi Sibel AYYILDIZ Dr. Öğr. Üyesi Özlem ÖZER ALTUNDAĞ	17	2	2	-	-	-	2	-	-	-	2	1	4	-	-
Öğr. Gör. Kübra KIRAÇ DEMİRAY	29	1	1	-	-	-	1	-	-	-	1	1	2	1	-
Prof. Dr. Hüseyin Avni KIRMACI	17	1	1	1	1	-	1	-	-	-	1	1	4	1	-

<sup>1</sup>: Gerektiğinde satır ekleyiniz. Bir ofis, birden fazla öğretim elemanı tarafından paylaşılıyorsa, isimleri aynı satıra yazınız.  
<sup>2</sup>: Ofis donanımının altına x işareti koyunuz. Gerekirse sütun ekleyiniz.

7.4.2. (Varsa) misafir öğretim elemanlarına sağlanan olanakları anlatınız.

### 7.5. İdari Personelin Olanakları

7.5.1. İdari personelin ofis olanaklarını anlatınız. Burada idari personelin ofislerinin büyüklükleri, kaçar kişi oturdukları vb. konuları anlatınız ve yeterliliklerini değerlendiriniz. Ofislerde sağlanan donanımı (masa, misafir koltuğu, bilgisayar, yazılım desteği, enformatik alt yapı, kırtasiye, sarf malzemeler vb.) anlatınız ve yeterliliklerini değerlendiriniz.

**Tablo 7.5.1.İdari Personelin Ofis Olanakları**

İDARİ PERSONEL (Unvan, Adı-Soyadı) <sup>1</sup>	Büyükük (m <sup>2</sup> )	Kişi sayısı	OFİS OLANAKLARI <sup>2</sup>												
			Masa	Bilgisayar masası	Bilgisayar takımı	Yazıcı	Telefon	Kütüphane	Elbise dolabı	Elbise askılığı	Etejer	Koltuk	Misafir tipi koltuk	Küçük sehpa	Pano
Ümran ÇELİK	28	1	1	1	1	1	1	-	-	1	1	1	3	2	-
Efsun Hikmet GÜL	50	5	1	1	1	1	1	-	-	1	1	1	1	1	-

<sup>1</sup>: Gerektiğinde satır ekleyiniz. Bir ofis, birden fazla idari personel tarafından paylaşılıyorsa, isimleri aynı satıra yazınız.  
<sup>2</sup>: Ofis donanımının altına x işareti koyunuz. Gerekirse sütun ekleyiniz.

## 7.6. Kütüphane

7.6.1. Öğrencilere sunulan kütüphane olanaklarını anlatınız ve bunların yeterliliğini irdeleyiniz.

7.6.2. Engelli öğrencilere sağlanan (sesli ve kabartmalı kitapların varlığı gibi) kütüphane olanaklarını ve kütüphaneye erişim ve kullanım için yapılan fiziki düzenlemeleri açıklayınız.

7.6.3. Üniversite kütüphanesinde bulunan ve programa uygun olan kaynak, süreli yayın, veri tabanları vb. hakkında sayısal ve niteliksel bilgi veriniz.

## 7.7. Güvenlik Önlemleri

7.7.1. Kampüse giriş, kampüs ortamı ve eğitim binasında alınan güvenlik önlemlerini açıklayınız. Programın gerektirdiği ilave güvenlik önlemi varsa açıklayınız.

## 7.8. Yangın Önlemleri

7.8.1. Kampüs ortamı ve eğitim binasında alınan yangın önlemlerini açıklayınız. Programın gerektirdiği ilave yangın önlemi varsa belirtiniz. Bu konuda eğitim alan personel varsa durumu açıklayınız, personel listesini ve belgelerini ekler arasında sununuz.

## 7.9. İlk Yardım Önlemleri

7.9.1. Kampüste ve binada sağlanan ilk yardım önlemlerini açıklayınız. Programın gerektirdiği ilave ilk yardım önlemleri varsa belirtiniz. Bu konuda eğitim alan personel varsa durumu açıklayınız, personel listesini ve belgelerini ekler arasında sununuz.

## 7.10. Engelliler için Önlemler

7.10.1. Kampüs ortamında uygun rampalar, açık hava engelli asansörleri, kabartmalı zeminler vb. bulunurluğunu anlatınız. Varsa engelsiz üniversite bayrağını (turuncu, yeşil, mavi) açıklayınız. İlgili görsellerden kanıtlar ekleyiniz.

7.10.2. Eğitim binasında uygun rampalar, kabartmalı zeminler, engelli asansörü, asansör içi kabartmalı tuşlar ve sesli bildirim, engelli lavabosu, vb. bulunurluğunu anlatınız. İlgili görsellerden kanıtlar ekleyiniz.

## ÖLÇÜT 8: KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

### 8.1. Bütçe Süreci ve Kurumsal Destek

8.1.1. Programın bütçesinin oluşturulma sürecini ve bu sürece kurumun (fakülte, üniversite, mütevelli heyeti vb.) sağladığı desteği ve bu desteğin sürdürülebilirliğini anlatınız. Programa sağlanan parasal desteğin kaynaklarını açıklayınız. (Varsa) Programın yürütülmesi için kurum dışı kaynaklardan sağlanan bütçeyi açıklayınız. Programı yürüten bölüm için Tablo 8.1.1'i doldurunuz.

**Tablo 8.1.1. Parasal Kaynaklar ve Harcamalar**  
[Üniversite-Program Adı]

Harcama kalemi (Yapılan ödemeleri brüt rakamlar üzerinden raporlayınız)	Mali Yıl		
	Önceki yıl (Gerçekleşen)	Başvurunun yapıldığı yıl (Bütçelenen)	Sonraki yıl <sup>6</sup> (Bütçelenen)
Maaşlar <sup>1</sup> (TL)	13.530.000	28.000.000	36.000.000
Birinci öğretim ek ders ücretleri <sup>2</sup> (TL)	1.000.000	4.000.000	6.000.000
(Varsa) İkinci öğretim ek ders ücretleri <sup>2</sup> (TL)	-	-	-
(Varsa) Uzaktan öğretim ek ders ücretleri <sup>2</sup> (TL)	-	-	-
<b>Toplam Ücretler<sup>3</sup></b>	14.530.000	32.000.000	42.000.000
Yolluklar (TL)	15.000	27.000	39.000
Hizmet alımları(TL)	-	-	-
Tüketim malları ve malzemeleri alımları (TL)	396.000	746.000	814.000
Bakım ve onarım giderleri (TL)	45.000	35.000	54.000
Yatırım harcamaları(TL)	-	-	-
Döner sermaye gelirleri <sup>4</sup> (TL)	-	-	-
Diğer <sup>5</sup> (TL)	-	-	-
<sup>1:</sup> Öğretim elemanlarına ödenen maaşları belirtiniz. <sup>2:</sup> Öğretim elemanlarına ödenen ek ders ücretlerini belirtiniz <sup>3:</sup> Maaşları ve yapılan birinci, ikinci ve uzaktan öğretim ek ders ücretlerini toplayınız <sup>4:</sup> Döner sermaye gelirlerinden program kullanımı için ayrılan miktarı belirtiniz. <sup>5:</sup> Öğrenci harçlar fonundan program kullanımı için ayrılan miktarı yazınız. <sup>6:</sup> Miktar ve kaynak belirtiniz (örneğin; ikinci veya uzaktan öğretimden ek ders ücretleri için ayrılanların dışında yapılan bir tahsis vb.). <sup>7:</sup> Kurum ziyareti sırasında güncelleştirilmiş tabloların sağlanması gerekmektedir.			

### 8.2. Bütçenin Öğretim Kadrosu Açısından Yeterliliği

8.2.1. Nitelikli bir öğretim kadrosunu çekme ve tutma açısından bütçenin yeterliliğini irdeleyiniz. Öğretim elemanlarına kendilerini geliştirmeleri için tanınan bütçesel olanakları (bilimsel toplantılara katılım, bilimsel yayın, proje teşviki vb.) anlatınız ve yeterliliklerini değerlendiriniz.

8.2.2. Değişim programlarından yararlanan (varsa) akademik personele ilişkin olarak Tablo 8.2.2'yi doldurunuz ve irdeleme yapınız. Yoksa aşağıdaki tabloyu doldurmayınız.

**Tablo 8.2.2. Değişim Programlarından Yararlanan Akademik Personel Sayısı**

Akademik yıl	2024-2025		2023-2022		2022-2021		2021-2020		Toplam	
	Tür	Giden	Gelen	Giden	Gelen	Giden	Gelen	Giden		Gelen
Erasmus		3	-	2	-	-	-	-	-	5
Mevlâna (Yurt dışı)		-	-	-	-	-	-	-	-	-
Farabi (Yurt içi)		-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Toplam-1<sup>2</sup></b>		3	-	2	-	-	-	-	-	5
<sup>1:</sup> Örneğin, 2024-2025 gibi yazılmalıdır. <sup>2:</sup> Değişim programları yoluyla giden ve gelenlerin toplamıdır.										

### 8.3. Altyapı ve Donanım Desteği

8.3.1. Altyapı ve donanımı temin etmek, bakımını yapmak ve işletmek için sağlanan parasal desteğin yeterliliğini irdeleyiniz.

### 8.4. Teknik ve İdari Personelin Sayıca ve Nitelik Olarak Yeterliliği

8.4.1. Programa destek veren teknik ve idari personelin sayıca yeterliği konusunda bilgi veriniz. Tablo 8.4.1'i doldurunuz ve nitelik açısından irdeleme yapınız.

**Tablo 8.4.1. Fakülte/Yüksekokul İdari Personel Listesi**

Adı ve Soyadı	Görevi	Eğitim Düzeyi	Deneyim süresi (yıl)		
			Özel sektör	Kamu	Bu kurumda
Ümran ÇELİK	Fakülte Sekreteri	Lisans	-	32	26
Hüseyin DURSUN	Şube Müdürü	Lisansüstü	-	18	12
Tuğba Nur ALPAY	Şef	Lisans	-	14	8
Hanife BAŞDAĞ	Bilgisayar İşletmeni	Lisansüstü	-	12	12
Erdal ÖZTÜRK	Bilgisayar İşletmeni	Lisansüstü	-	17	7
Muharrem GACAR	Bilgisayar İşletmeni	Lisans	-	25	16
Meral ALBAYRAK	Bilgisayar İşletmeni	Lisansüstü	2	11	11
Çağla ÖZDEMİR AYDIN	Bilgisayar İşletmeni	Lisansüstü	1	15	12
Efsun Hikmet GÜL	Büro Personeli	Lisans	2	2	2
Mustafa ASIM	Bilgisayar İşletmeni	Lisans	5	7	2
İsmail AÇIKGÖZ	Memur	Lise	2	9	1
Büşra ÇANDIR	Hizmetli	Önlisans	7	-	3
Aziz EMLİKLİ	Hizmetli	Lise	1	-	3
Şaban AÇIKGÖZ	Hizmetli (Ş)	İlköğretim	-	10	10
Emine AYDIN	Destek Personeli	Lise	-	-	2
Şeyma KAYALI	Destek Personeli	Önlisans	-	-	2
Münevver EROĞLU	Destek Personeli	Lise	2	-	2
Fatih SARIKAYA	Destek Personeli		20	2	2
Turgay BARLAS	Sürekli İşçi	Lise	-	-	20

8.4.2. İdari personele kendilerini geliştirmeleri için tanınan bütçesel olanakları (kişisel gelişim toplantılarına katılma, yeni bir teknolojik ve hukuki uygulamayı öğrenmek için seminerlere katılım vb.) anlatınız ve yeterliliklerini değerlendiriniz. Değişim programlarından yararlanan (varsa) idari personele ilişkin olarak Tablo 8.4.2.'yi doldurunuz ve irdeleme yapınız. Değişim programlarından yararlanan idari personel yok ise, aşağıdaki tabloyu boş bırakınız.

**Tablo 8.4.2.Değişim Programlarından Yararlanan İdari Personel Sayısı**

Akademik yıl	[Cari Akad. yıl] <sup>1</sup>		[1 önceki yıl]		[2 önceki yıl]		[3 önceki yıl]		Toplam
	Tür	Giden	Gelen	Giden	Gelen	Giden	Gelen	Giden	
Erasmus									
Mevlâna (Yurt dışı)									
Farabi (Yurt içi)									
<b>Toplam-1<sup>2</sup></b>									

<sup>1</sup>: Örneğin, 2024-2025 gibi yazılmalıdır.  
<sup>2</sup>: Değişim programları yoluyla giden ve gelenlerin toplamıdır.

## ÖLÇÜT 9: SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

### 9.1. Sürekli İyileştirme Faaliyetleri ve Sistematiği

9.1.1. İlk kez değerlendirilen programlarda son üç (3) yıl içinde, daha önce değerlendirilmiş ve akreditasyonun sürekliliği için başvuran bir programda ise bir önceki TURAK genel veya ara değerlendirmesinden bu yana; somut verilere dayalı olarak belirlenen gelişmeye açık yönleri ve yetersizlikleri gidermek için programla ilgili yaptığınız sürekli iyileştirme çalışmalarını kanıtlarıyla açıklayınız. Yapılan sürekli iyileştirme çalışmalarının, başta Ölçüt 2 ve Ölçüt 3 ile ilgili olanlar olmak üzere, programın gelişmeye açık tüm alanları ile ilgili, sistematik bir biçimde toplanmış, somut verilere dayalı olması gerektiğini dikkate alınız. Bu kanıtlar, sürekli iyileştirme için oluşturulan çözüm önerilerinin, bu önerileri uygulamaya alan sorumluların, bu uygulamaların gerçekleştirilme zamanlarının, gerçekleştirilenlerin izlenmesinin ve yapılan iyileştirmelere dönük yeterlilik değerlendirmelerinin kayıtları veya kanıtlarıdır.

Fakültemiz bünyesinde bir adet 40 kişilik olmak üzere mutfak uygulama alanı, bir adet sunum, tadım ve duysal analiz yapılan kafeterya (teras kafeterya), 3. Nesil kahvecilik derslerinin verildiği cafe ve bir adet depolama alanı bulunmaktadır. Bu alanların altyapı ve üst yapı çalışmaları üniversitemiz tarafından desteklenmektedir. Ayrıca şu an 1 tane unlu mamuller atölyesi kullanıma hazır hale getirilmek için çalışılmaktadır. Mutfak uygulama alanları ve büyük demirbaş eşyalar yılda 2 kez alanında uzman ustalar tarafından bakımı gerçekleştirilmektedir. Bununla birlikte bir eğitim dönemi içerisinde en 2 kez olmak üzere demirbaşların (mutfak için gerekli olan tüm ekipmanlar) sayımı yapılarak kullanılamayacak olanların tespiti veya yeniden tedarik edilmesi gereken ekipmanların temini sağlanmaktadır. Buna istinaden ders hocaları ile yılda 4 kez planlama, iyileştirme ve güncelleme konulu akademik birim toplantıları yapılmaktadır. Uygulama derslerini veren öğretim üyeleri (4 kişi) ve araştırma görevlileri (3 kişi) tarafından uygulama mutfağı, malzeme temini ve depolama alanları (hijyen sanitasyon ve iş güvenliği konularında) sürekli olarak kontrol edilerek gerekli önlemler alınmaktadır.

Zerde mutfağı fotoğrafları: <https://stf.karabuk.edu.tr/yuklenen/dosyalar/126103201932521.pdf>

### 9.2. Sürekli İyileştirme İçin Eylem Planı

9.2.1. **Daha önce değerlendirilmiş bir programda;** bir önceki TURAK genel veya ara değerlendirmesinden bu yana programın gelişmeye açık tüm alanlarıyla ilgili uygulamaya koyduğunuz eylem planını ve eylem planlarındaki faaliyetlerin gerçekleştirilme durumlarını irdeleyiniz. Ek I.6'yı hazırlayınız.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümümüze ait program çıktıları, disiplinlerarası yapısı göz önünde bulundurularak titizlikle belirlenmiştir. Bu süreçte, öncelikle ülkemizdeki Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümleri kapsamlı bir şekilde incelenmiş ve karşılaştırmalı analizler gerçekleştirilmiştir. Ayrıca, öğrencilerimizin bölümden beklentileri dikkate alınarak bölüm ve fakülte akademik kurullarında ayrıntılı değerlendirmeler yapılmıştır. Belirlenen taslak öğretim çıktıları, fakülte bünyesinde gerçekleştirilen bölüm kurulu ve genişletilmiş akademik kurullarda görüşülmüş; ilgili paydaşların katılımıyla gerçekleştirilen çalıştayda, tüm temsilcilerin görüş ve önerileri doğrultusunda nihai hale getirilmiştir. Program çıktıları, belirli periyotlarla düzenlenen toplantılar aracılığıyla sürekli olarak gözden geçirilmiş ve her toplantı sonrasında alınan kararlar sistematik bir şekilde kayıt altına alınarak güncellemeler gerçekleştirilmiştir. Fikir birliği sağlanamayan durumlarda, tüm katılımcıların oy kullanmasına imkân tanınmış ve kararlar oy çokluğu esasına göre alınmıştır.

## B- EKLER

(Hazırlanacak ekler, konu başlığı ve madde numarasına göre düzenlenmeli ve listelenmelidir.  
Bu grup ekler, ayrı bir klasörde sunulmalıdır.)

### Ek I: PROGRAMA İLİŞKİN EK BİLGİLER

#### I.1: Ders İzlençeleri

Ölçüt 4.1.4'de belirtildiği şekilde, ders izlençelerini burada veriniz. Ders izlençeleri için kullanılacak format her ders için aynı olmalı, verilen bilgi ders başına iki sayfayı geçmemeli ve aşağıdaki hususları içermelidir. Elektronik ortamda, her yarıyıl ayrı bir klasör olacak ve ders planındaki dersleri eksiksiz kapsayacak şekilde düzenlenmelidir.

- Bölüm, kod ve ders adı
- Zorunlu/seçmeli ders bilgisi
- Dersin AKTS kredisi
- Önkoşul(lar)/eşkoşul(lar)
- Dersin amaçları
- Ders içeriği
- Ders kitabı (kitapları) ve/veya diğer gerekli malzeme
- Öğretim yöntem ve teknikleri
- Dersin öğrenim çıktıları
- İşlenen konular
- Dersin alan öğretimini sağlamaya yönelik katkısı
- Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri
- Hazırlayan kişi(ler) ve hazırlanma tarihi
- Belirtmeyi gerekli gördüğünüz diğer hususlar

**Ekler Olarak Ayrıca dosyalanmıştır.**

#### I.2: Öğretim Elemanlarının Özgeçmişleri

Ölçüt 5'de belirtildiği şekilde, programı yürüten bölümdeki tüm öğretim üyelerinin, öğretim görevlilerinin ve DSÜ öğretim elemanlarının özgeçmişlerini veriniz. Özgeçmişler aynı formatta olmalı, verilen bilgi kişi başına iki sayfayı geçmemeli ve en az aşağıdaki hususları içermelidir: **Elektronik ortamda düzenlenmelidir.**

- Adı, soyadı ve unvanı
- Aldığı dereceler (alan, kurum ve tarih bilgisi ile)
- Kurumdaki hizmet süresi, ilk atama tarihi ve unvan terfi tarihleri
- Diğer iş deneyimi (öğretim, kamu/özel sektör, vb.)
- Danışmanlıkları, patentleri, vb.
- Son beş yıldaki belli başlı yayınları
- Üyesi olduğu mesleki ve bilimsel kuruluşlar
- Aldığı ödüller
- Son beş yılda verdiği kurumsal ve mesleki hizmetler
- Son beş yıldaki akademik gelişme etkinlikleri

<b>Prof. Dr. Hüseyin Avni KIRMACI</b>		
Öğrenim Bilgileri	Doktora	2005-2010 (5 yıl) Doktora, HARRAN ÜNİVERSİTESİ, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ (DR) Tez Başlığı: Geleneksel Urfa peynirinde yer alan laktik asit bakterilerinin izolasyonu, moleküler



		<p>karakterizasyonu ve starter kültür olarak kullanım olanakları</p> <p>Tarih: 2010 Tez Danışmanı: BARBAROS ÖZER</p> <p>Tez Numarası: 266365</p>
	Yüksek Lisans	<p>2002-2005 (3 yıl) Yüksek Lisans, Tezli Program, HARRAN ÜNİVERSİTESİ, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ (YL) Tez Başlığı: Yağsız yoğurtlarda transglutaminaz enzimi kullanımının yoğurdun tekstürel özellikleri üzerine etkileri</p> <p>Tarih: 2005 Tez Danışmanı: BARBAROS ÖZER</p> <p>Tez Numarası: 197736</p>
	Lisans	<p>1998-2002 (4 yıl)</p> <p>Lisans, Anadal/Normal Öğretim, ANKARA ÜNİVERSİTESİ, TÜRKİYE ZİRAAT FAKÜLTESİ, SÜT TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ</p>
Deneyim / İş yeri Bilgileri		<p>2022 - (devam ediyor) (Tam Zamanlı)</p> <p>Prof. Dr. KARABÜK ÜNİVERSİTESİ SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ</p> <p>İdari Görev: DEKAN</p> <p>2018 – 2022 (4 yıl) (Tam Zamanlı)</p> <p>DOÇENT, DOÇ. DR., KARABÜK ÜNİVERSİTESİ SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ</p> <p>İdari Görev: BÖLÜM BAŞKANI (2020)</p> <p>2017 – 2018 (1 yıl) (Tam Zamanlı)</p> <p>YARDIMCI DOÇENT, KARABÜK ÜNİVERSİTESİ SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ</p> <p>2013 – 2017 (4 yıl) (Tam Zamanlı)</p> <p>YARDIMCI DOÇENT, KARABÜK ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK YÜKSEKOKULU BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ</p> <p>İdari Görev: YÜKSEKOKUL MÜDÜRÜ (2015-2022)</p> <p>2011 – 2013 (2 yıl) (Tam Zamanlı)</p> <p>YARDIMCI DOÇENT, HARRAN ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ</p> <p>2002-2011 (9 yıl) (Tam Zamanlı)</p> <p>DOKTORALI ÖĞRETİM ÜYESİ, DR. ÖĞR. ÜYESİ, ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ OLTU MESLEK YÜKSEKOKULU İdari Görev: DİĞER</p>
Son 5 Yıldaki Belli Başlı Yayınları		<p>Zararsız, H. F., Ayyıldız, S., &amp; Kırmacı, H. A. (2024). Gastronomide Safranbolu Safranının Yeri ve Önemi; Yiyecek İçecek İşletmelerinde Bir Araştırma. <i>Journal of Tourism &amp; Gastronomy Studies</i>, 12(3), 1947-1965.</p> <p>Aksoy, S., Kayili, H. M., Atakay, M., Kırmacı, H. A., &amp; Salih, B. (2024). Dynamics of peptides released from cow milk fermented by kefir microorganisms during fermentation and storage periods. <i>International Dairy Journal</i>, 155, 105970.</p> <p>Kırmacı, H. A., &amp; Akmanoğlu, E. (2024). Kamu aşçılarının kariyer kaygıları üzerine bir çalışma. <i>Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi</i>, 7(1), 129-</p>

	150. Kırmacı, H. A., & Özçelik, H. (2021). Tüketicilerin gıda güvenliği ile ilgili bilgi düzeyleri ve tutumları (ankara ili örneği). <i>Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi</i> , 4(2), 258-273.
Üyesi olduğu mesleki ve bilimsel kuruluşlar	-
Aldığı ödüller	-
Son beş yılda verdiği kurumsal ve mesleki hizmetler	Fakülte Kurulu Başkanı, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, 2023 - Devam Ediyor Fakülte Yönetim Kurulu Başkanı, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, 2023 - Devam Ediyor Fakülte Disiplin Kurulu Başkanı, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, 2023 - Devam Ediyor Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Kurulu Başkanı, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, 2023 - Devam Ediyor Gastronomi ve Mutfak Sanatları Akademik Bölüm Kurulu Başkanı, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, 2023 - Devam Ediyor Danışma Kurulu Başkanı, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, 2023 - Devam Ediyor Danışma Kurulu Üyesi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, 2023 - Devam Ediyor KBÜ Senatosu Safranbolu Turizm Fakültesi Temsilci Üyesi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, 2023 - Devam Ediyor Fakülte Eğitim Komisyonu Üyesi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, 2023 - Devam Ediyor Öğretim Üyesi Ön Değerlendirme Komisyonu Başkanı, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, 2023 - Devam Ediyor
Son beş yıldaki akademik gelişme etkinlikleri	Prof. Dr. KARABÜK ÜNİVERSİTESİ SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ İdari Görev: DEKAN 2022 – (devam ediyor)

<b>Doç. Dr. İrfan YURT</b>		
Öğrenim Bilgileri	Doktora	2017-2021 (4 yıl) Doktora, KARABÜK ÜNİVERSİTESİ, LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ, İŞLETME (DR) Tez Başlığı: Çalışanın sahip olduğu pozitif

	psikolojik sermayenin hizmet inovasyonu performansına ve örgütsel muhalefete etkisi: Turizm alanında bir uygulama Tarih: 2021 Tez Danışmanı: FATMA ZEHRA TAN Tez Numarası: 660977
Yüksek Lisans	2010-2012 (2 yıl) Yüksek Lisans, Tezli Program, DÜZCE ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ (YL) (TEZLİ) Tez Başlığı: Kurumsal itibar yönetimi algısının örgütsel bağlılık üzerindeki etkisi: Düzce Üniversitesi örneği Tarih: 2012 Tez Danışmanı: ÖZNUR BOZKURT Tez Numarası: 331747
Lisans	2003-2007 (4 yıl) Lisans, Anadal/Normal Öğretim, NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ, TÜRKİYE TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK YÜKSEKOKULU TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK BÖLÜMÜ
Deneyim / İş yeri Bilgileri	2021 - (devam ediyor) (Tam Zamanlı) Dr. Öğretim Üyesi (Unvan: Doçent) KARABÜK ÜNİVERSİTESİ SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ İdari Görev: DEKAN YARDIMCISI 2024 - (devam ediyor) İdari Görev: ÜNİVERSİTE (KONUK EVİ) KOORDİNATÖRÜ 2023 - (devam ediyor)
	2021 - 2021 (1 yıl) (Tam Zamanlı) Dr. Öğretim Üyesi KARABÜK ÜNİVERSİTESİ SAFRANBOLU ŞEFİK YILMAZ DİZDAR MESLEK YÜKSEKOKULU OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
	2016 - 2021 (5 yıl) (Tam Zamanlı) ÖĞRETİM GÖREVLİSİ, KARABÜK ÜNİVERSİTESİ SAFRANBOLU ŞEFİK YILMAZ DİZDAR MESLEK YÜKSEKOKULU OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
Son 5 Yıldaki Belli Başlı Yayınları	Yurt, İ., & Bayraklı, B. (2022). Safranbolu'da yöresel bir lezzet: Peruhi. Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 5(2), 270-287. Yurt, İ. (2024). Bölgelerin Pazarlama Faaliyetlerinde Coğrafi İşaretli Ürünlerin Etkisinin İncelenmesi: Karabük Ekipazar Örneği. <i>İşletme Araştırmaları Dergisi</i> , 16(3), 1905-1919. Yurt, İ., & Bozkurt, Ö. (2022). A Comparative Study Of The Public And Private Sector On The Evaluation Of Career Satisfaction And Motivation In Terms Of Organizational Values. <i>Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi</i> , 21(83), 1324-1342. Yurt, İ., & Sağır, Y. E. The effect of staff behaviors in food and beverage establishments on customer's eating and drinking experience. <i>Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research</i> , 7(2), 448-460.
Üyesi olduğu mesleki ve bilimsel kuruluşlar	-
Aldığı ödüller	Teşekkür Belgesi, KARABÜK ÜNİVERSİTESİ (2024)

Son beş yılda verdiği kurumsal ve mesleki hizmetler	<p>Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Kurulu/Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Kurulu Üyesi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi</p> <p>Gastronomi ve Mutfak Sanatları Akademik Bölüm Kurulu Üyesi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi</p> <p>Fakülte Danışma Kurulu Üyesi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi</p> <p>Fakülte İş Sağlığı ve Güvenliği Birim Kurulu Başkanı, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi</p> <p>Fakülte Atık Yönetim Kurulu Başkanı, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi</p>
Son beş yıldaki akademik gelişme etkinlikleri	<p>2021 Dr. Öğretim Üyesi (Unvan: Doçent) KARABÜK ÜNİVERSİTESİ SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ</p> <p>İdari Görev: DEKAN YARDIMCISI 2024 - (devam ediyor)</p> <p>İdari Görev: ÜNİVERSİTE (KONUK EVİ) KOORDİNATÖRÜ 2023 - (devam ediyor)</p>

<b>Dr. Öğr. Üyesi Özlem ÖZER ALTUNDAĞ</b>		
Öğrenim Bilgileri	Doktora	2013-2016 (3 yıl) Doktora, BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ, SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ BESLENME VE DİYETETİK (DR) Tez Başlığı: Obez bireylerde vücut ağırlık kontrolünün antropometrik ölçümler ve bazı biyokimyasal

		parametreler üzerine etkisi Tarih: 2016 Tez Danışmanı: MUHİTTİN TAYFUR Tez Numarası: 437445
	Yüksek Lisans	2009-2012 (3 yıl) Yüksek Lisans, Tezli Program, HALIÇ ÜNİVERSİTESİ, SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ BESLENME VE DİYETETİK (YL) (TEZLİ) Tez Başlığı: Polikliniğe başvuran obez kadınların çalışıp-çalışmama durumlarının beslenmelerine etkisi Tarih: 2012 Tez Danışmanı: ZEYNEP ÖZERSON Tez Numarası: 294190
	Lisans	2003-2007 (4 yıl) Lisans, Anadal/Normal Öğretim, BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ, TÜRKİYE. SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ
Deneyim / Is yeri Bilgileri		2017 - (devam ediyor) (Tam Zamanlı) Dr. Öğretim Üyesi KARABÜK ÜNİVERSİTESİ SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ İdari Görev: BÖLÜM BAŞKAN YARDIMCISI 2017-2020
		2015 – 2017 (2 yıl) (Tam Zamanlı) Öğretim Görevlisi BAHÇEŞEHİR ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ
Son 5 Yıldaki Belli Başlı Yayınları		Güney, H. D., Göbel, P., & Altundağ, Ö. Ö. (2025). An Examination Of The İnterrelationships Among Perceived Social Support, Self-Control, And Depression İn Individuals Undergoing Medical Nutrition Treatment. <i>Nutrition Clinique Et Métabolisme</i> . Altundağ, Ö. Ö., & Atik, S. (2024). Gastronomi mirası coğrafi işaretli içeceklere turizm akademisyenlerinin bakış açısı. <i>Tourism and Recreation</i> . Topçu, M., & Altundağ, Ö. Ö. (2023). Yöresel yemeklerde neofobi etkisi. <i>Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research</i> , 7(2), 253-262. Altundağ, Ö. Ö., Kenger, E. B., & Ulu, E. K. (2020). Farklı Tarhana Türlerinin Sağlık Yönünden Değerlendirilmesine Yönelik Bir Çalışma. <i>Sağlık Akademisi Kastamonu</i> , 5(2), 143-157.
Üyesi olduğu mesleki ve bilimsel kuruluşlar		-
Aldığı ödüller		3. lük poster ödülü, OKAN ÜNİVERSİTESİ (2017)
Son beş yılda verdiği kurumsal ve mesleki hizmetler		Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Kurulu/Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Kurulu Üyesi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Akademik Bölüm Kurulu Üyesi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi Fakülte Kurulu Üyesi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi Fakülte İş Sağlığı ve Güvenliği Birim Kurulu Başkanı, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi Fakülte Disiplin Kurulu Üyesi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm

	Fakültesi
Son beş yıldaki akademik gelişme etkinlikleri	2017 - (devam ediyor) Dr. Öğretim Üyesi KARABÜK ÜNİVERSİTESİ SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ İdari Görev: BÖLÜM BAŞKAN YARDIMCISI 2017-2020

<b>Dr. Öğr. Üyesi Mustafa YILMAZ</b>		
Öğrenim Bilgileri	Doktora	2018-2022 (4 yıl) Doktora, ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ, LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (DR) Tez Başlığı: Konaklama işletmelerinde helal konsept uygulamalarının gıda atığı ve gıda israfı üzerindeki etkisi Tarih: 2022 Tez Danışmanı: AYBUKE ELİF CEYHUN SEZGİN Tez Numarası: 727031
	Yüksek Lisans	2014-2017 (3 yıl) Yüksek Lisans, Tezli Program, GAZİ ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (YL) (TEZLİ) Tez Başlığı: İş tatmin düzeyinin meslek tatmin düzeyine etkisinin analizi: Konya ilinde faaliyet gösteren otellerin mutfak departmanında çalışan personel üzerine bir araştırma Tarih: 2017 Tez Danışmanı: AYBUKE ELİF CEYHUN SEZGİN Tez Numarası: 462253
	Lisans	2010-2014 (4 yıl) Lisans, Anadal/Normal Öğretim, NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ, TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
Deneyim / İş yeri Bilgileri		2022 - (devam ediyor) (Tam Zamanlı) Dr. Öğretim Üyesi KARABÜK ÜNİVERSİTESİ SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
		2015 - 2022 (7 yıl) (Tam Zamanlı) Araştırma Görevlisi NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
Son 5 Yıldaki Belli Başlı Yayınları		YILMAZ, M., & SEZGİN, A. C. (2022). Türkiyede Faaliyet Gösteren Konaklama İşletmelerinde Gıda İsraf Boyutunun Belirlenmesi: Helal Konseptli Oteller Çerçevesinde Bir Araştırma. <i>Journal of Tourism &amp; Gastronomy Studies</i> , 10(1), 732-753. SORMAZ, Ü., YILMAZ, M., ÖZATA, E., & BÜYÜKYILDIRIM, C. (2023). Burdur ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin swot analizi ile değerlendirilmesi. <i>Journal of Tourism &amp; Gastronomy Studies</i> , 11(2), 1262-1279. Sormaz, Ü., Yılmaz, M., & Pala, K. (2023). An evaluation of the gastronomy tourism potential of Amasya from a sustainable tourism perspective through SWOT analysis.
Üyesi olduğu mesleki ve bilimsel kuruluşlar		-
Aldığı ödüller		-

Son beş yılda verdiği kurumsal ve mesleki hizmetler	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Akademik Bölüm Kurulu Üyesi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi  Üniversite Evi Sayım Kurulu Başkanı, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi  Yemek Yardım Komisyonu Üyesi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi  Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü İntörn Komisyonu Üyesi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi
Son beş yıldaki akademik gelişme etkinlikleri	2022 - (devam ediyor) Dr. Öğretim Üyesi KARABÜK ÜNİVERSİTESİ SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

<b>Dr. Öğr. Üyesi Sibel AYYILDIZ</b>		
Öğrenim Bilgileri	Doktora	2016-2022 (6 yıl) Doktora, ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ, LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (DR) Tez Başlığı: Vejetaryen beslenme anlayışı ve vejetaryen ve vegan bireylerin yiyecek içecek işletme tercihinin etki eden faktörlerin belirlenmesi  Tarih: 2022 Tez Danışmanı: AYBUKE ELİF CEYHUN SEZGİN  Tez Numarası: 728530
	Yüksek Lisans	2002-2005 (3 yıl) Yüksek Lisans, Tezli Program, ANKARA ÜNİVERSİTESİ, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ (YL) (TEZLİ) Tez Başlığı: Büyük beden giysi kullanan kadınların hazır giyim tercihlerinin ve sorunlarının belirlenmesi  Tarih: 2005 Tez Danışmanı: FERYAL SÖYLEMEZOĞLU  Tez Numarası: 170125
	Lisans	1997-2002 (5 yıl) Lisans, Anadal/Normal Öğretim, ANKARA ÜNİVERSİTESİ, EV EKONOMİSİ YÜKSEKOKULU
Deneyim / İş yeri Bilgileri		2018 - (devam ediyor) (Tam Zamanlı)  Dr. Öğretim Üyesi KARABÜK ÜNİVERSİTESİ SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
Son 5 Yıldaki Belli Başlı Yayınları		Türker, N., AYYILDIZ, S., USLU, A.N. (2024) " <a href="#">Tourism Gentrification: The Case of Mevlana Museum and its Surroundings</a> ", <i>Tourism Gentrification: The Case of Mevlana Museum and its Surroundings</i> , 12 (2) pp. 67-80.  AYYILDIZ, S., TÜRKER, N. (2024) "SİNOP AYANCIK MUTFAĞINDA MISIR VE MISIRDAN YAPILAN YEMEKLER", <i>Karadeniz İncelemeleri Dergisi</i> , 18 (37) pp. 275-302.  AYYILDIZ, S. (2024) "Konaklama İşletmelerinde Vejetaryen Beslenme Türüne Uygun Yiyeceklerin Sunulmasının Destinasyon Tercihi Üzerine Etkisi: Safranbolu Konakları Örneği", <i>Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi</i> , 21 (2) pp. 292-305.  AYYILDIZ, S., SAĞIR, Y.E. (2024) "Turistik Destinasyonlarda Yerel Mutfak Unsurlarının Kullanılma Durumu: İstanbul Tarihi Yarımada Örneği", <i>Türk Turizm Araştırmaları Dergisi</i> , 8 (3) pp. 217-234.
Üyesi olduğu mesleki ve bilimsel kuruluşlar		-

Aldığı ödüller	AKADEMİK ŞEF YARIŞMASI, ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ (2019)
Son beş yılda verdiği kurumsal ve mesleki hizmetler	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Akademik Bölüm Kurulu Üyesi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi Turizm Fakültesi Sayım Kurulu Başkanı, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi Fakülte Program Akreditasyon Komisyonu Üyesi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi Birim Yayın Komisyonu Üyesi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi
Son beş yıldaki akademik gelişme etkinlikleri	2018 - (devam ediyor) Dr. Öğretim Üyesi KARABÜK ÜNİVERSİTESİ SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

<b>Dr. Öğr. Üyesi Özkan SÜZER</b>		
Öğrenim Bilgileri	Doktora	2018-2022 (4 yıl) Doktora, BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (DR) Tez Başlığı: Değer ve Yaşam Biçimi ile Yerel Gıda Tüketimi İlişkisi: Yabancı Turistler Üzerine Bir Araştırma Tarih: 2022 Tez Danışmanı: MURAT DOĞDUBAY Tez Numarası: 770242
	Yüksek Lisans	2016-2018 (2 yıl) Yüksek Lisans, Tezli Program, GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ GASTRONOMİ (YL) (TEZLİ) Tez Başlığı: İş tatmin düzeyinin meslek tatmin düzeyine etkisinin analizi: Gaziantep yemekleri üzerine bir içerik incelemesi Tarih: 2018 Tez Danışmanı: OYA ÖZKANLI Tez Numarası: 510485
	Lisans	2012-2016 (4 yıl) Lisans, Anadal/Normal Öğretim, GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ, GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
Deneyim / İş yeri Bilgileri		2023 - (devam ediyor) (Tam Zamanlı) Dr. Öğretim Üyesi KARABÜK ÜNİVERSİTESİ SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ İdari Görev: ERASMUS KOORDİNATÖRÜ 2019 - 2020
		2017 - 2023 (6 yıl) (Tam Zamanlı) Araştırma Görevlisi KARABÜK ÜNİVERSİTESİ SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
Son 5 Yıldaki Belli Başlı Yayınları		SÜZER, Ö., ÇAĞLAYAN, E. (2024) "ART AND DESIGN EDUCATION THROUGH THE EYES OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS STUDENTS", Journal of Gastronomy Hospitality and Travel (JOGHAT), 7 (4) pp. 1124-1133. SÜZER, Ö. (2024) "Sustainable eating behavior: An examination in the context of restaurant customers", Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 27 (52) pp. 343-358.



	<p>SÜZER, Ö., Doğdubay, M. (2024) "The Impact of Tourist Lifestyles on Local Food Consumption: A Case Study of Foreign Visitors in Turkey", Journal of Tourism and Gastronomy Studies (JOTAGS), 12 (4) pp. 3152-3172.</p> <p>SÜZER, Ö., Doğdubay, M. (2022) "Sürdürülebilir Turizm Hareketliliğinde Yerel Gıdaların Önemi ve Rekabet Avantajı (Kavramsal Bir Analiz)", Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 5 (2) pp. 255-269.</p>
Üyesi olduğu mesleki ve bilimsel kuruluşlar	-
Aldığı ödüller	-
Son beş yılda verdiği kurumsal ve mesleki hizmetler	<p>Gastronomi ve Mutfak Sanatları Akademik Bölüm Kurulu Üyesi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi</p> <p>Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Kurulu/Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Kurulu Üyesi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi</p> <p>Turizm Fakültesi Sayım Kurulu Üyesi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi</p> <p>Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Birim Kalite Komisyonu Üyesi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi</p>
Son beş yıldaki akademik gelişme etkinlikleri	<p>2023 - (devam ediyor) Dr. Öğretim Üyesi KARABÜK ÜNİVERSİTESİ SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ</p> <p>İdari Görev: ERASMUS KOORDİNATÖRÜ 2019 – 2020</p>

Arş. Gör. İbrahim YILMAZ

Öğrenim Bilgileri	Doktora	2021 - (devam ediyor) Doktora, NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ, TURİZM ARAŞTIRMALARI ENSTİTÜSÜ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (DR)
	Yüksek Lisans	2018-2021 (3 yıl) Yüksek Lisans, Tezli Program, ANKARA ÜNİVERSİTESİ, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ GIDA MÜHENDİSLİĞİ (YL) (TEZLİ) Tez Başlığı: Lactobacillus sakei biyokoruyucu kültürün vakum ambalajlı sığır etinin mikrobiyolojik kalitesine etkisi Tarih: 2021 Tez Danışmanı: AYLAY SOYER Tez Numarası: 686221
	Lisans	2006-2012 (6 yıl) Lisans, Anadal/Normal Öğretim, GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ, MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
Deneyim / İş yeri Bilgileri		2019 - (devam ediyor) (Tam Zamanlı) Araştırma Görevlisi KARABÜK ÜNİVERSİTESİ SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
Son 5 Yılda Belli Başlı Yayınları		YILMAZ, İ., AYAZ, N. (2023) "Batı Karadeniz Bölgesi Yöresel Yemeklerinin Tanıtımı: Kaymakamlık ve İlçe Belediyesi Web Siteleri Üzerine İçerik Analizi", Journal of Humanities and Tourism Research, 13 (1) pp. 245-256. USLU, A.N., YILMAZ, İ. (2022) "Coğrafi İşaretli Bir Ürün Olarak Bolu Kızılıcık Tarhanası", Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 7 (1) pp. 94-105.
Üyesi olduğu mesleki ve bilimsel kuruluşlar		-
Aldığı ödüller		-
Son beş yılda verdiği kurumsal ve mesleki hizmetler		Gastronomi ve Mutfak Sanatları Akademik Bölüm Kurulu Üyesi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Web Sorumlusu, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi Turizm Fakültesi Sayın Kurulu Üyesi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi Fakülte Atık Komisyonu Üyesi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Erasmus Koordinatörü, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi
Son beş yıldaki akademik gelişme etkinlikleri		2019 - (devam ediyor) Araştırma Görevlisi KARABÜK ÜNİVERSİTESİ SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

Arş. Gör. Ayşe Nur USLU

Öğrenim Bilgileri	Doktora	2021 - (devam ediyor) Doktora, ESKİŞEHİR OSMANGAZİ ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (DR)
	Yüksek Lisans	2019-2021 (2 yıl) Yüksek Lisans, Tezli Program, KARABÜK ÜNİVERSİTESİ, SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ (TEZLİ) Tez Başlığı: Nogay Türklerinin yemek kültürü üzerine bir araştırma: Konya örneği  Tarih: 2021 Tez Danışmanı: HÜSEYİN AVNİ KIRMACI  Tez Numarası: 673331
	Lisans	2010-2014 (4 yıl) Lisans, Anadal/Normal Öğretim, SELÇUK ÜNİVERSİTESİ, ZİRAAT FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
Deneyim / İş yeri Bilgileri		2019 – (devam ediyor) (Tam Zamanlı)  Araştırma Görevlisi KARABÜK ÜNİVERSİTESİ SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
Son 5 Yılda Belli Başlı Yayınları		Turker, N., Ayyıldız, S., & Uslu, A. N. (2024). Tourism Gentrification: The Case of Mevlana Museum and its Surroundings. <i>International Journal of Religious Tourism and Pilgrimage</i> , 12(2), 7.  USLU, A.N., YILMAZ, İ. (2022) "Coğrafi İşaretli Bir Ürün Olarak Bolu Kızılıcak Tarhanası", <i>Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi</i> , 7 (1) pp. 94-105.  Uslu, A. N. Türk Mutfak Kültüründe Bal ve Türkiye’de Yer Alan Coğrafi İşaretli Ballar Üzerine Bir Araştırma. <i>Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi</i> , 9(1), 75-93.  USLU, A. N., AYYILDIZ, S., & YUMUK, Y. (2022). Sokak Satıcıları Açısından Safranbolu’daki Sokak Lezzetlerinin Değerlendirilmesi (Evaluation of Street Foods In Safranbolu From The Point of View of Street Vendors). <i>Journal of Tourism &amp; Gastronomy Studies</i> , 10(4), 2955-2972.
Üyesi olduğu mesleki ve bilimsel kuruluşlar		-
Aldığı ödüller		-
Son beş yılda verdiği kurumsal ve mesleki hizmetler		Gastronomi ve Mutfak Sanatları Akademik Bölüm Kurulu Üyesi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi  Fakülte Tanıtımı ve Web Sorumlusu, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi  Turizm Fakültesi Sayın Kurulu Üyesi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi  Ders Programı ve Sınav Takvimi Hazırlama Komisyonu Üyesi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi  Fakülte İletişim Temsilcisi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi
Son beş yıldaki akademik gelişme etkinlikleri		2019 – (devam ediyor)  Araştırma Görevlisi KARABÜK ÜNİVERSİTESİ SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

<b>Öğr. Gör. Kübra KIRAÇ DEMİRAY</b>		
Öğrenim Bilgileri	Doktora	2021 - 2024 Doktora, ANKARA ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (DR) Tez başlığı: İngilizce karşılıklı konuşma becerisinde söz eylem öğretimine yönelik bir model önerisi  Tarih: 2024 Tez Danışmanı: SILA AY  Tez Numarası: 896362
	Yüksek Lisans	2010-2012 (2 yıl) Yüksek Lisans, Tezli Program, DÜZCE ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ (YL) (TEZLİ) Tez Başlığı: Kurumsal itibar yönetimi algısının örgütsel bağlılık üzerindeki etkisi: Düzce Üniversitesi örneği  Tarih: 2012 Tez Danışmanı: ÖZNUR BOZKURT  Tez Numarası: 331747
	Lisans	2009-2014 (5 yıl) Lisans, Anadal/Normal Öğretim, BOĞAZİÇİ ÜNİVERSİTESİ, EĞİTİM FAKÜLTESİ YABANCI DİLLER EĞİTİMİ BÖLÜMÜ
Deneyim / İş yeri Bilgileri		2023 - (devam ediyor) (Tam Zamanlı)  Öğretim Görevlisi KARABÜK ÜNİVERSİTESİ SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
		2015 - 2023 (8 yıl) (Tam Zamanlı)  Öğretim Görevlisi KARABÜK ÜNİVERSİTESİ YABANCI DİLLER YÜKSEKOKULU
		2014 - (devam ediyor) (Tam Zamanlı)  Öğretim Görevlisi KARABÜK ÜNİVERSİTESİ YENİCE MESLEK YÜKSEKOKULU
Son 5 Yıldaki Belli Başlı Yayınları		Ay, S., & Demiray, K. K. (2024). İngilizce karşılıklı konuşma becerisinde söz eylem öğretimine yönelik öğretmen ve öğrenci inanışları. <i>RumeliDE Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi</i> , (38), 1488-1510.  Kıraç, K. (2020). Yabancı dil öğretiminde yöntem ve sonrası: 2020'den Sonra. <i>Uluslararası Güncel Eğitim Araştırmaları Dergisi</i> , 6(2), 680-691.
Üyesi olduğu mesleki ve bilimsel kuruluşlar		-
Aldığı ödüller		-
Son beş yılda verdiği kurumsal ve mesleki hizmetler		Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Kurulu/Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Kurulu Üyesi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi  Gastronomi ve Mutfak Sanatları Akademik Bölüm Kurulu Üyesi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi  Eğitim Komisyonu Üyesi, Karabük Üniversitesi, Yenice Meslek Yüksekokulu
Son beş yıldaki akademik gelişme etkinlikleri		2023 - (devam ediyor) (Tam Zamanlı)  Öğretim Görevlisi KARABÜK ÜNİVERSİTESİ SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
<b>Arş. Gör. Yunus Emre SAĞIR</b>		

Öğrenim Bilgileri	Yüksek Lisans	2023 (devam ediyor) Yüksek Lisans, Tezli Program, KARABÜK ÜNİVERSİTESİ, SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ (TEZLİ)
	Lisans	2016-2020 (4 yıl) Lisans, Anadal/Normal Öğretim, NİŞANTAŞI ÜNİVERSİTESİ, SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
Deneyim / İş yeri Bilgileri		2023 – (devam ediyor) (Tam Zamanlı) Araştırma Görevlisi KARABÜK ÜNİVERSİTESİ SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
Son 5 Yılda Belli Başlı Yayınları		Ayyıldız, S., & Sağır, Y. E. (2024). Turistik destinasyonlarda yerel mutfak unsurlarının kullanılma durumu: İstanbul Tarihi Yarımada örneği. <i>Türk Turizm Araştırmaları Dergisi</i> , 8(3), 217-234.  Yurt, İ., & Sağır, Y. E. THE EFFECT OF STAFF BEHAVIORS IN FOOD AND BEVERAGE ESTABLISHMENTS ON CUSTOMER'S EATING AND DRINKING EXPERIENCE. <i>Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research</i> , 7(2), 448-460.
Üyesi olduğu mesleki ve bilimsel kuruluşlar		-
Aldığı ödüller		-
Son beş yılda verdiği kurumsal ve mesleki hizmetler		Gastronomi ve Mutfak Sanatları Akademik Bölüm Kurulu Üyesi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi  Sayım Kurulu Üyesi (Üniversite Evi), Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi  Kısmi Zamanlı Öğrenci Seçme Komisyonu Üyesi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi  Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Uygulamalı Eğitimler Komisyonu Üyesi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi  Piyasa Araştırma Komisyonu Başkanı (Üniversite Evi), Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi  Mal ve Hizmet Alımı Muayene Kabul Komisyonu Başkanı (Üniversite Evi), Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi
Son beş yıldaki akademik gelişme etkinlikleri		2023 – (devam ediyor) (Tam Zamanlı) Araştırma Görevlisi KARABÜK ÜNİVERSİTESİ SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

### I.3. Ders İçerik Dosyaları

Akreditasyon süreçlerinde kullanılmak ve incelenmek üzere, her ders için bir dosya hazırlanmalıdır. Bu amaçla, her yarıyıl için bir klasör, klasörler içinde de ayrı ayrı olmak üzere ders dosyaları yer almalıdır. Bu klasörlerde zorunlu veya seçmeli, uygulamalı ve/veya teorik bir dönemde açılan tüm derslerin dosyaları bulunmalıdır. Tüm yabancı dil derslerine ait dosyalar, belli bir sıra ve düzen içinde hazırlanmalıdır. Yabancı dil derslerine ait dosyalar, ayrı bir klasörde bulundurulmalıdır. **Elektronik ortamda, her yarıyıl ayrı bir klasör olacak ve ders planındaki dersleri eksiksiz kapsayacak şekilde düzenlenmelidir.**

Ders dosyaları, saha ziyareti sırasında incelenecektir. Bir ders dosyasında aşağıdaki bilgi ve belgeler bulunmalıdır. Programlar isterlerse ilave bilgi ve belgeler de ekleyebilirler.

- 1) Dersi yürüten öğretim elemanının özgeçmişi,
- 2) Dersin güncel Bologna Bilgi Paketindeki içeriğine ilişkin çıktısı,
- 3) Dersin çıktıları ile programın kendine özgü çıktılarının çaprazlama ilişkisinin gösterildiği çapraz tablo,
- 4) Ders kapsamında bir önceki yılda ara, final ve bütünleme sınavlarında sorulmuş sorular ve cevap anahtarları,
- 5) Ders kapsamında bir önceki yılda ara, final ve bütünleme sınavlarında sorulmuş soruların dersin öğrenim çıktısıyla ilişkisini gösteren çapraz tablolar,
- 6) Ders kapsamında bir önceki yılda ara, final ve bütünleme sınavlarında sınıf ortalamasına göre düşük, orta ve yüksek almış en az 3 öğrencinin sınav kağıdının fotokopisi,
- 7) Ders kapsamında verilen ödevlerden örnekler, ödevlerin puanlama kriterleri, vb.
- 8) Uygulama dersi ise, varsa uygulama yönergesi ve uygulamadan örnekler (fotoğraf, video kaydı vb.),
- 9) Dersin genel öğrenci memnuniyetine ilişkin anket vb. çalışmalarını sonuçlarına dair rapor.

İlgili dosyalar hazırlanmış olup saha ziyareti esnasında sunulacaktır.

#### 1.4. Alan Uygulama Deneyimi Dosyası

##### 1.4. Danışmanlık ve İzleme

1.4.1. Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendiren ve öğrencinin gelişiminin izlenmesini sağlayan danışmanlık hizmetlerini, mevzuattan ve danışmanlardan sağlanan kanıtlarla özetleyiniz. Tablo 1.4.1 ve Tablo 1.4.2'yi doldurarak sayısal ve niteliksel değerlendirme yapınız. Danışmanlar tarafından kullanılan ve Tablo 1.4.2'de belirtilen etkileşim türlerinden bireysel görüşmeler hariç olmak üzere her biri için en az bir kanıt sağlayınız.

**Tablo 1.4.1. Danışman Unvanlarına Göre Öğrenci Dağılımı**

Akademik Yıl	Prof. Dr.	Doç. Dr.	Dr. Öğr. Üyesi	Öğr. Gör.	Arş. Gör. Dr.	Arş. Gör.
[2024-2025]	-	-	-	-	-	268
[1 önceki yıl]	-	-	-	-	-	
[2 önceki yıl]	-	-	-	-	-	
[3 önceki yıl]	-	-	-	-	-	

**Tablo 1.4.2. Danışmanlara Göre Öğrenci Sayısı ve Etkileşim Türleri**

Danışmanın Unvanı, Adı- Soyadı <sup>1</sup>	Sınıf	Öğrenci sayısı			Etkileşim türü				
		Kız	Erkek	Toplam	Toplantı <sup>2</sup>	Grup görüşmesi <sup>3</sup>	Bireysel görüşme <sup>4</sup>	Diğer <sup>5</sup>	Toplam
Arş.Gör. İbrahim Yılmaz	2.sınıf 4.sınıf	76	76	152	152	10			
Arş.Gör. Ayşe Nur Uslu	1.sınıf 3.sınıf	61	55	116	116	10			

<sup>1</sup>: Satır sayısı artırılabilir.

<sup>2</sup>: Sınıfın geneline dönük yapılan toplantılardır.

<sup>3</sup>: Katılımcı sayısı en az 10 olan öğrenci grubuyla yapılan toplantıdır.

<sup>4</sup>: Öğrenciyle birebir yapılan toplantıdır.

<sup>5</sup>: Sınıf temsilcisi, sınıfta lider durumunda olan öğrencilerle vs. yapılan toplantı-görüşme sayısı

### I.5. Staj Dosyası

Stajlar için bir dosya hazırlayınız. Bu dosya, saha ziyareti sırasında incelenecektir. Dosya aşağıdaki bilgi ve belgeleri içermelidir. Programlar ilave belgeler koyabilirler.

- 1) Staj komisyonu atama yazısı (YK kararı),
- 2) Staj yönergesi,
- 3) Staj dosyası veya staj değerlendirme formu
- 4) Geçmiş yıllar için staj değerlendirmelerine ilişkin staj komisyonu kararları,
- 5) Staj görüşmesi yapılıyorsa, stajdan başarılı olmuş 3 öğrencinin dosyası,
- 6) Staj değerlendirmesinden başarısız öğrenci varsa buna ilişkin dosya veya rapor,
- 7) Varsa staj komisyonu ve/veya sektör görüşü tematik raporu,
- 8) Varsa, stajlardan duyulan memnuniyete ilişkin araştırma sonuçları,
- 9) Öğrencilerin stajlarının denetlenmesine ilişkin kanıtlar.

**İlgili dosyalar hazırlanmış olup saha ziyareti esnasında sunulacaktır.**

### I.6. Sürekli İyileştirme İçin Eylem Planı

Programda ölçüt 9.2.1 için uygulanan eylem planını aşağıdaki tabloya işleyiniz. Bu amaçla tarafınızca hazırlanmış bir eylem planı varsa, bu planı kullanarak durumu açıklayınız ve eklere koyunuz. Böyle bir eylem planı yoksa, aşağıdaki örneği kullanarak yapılanları açıklayabilirsiniz.

**Ek-Tablo I.6. TURAK Genel veya Ara Değerlendirmesi Sonrası Gelişime Açık Alanlar için Eylem Planı Örneği**

Gelişime açık alan(lar) (Boyut/madde)	İyileştirmeye Yönelik Planlanan Faaliyetler (Ne yapılacak)	Uygulama Aşamaları ve Sorumluları (Ne yapıldı)	Kontrol Mekanizmaları ve Periyotları	Plandan Sapma Durumunda Alınan Önlemler	Plan İyileşme Sağlandı mı? (Evet/Hayır)
Bölüme ait program çıktılarının güncellenmesi	Bölüm program çıktıları yapılan toplantı sonucunda nihai karara bağlanmıştır	Bölüm öğretim üyeleri ve Turizm fakültesi dekanlığı	Bölüm başkanlığı ve turizm fakültesi dekanlığı	-	Evet
Bölüm öğrencilerinin Gastronomi ve Mutfak sanatları bölüm iş ve işleyiş hakkında görüş ve önerilerinin alınması	70 öğrenci ile görüşülerek görüş ve önerileri alınmıştır.	Araştırma Görevlileri Yazılı görüşler toplandı	Bölüm başkanlığı		

## EK II: KURUM PROFİLİ

(Hazırlanacak ekler, konu başlığı ve madde numarasına göre düzenlenmeli ve listelenmelidir.

Bu grup ekler, ayrı bir klasörde sunulmalıdır.)

**TURAK - Özdeğerlendirme Raporu (ÖDR): Sürüm 5 - 26.12.2023**

..... Üniversitesi, ..... Fakültesi/Yüksekokulu, ..... Ön Lisans/ Lisans Programı ÖDR, .../.../20...

Değerlendirme takımı, programı yürüten bölüm yanında, onun bağlı bulunduğu fakülte/yüksekokul ve üniversite hakkında bazı genel bilgilere de gereksinim duyacaktır. Bu bilgiler ÖDR'ye ek, ayrı bir belge olarak Ek II – Kurum Profili başlığı altında hazırlanmalıdır. Ek II belgesi birden fazla program akreditasyonu için başvuru yapılmış ise, tüm programlar için ortak olmalıdır.

## II.1: KURUMA İLİŞKİN BİLGİLER

### 2.1.1. Üniversitenin adı ve iletişim bilgileri

Karabük Üniversitesi 0370 444 0 478

### 2.1.2. Kurumun Türü

Devlet Üniversitesi

### 2.1.3. Üniversite Üst Yönetim Kadrosu

Rektörün, rektör yardımcılarının ve varsa rektör danışmanlarının adları ile görev dağılımlarını yazınız.

Karabük Üniversitesinin Rektörü Prof. Dr. Fatih KIRIŞIK'tır. 2023 yılında rektörlüğe atanan sayın rektörümüzün 3 yardımcısı bulunmaktadır. [Prof. Dr. Hasan SOLMAZ](#), [Prof. Dr. Elif ÇEPNİ](#), [Prof. Dr. İsmail Rakıp KARAS](#), sayın rektörümüzün yardımcılığını yapmaktadırlar.

Prof.Dr. Fatih KIRIŞIK (Rektör)	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ <b>Bağlı Birimler</b></li><li>➤ <b>Tüm Birimler</b> Rektör Yardımcıları Genel Sekreterlik Personel Daire Başkanlığı Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı İç Denetim Birimi Başkanlığı Döner Sermaye İşletme Müdürlüğü Hukuk Müşavirliği Kurumsal İletişim Merkezi Koordinatörlüğü Karabük Üniversitesi Uluslararası Öğrenci Politikaları Komisyonu Üst Danışma Kurulu Uluslararası İlişkiler Koordinatörlüğü Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinatörlüğü</li></ul>
Prof.Dr. Hasan SOLMAZ (Rektör Yardımcısı)	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ <b>Bağlı Birimler</b></li><li>1. İdari ve Mali İşler Başkanlığı</li><li>2. Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı</li><li>3. Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığı</li><li>4. Tıp Fakültesi</li><li>5. Diş Hekimliği Fakültesi</li><li>5. Orman Fakültesi</li><li>7. Sağlık Bilimleri Fakültesi</li><li>8. İlahiyat Fakültesi</li><li>9. Eflani Meslek Yüksekokulu</li><li>10. Eskipazar Meslek Yüksekokulu</li><li>11. Ovacık Meslek Yüksekokulu</li><li>12. Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu</li><li>13. Yenice Meslek Yüksekokulu</li><li>14. Hasan Doğan Spor Bilimleri Fakültesi</li></ul>



	<p>15. Sağlık Yüksekokulu  16. Üniversite Seçmeli Dersler Koordinatörlüğü  17. Meslek Yüksekokulları Koordinatörlüğü  18. Psikososyal Danışmanlık ve Rehberlik Hizmetleri Koordinatörlüğü  19. Akademik Teşvik Düzenleme, Denetleme ve İtiraz Komisyonu  20. Toplu İş Sözleşmeleri Komisyonu  21. Yabancı Uyruklu Sözleşmeli Öğretim Elemanı Başvurularını Değerlendirme Komisyonu  22. Bilim ve Teşvik Ödül Komisyonu  23. Deney Hayvanları Yerel Etik Kurulu  24. Geleneksel ve Tamamlayıcı Tıp Klinik Araştırmaları Etik Kurulu  25. Girişimsel Olmayan Klinik Araştırmalar Etik Kurulu  26. Sağlık Bilimleri Alanı Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu  27. Çocuk Gelişimi Uygulama ve Araştırma Merkezi  28. Deneysel Tıp Uygulama ve Araştırma Merkezi  29. Fizyoterapi ve Rehabilitasyon Uygulama ve Araştırma Merkezi  30. Geleneksel ve Tamamlayıcı Tıp Uygulama ve Araştırma Merkezi  31. Türkçe Öğretimi Uygulama ve Araştırma Merkezi  32. Uzaktan Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi  33. Üstün Yetenekliler Uygulama ve Araştırma Merkezi  34. Rektör tarafından verilen diğer görevlerÖdül Koordinatörlüğü</p>
<p>Prof.Dr. Elif Çepni  (Rektör Yardımcısı)</p>	<p><b>Bağlı Birimler</b></p> <p>1. Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı  2. Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı  3. Edebiyat Fakültesi  4. Fen Fakültesi  5. İşletme Fakültesi  6. Türker İnanoğlu İletişim Fakültesi  7. İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi  8. Adalet Meslek Yüksekokulu  9. Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu  10. Safranbolu Şefik Yılmaz Dizdar Meslek Yüksekokulu  11. Yabancı Diller Yüksekokulu  12. Sınav Merkezi Koordinatörlüğü  13. YLSY Burs Programı Koordinatörlüğü  14. Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi ve Türk Dili Koordinatörlüğü  15. Yabancı Diller Bölüm Koordinatörlüğü  16. Kalite Koordinatörlüğü  17. Kalite Yönetim Kurulu Koordinatörlüğü  18. Üniversite Yayın Koordinatörlüğü  19. Mevzuat Komisyon Başkanlığı  20. Lojman Tahsis Komisyonu  21. Kalite Komisyonu  22. Birim, Bölüm ve Program Açma Değerlendirme Komisyonu  23. Eğitim Komisyonu Başkanlığı  24. Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu  25. Sosyal ve Beşeri Bilimler Alanı Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu  26. Bologna Eşgüdüm Süreci  27. ÜAK Sosyal Bilimler Eğitim Konseyi  28. Cengiz Aytmatov Türk Dünyası Uygulama ve Araştırma Merkezi  29. Tarih, Kültür, Sanat Araştırmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi  30. Engelliler Eğitimi Uygulama ve Araştırma Merkezi  31. Kadın Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi  32. Rektör tarafından verilen diğer görevler</p>
<p>Prof. Dr. İsmail Rakip KARAŞ  (Rektör Yardımcısı)</p>	<p><b>Bağlı Birimler</b></p> <p>1. Bilgi İşlem Daire Başkanlığı  2. Mühendislik Fakültesi  3. Teknoloji Fakültesi</p>

	4. Teknik Eğitim Fakültesi 5. Safranbolu Fethi Toket Güzel Sanatlar ve Tasarım Fakültesi 6. Safranbolu Başak Cengiz Mimarlık Fakültesi 7. Safranbolu Turizm Fakültesi 8. Lisansüstü Eğitim Enstitüsü 9. Demir Çelik Enstitüsü 10. Bilişim Teknolojileri Meslek Yüksek Okulu 11. Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu 12. Safranbolu Devlet Konservatuvarı 13. Sivil Havacılık Yüksekokulu 14. Uluslararası Öğrenci Koordinatörlüğü 15. Teknoloji Transfer Ofisi Koordinatörlüğü 16. AR-GE Tasarım ve Yenilik Projeleri Değerlendirme Komisyonu 17. Burs Komisyonu 18. KVKK Komisyonu 19. BAP Komisyonu 20. Teknokent 21. Fen ve Mühendislik Bilimleri Alanı Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu 22. Enerji ve Çevre Teknolojileri Birimi 23. Kongre Koordinasyon Birimi 24. Kariyer Uygulama ve Araştırma Merkezi 25. Sürekli Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi 26. Robot Teknolojileri Uygulama ve Araştırma Merkezi 27. Malzeme Geliştirme Uygulama ve Araştırma Merkezi 28. İş Güvenliği ve Sağlığı Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi 29. Yenilenebilir Enerji Mühendisliği Uygulama ve Araştırma Merkezi 30. Rektör tarafından verilen diğer görevler
--	---

#### 2.1.4. Akreditasyon ve Değerlendirme Bilgisi

Üniversitedeki programların akreditasyon ve/veya değerlendirme aldığı kuruluşların adları ile en son akreditasyonların/değerlendirmelerin başlangıç ve bitiş tarihlerini yazınız. Bu amaçla bir tablo düzenleyiniz.

Birim	Bölüm/Kapsam	Akreditasyon Kuruluşu	Durum
Karabük Üniversitesi	Kurumsal Akreditasyon (KAP)	Yükseköğretim Kalite Kurulu (YÖKAK)	Niyet Mektubu iletildi.
İşletme Fakültesi	İşletme Bölümü	Sosyal Beşerî ve Temel Bilimler Akreditasyon ve Rating Derneğine (STAR)	Sonuç bekleniyor.
Edebiyat Fakültesi	Coğrafya Bölümü	Fen, Edebiyat, Fen-Edebiyat, Dil ve Tarih - Coğrafya Fakülteleri Öğretim Programları Değerlendirme ve Akreditasyon Derneği (FEDEK)	Başvuru yapıldı.
Sağlık Bilimleri Fakültesi	Ebelik	Ebelik Eğitim Programları Değerlendirme ve Akreditasyon Derneği (EPDAK)	Başvuru yapıldı.
Safranbolu Turizm Fakültesi	Turizm Rehberliği	Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu (TURAK)	Başvuru yapıldı.
Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu	İlk ve Acil Yardım	Mesleki Eğitim Değerlendirme ve Akreditasyon Derneği (MEDEK)	Başvuru yapıldı.
Demir Çelik Enstitüsü	Malzeme Araştırma ve Geliştirme Merkezi (MARGEM) Laboratuvarları	Türk Akreditasyon Kurumu (TÜRKAK)	TS EN ISO/IEC 17025:2017 ISO 9001:2015

Bilgi İşlem Daire Başkanlığı	Bilgi Güvenliği	Türk Akreditasyon Kurumu (TÜRKAK)	ISO/IEC 27001:2022
Tıp Fakültesi	Tıp Bölümü	Tıp Eğitimi Programı Değerlendirme ve Akreditasyon Derneği (TEPDAD)	Başvuruya hazırlanıyor.
Yabancı Diller Yüksekokulu	Hazırlık Programı	EAQUALS	2019-2023 yılları arasında Akreditasyona sahiptir.

### 2.1.5. Özgörev

Üniversitenin (varsa) yayımlanmış özgörevini yazınız. Özgörevin yayımlandığı sayfanın linkini veriniz.

Karabük Üniversitesi misyonu "Geleceğin Mesleklerine uygun kaliteli eğitim" ve vizyonunu "uluslararasılaşmada lider üniversite olmak" olarak belirlenmiştir.

Kendisini sürekli geliştirdiği gibi bölgesindeki dönüşümlerde de öncü ve yeni nesil bir dünya üniversitesi olmak.

[https://www.karabuk.edu.tr/belgeler/sayfalar/misyon\\_vizyon\\_temeldegerler/misyon\\_vizyon\\_temeldegerler.pdf](https://www.karabuk.edu.tr/belgeler/sayfalar/misyon_vizyon_temeldegerler/misyon_vizyon_temeldegerler.pdf)

## II.2: FAKÜLTE/YÜKSEKOKULA İLİŞKİN BİLGİLER

### 2.2.1. Genel Bilgi

Programları değerlendirilen fakülte/yüksekokulun adını ve iletişim adresi veriniz.

Karabük Üniversitesi Safranbolu Turizm Fakültesi Fakültesi 78600 Safranbolu - Karabük

Safranbolu Turizm Fakültesi dekanı Prof. Dr. Hüseyin Anvi KIRMACI'dır. Prof. Dr. Cenk Murat KOÇOĞLU ve Doç. Dr. İrfan YURT Safranbolu Turizm Fakültesinin dekan yardımcılığını yapmaktadır.

Turizm fakültesinde dört bölüm bulunmaktadır. Bu bölümlerin isimleri ve bölüm başkanlarına ilişkin bilgiler aşağıda verilen tabloda yer almaktadır.

#### Turizm Fakültesi Bölümleri ve Bölüm Başkanları

Bölümler	Bölüm Başkanları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Prof. Dr. Hüseyin Anvi KIRMACI
Turizm İşletmeciliği Bölümü	Prof. Dr. Nurettin AYZ
Turizm Rehberliği Bölümü	Prof. Dr. Taşkın DENİZ
Rekreasyon Yönetimi Bölümü	Prof. Dr. Nuray TÜRKER

**Tablo II-1. Organizasyon Şeması**

Organizasyon şeması: <https://stf.karabuk.edu.tr/yuklenen/dosyalar/1268252022114919.pdf> bulunmaktadır.

### 2.2.2. Fakülte/Yüksekokuldaki Programlar ve Verilen Dereceler



**Dekan: Prof. Dr. Hüseyin Avni KIRMACI**

Prof. Dr. Hüseyin Avni KIRMACI		
Öğrenim Bilgileri	Doktora	2005-2010 (5 yıl) Doktora, HARRAN ÜNİVERSİTESİ, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ (DR) Tez Başlığı: Geleneksel Urfa peynirinde yer alan laktik asit bakterilerinin izolasyonu, moleküler karakterizasyonu ve starter kültür olarak kullanım olanakları  Tarih: 2010 Tez Danışmanı: BARBAROS ÖZER  Tez Numarası: 266365
	Yüksek Lisans	2002-2005 (3 yıl) Yüksek Lisans, Tezli Program, HARRAN ÜNİVERSİTESİ, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ (YL) Tez Başlığı: Yağsız yoğurtlarda transglutaminaz enzimi kullanımının yoğurdun tekstürel özellikleri üzerine etkileri  Tarih: 2005 Tez Danışmanı: BARBAROS ÖZER  Tez Numarası: 197736
	Lisans	1998-2002 (4 yıl)  Lisans, Anadal/Normal Öğretim, ANKARA ÜNİVERSİTESİ, TÜRKİYE ZİRAAT FAKÜLTESİ, SÜT TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ
Deneyim / İşyeri Bilgileri	2022 - (devam ediyor) (Tam Zamanlı)  Prof. Dr. KARABÜK ÜNİVERSİTESİ SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ  İdari Görev: DEKAN	
	2018 - 2022 (4 yıl) (Tam Zamanlı)  DOÇENT, DOÇ. DR., KARABÜK ÜNİVERSİTESİ SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ  İdari Görev: BÖLÜM BAŞKANI (2020)	
	2017 - 2018 (1 yıl) (Tam Zamanlı)  YARDIMCI DOÇENT, KARABÜK ÜNİVERSİTESİ SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ	
	2013 - 2017 (4 yıl) (Tam Zamanlı)  YARDIMCI DOÇENT, KARABÜK ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK YÜKSEKOKULU BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ  İdari Görev: YÜKSEKOKUL MÜDÜRÜ (2015-2022)	
	2011 - 2013 (2 yıl) (Tam Zamanlı)  YARDIMCI DOÇENT, HARRAN ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ	
	2002-2011 (9 yıl) (Tam Zamanlı)  DOKTORALI ÖĞRETİM ÜYESİ, DR. ÖĞR. ÜYESİ, ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ OLTU MESLEK YÜKSEKOKULU İdari Görev: DİĞER	
Son 5 Yıldaki Belli Başlı Yayınları	Zararsız, H. F., Ayyıldız, S., & Kırmacı, H. A. (2024). Gastronomide Safranbolu Safranı'nın Yeri ve Önemi; Yiyecek İçecek İşletmelerinde Bir Araştırma. <i>Journal of Tourism &amp; Gastronomy Studies</i> , 12(3), 1947-1965.  Aksoy, S., Kayili, H. M., Atakay, M., Kırmacı, H. A., & Salih, B. (2024). Dynamics of peptides released from cow milk fermented by kefir	

	<p>microorganisms during fermentation and storage periods. <i>International Dairy Journal</i>, 155, 105970.</p> <p>Kırmacı, H. A., &amp; Akmanoğlu, E. (2024). Kamu aşçıların kariyer kaygıları üzerine bir çalışma. <i>Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi</i>, 7(1), 129-150.</p> <p>Kırmacı, H. A., &amp; Özçelik, H. (2021). Tüketicilerin gıda güvenliği ile ilgili bilgi düzeyleri ve tutumları (ankara ili örneği). <i>Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi</i>, 4(2), 258-273.</p>
Üyesi olduğu mesleki ve bilimsel kuruluşlar	-
Aldığı ödüller	-
Son beş yılda verdiği kurumsal ve mesleki hizmetler	<p>Fakülte Kurulu Başkanı, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, 2023 - Devam Ediyor</p> <p>Fakülte Yönetim Kurulu Başkanı, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, 2023 - Devam Ediyor</p> <p>Fakülte Disiplin Kurulu Başkanı, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, 2023 - Devam Ediyor</p> <p>Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Kurulu Başkanı, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, 2023 - Devam Ediyor</p> <p>Gastronomi ve Mutfak Sanatları Akademik Bölüm Kurulu Başkanı, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, 2023 - Devam Ediyor</p> <p>Danışma Kurulu Başkanı, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, 2023 - Devam Ediyor</p> <p>Danışma Kurulu Üyesi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, 2023 - Devam Ediyor</p> <p>KBÜ Senatosu Safranbolu Turizm Fakültesi Temsilci Üyesi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, 2023 - Devam Ediyor</p> <p>Fakülte Eğitim Komisyonu Üyesi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, 2023 - Devam Ediyor</p> <p>Öğretim Üyesi Ön Değerlendirme Komisyonu Başkanı, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, 2023 - Devam Ediyor</p>
Son beş yıldaki akademik gelişme etkinlikleri	<p>Prof. Dr. KARABÜK ÜNİVERSİTESİ SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ</p> <p>İdari Görev: DEKAN 2022 - (devam ediyor)</p>

### Dekan Yardımcısı: Doç. Dr. İrfan YURT

Doç. Dr. İrfan YURT		
Öğrenim Bilgileri	Doktora	2017-2021 (4 yıl) Doktora, KARABÜK ÜNİVERSİTESİ, LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ, İŞLETME (DR) Tez Başlığı: Çalışanın sahip olduğu pozitif psikolojik sermayenin hizmet inovasyonu performansına ve örgütsel

		<p>muhafelete etkisi: Turizm alanında bir uygulama</p> <p>Tarih: 2021 Tez Danışmanı: FATMA ZEHRA TAN</p> <p>Tez Numarası: 660977</p>
	Yüksek Lisans	<p>2010-2012 (2 yıl) Yüksek Lisans, Tezli Program, DÜZCE ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ (YL) (TEZLİ) Tez Başlığı: Kurumsal itibar yönetimi algısının örgütsel bağlılık üzerindeki etkisi: Düzce Üniversitesi örneği</p> <p>Tarih: 2012 Tez Danışmanı: ÖZNUR BOZKURT</p> <p>Tez Numarası: 331747</p>
	Lisans	<p>2003-2007 (4 yıl)</p> <p>Lisans, Anadal/Normal Öğretim, NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ, TÜRKİYE</p> <p>TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK YÜKSEKOKULU TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK BÖLÜMÜ</p>
Deneyim / İş yeri Bilgileri		<p>2021 - (devam ediyor) (Tam Zamanlı)</p> <p>Dr. Öğretim Üyesi (Unvan: Doçent) KARABÜK ÜNİVERSİTESİ SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ</p> <p>İdari Görev: DEKAN YARDIMCISI 2024 - (devam ediyor)</p> <p>İdari Görev: ÜNİVERSİTE (KONUK EVİ) KOORDİNATÖRÜ 2023 - (devam ediyor)</p>
		<p>2021 - 2021 (1 yıl) (Tam Zamanlı)</p> <p>Dr. Öğretim Üyesi KARABÜK ÜNİVERSİTESİ SAFRANBOLU ŞEFİK YILMAZ DİZDAR MESLEK YÜKSEKOKULU OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ</p>
		<p>2016 - 2021 (5 yıl) (Tam Zamanlı)</p> <p>ÖĞRETİM GÖREVLİSİ, KARABÜK ÜNİVERSİTESİ SAFRANBOLU ŞEFİK YILMAZ DİZDAR MESLEK YÜKSEKOKULU OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ</p>
Son 5 Yılda Belli Başlı Yayınları		<p>Yurt, İ., &amp; Bayraklı, B. (2022). Safranbolu'da yöresel bir lezzet: Peruhi. Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 5(2), 270-287.</p> <p>Yurt, İ. (2024). Bölgelerin Pazarlama Faaliyetlerinde Coğrafi İşaretili Ürünlerin Etkisinin İncelenmesi: Karabük Eskipazar Örneği. <i>İşletme Araştırmaları Dergisi</i>, 16(3), 1905-1919.</p> <p>Yurt, İ., &amp; Bozkurt, Ö. (2022). A Comparative Study Of The Public And Private Sector On The Evaluation Of Career Satisfaction And Motivation In Terms Of Organizational Values. <i>Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi</i>, 21(83), 1324-1342.</p> <p>Yurt, İ., &amp; Sağır, Y. E. The effect of staff behaviors in food and beverage establishments on customer's eating and drinking experience. <i>Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research</i>, 7(2), 448-460.</p>
Üyesi olduğu mesleki ve bilimsel kuruluşlar		-
Aldığı ödüller		Teşekkür Belgesi, KARABÜK ÜNİVERSİTESİ (2024)

Son beş yılda verdiği kurumsal ve mesleki hizmetler	<p>Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Kurulu/Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Kurulu Üyesi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi</p> <p>Gastronomi ve Mutfak Sanatları Akademik Bölüm Kurulu Üyesi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi</p> <p>Fakülte Danışma Kurulu Üyesi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi</p> <p>Fakülte İş Sağlığı ve Güvenliği Birim Kurulu Başkanı, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi</p> <p>Fakülte Atık Yönetim Kurulu Başkanı, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi</p>
Son beş yıldaki akademik gelişme etkinlikleri	<p>2021 Dr. Öğretim Üyesi (Unvan: Doçent) KARABÜK ÜNİVERSİTESİ SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ</p> <p>İdari Görev: DEKAN YARDIMCISI 2024 - (devam ediyor)</p> <p>İdari Görev: ÜNİVERSİTE (KONUK EVİ) KOORDİNATÖRÜ 2023 - (devam ediyor)</p>

#### 2.2.4. Akademik Destek Verilen Bölümlere İlişkin Bilgiler

Değerlendirilen programların akademik destek verdiği tüm bölümler (fakülte içi ve dışı) ile ilgili bilgileri kullanarak, Tablo II-4a'yı doldurunuz. Değerlendirilen programların destek aldığı tüm bölümler (fakülte içi ve dışı) ile ilgili bilgileri kullanarak Tablo II-4b'yi doldurunuz. Kurum ziyareti başlangıcında bu tabloların güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine verilmelidir.

**Tablo II.4a.- Programın Destek Verdiği Birimler**

[Akademik yıl<sup>1</sup>]

Bölümün Adı <sup>2</sup>	TZ Öğretim Elemanı		YZ Öğretim Elemanı		DSÜ Öğretim Elemanı		Toplam		Araştırma Görevlileri		Diğer <sup>5</sup>	
	Adet <sup>3</sup>	HY <sup>4</sup>	Adet <sup>3</sup>	HY <sup>4</sup>	Adet <sup>3</sup>	HY <sup>4</sup>	Adet <sup>3</sup>	HY <sup>4</sup>	Adet <sup>3</sup>	HY <sup>4</sup>	Adet <sup>3</sup>	HY <sup>4</sup>
Turizm İşletmeciliği	2	6	-	-	-	-	2	6	-	-	-	-
Şefik Yılmaz Dizdar MYO	1	3	-	-	-	-	1	3	-	-	-	-
Rekreasyon Yönetimi	1	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Turizm Rehberliği	1	2	-	-	-	-	1	2	-	-	-	-

<sup>1</sup>: Bu tabloya, başvurunun yapıldığı yılda sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır. Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.

<sup>2</sup>: Destek verilen bölümler, değerlendirilen programlardaki öğretim elemanlarının diğer bölümlerde verdiği dersler.

<sup>3</sup>: Bu sütuna, tam zamanlı öğretim üyeleri ve öğretim görevlilerinin toplam sayısını yazınız.

<sup>4</sup>: Haftalık yük (HY): Öğretim Üye/Görevlileri için verdikleri toplam ders saati, Araştırma Görevlileri için toplam laboratuvar veya uygulama saati, diğer görevliler için haftalık toplam çalışma saattir.

<sup>5</sup>: ÖYP, TÜBİTAK, üniversite burslu lisansüstü, vb.



**Tablo II.4b. - Programa Destek Veren Birimler**  
[Akademik yıl<sup>1</sup>]

Bölümün Adı <sup>2</sup>	TZ Öğretim Elemanı		YZ Öğretim Elemanı		DSÜ Öğretim Elemanı		Toplam		Araştırma Görevlileri		Diğer <sup>5</sup>	
	Adet <sup>3</sup>	HY <sup>4</sup>	Adet <sup>3</sup>	HY <sup>4</sup>	Adet <sup>3</sup>	HY <sup>4</sup>	Adet <sup>3</sup>	HY <sup>4</sup>	Adet <sup>3</sup>	HY <sup>4</sup>	Adet <sup>3</sup>	HY <sup>4</sup>
Şefik Yılmaz Dizdar MYO	-	-	2	5	-	-	2	5	-	-	-	-
Eflani MYO	-	-	2	8	-	-	2	8	-	-	-	-
Turizm Rehberliği	1	2	-	-	-	-	1	2	-	-	-	-
<p><sup>1:</sup> Bu tabloya, başvurunun yapıldığı yılda sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır. Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır</p> <p><sup>2:</sup> Programa destek veren Bölümler, bu bölümlerdeki öğretim elemanlarının değerlendirilen program için verdikleri derslerdir.</p> <p><sup>3:</sup> Bu sütuna, tam zamanlı öğretim üyeleri ve öğretim görevlilerinin toplam sayısını yazınız</p> <p><sup>4:</sup> Haftalık yük (HY): Öğretim Üye/Görevlileri için verdikleri toplam ders saati, Araştırma Görevlileri için toplam laboratuvar veya uygulama saati, diğer görevliler için haftalık toplam çalışma saatidir.</p> <p><sup>5:</sup> ÖYP, TÜBİTAK, üniversite burslu lisansüstü, vb.</p>												

### 2.2.5. Fakülte/Yüksekokul Bütçesi

Fakülte/yüksekokulun harcamalarını, fakülte/yüksekokul bazında kullanarak, Tablo II-5'i doldurunuz. Bu bilgi akreditasyon başvurusunun yapıldığı yıl kullanılmakta olan, ondan bir önceki yıl gerçekleşmiş olan ve bir sonraki yılda öngörü olarak verilmelidir. Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.

**Tablo Ek 2.6. Parasal Kaynaklar ve Harcamalar<sup>10</sup>**  
[Yükseköğretim Turizm Biriminin Adı]

[Mali Yıl] Harcama Kalemi	[Mali Yıl]		
	Önceki yıl (Gerçekleşen) (TL)	Başvurunun yapıldığı yıl (Bütçelenen) (TL)	Sonraki yıl <sup>5</sup> (Bütçelenen) (TL)
Personel giderleri <sup>1</sup>	13.530.000	28.000.000	36.000.000
Ek ders ücretleri <sup>2</sup> (TL)	1.000.000	4.000.000	6.000.000
Döner sermaye ödemeleri <sup>3</sup> (TL)	-	-	-
Çeşitli araştırma yayın destekleri <sup>4</sup>	-	-	-
Öğretim elemanlarına yapılan toplam ödeme <sup>5</sup>	14.530.000	32.000.000	42.000.000
Seyahat (yolluk) giderleri	15.000	27.000	39.000
Hizmet alımları	-	-	-
Tüketim malları ve malzemeleri alımları	396.000	746.000	814.000
Demirbaş alımları <sup>6</sup>	-	-	-
Yapı ve tesisler <sup>7</sup>	-	-	-
Küçük bakım/onarım	35.000		54.000
Yatırım harcamaları	-	-	-
Döner Sermaye gelirleri <sup>8</sup> (TL)	-	-	-
Diğer <sup>9</sup>	-	-	-

<sup>1</sup>: Öğretim elemanlarına ödenen maaşları belirtiniz.

<sup>2</sup>: Öğretim elemanlarına ödenen ek ders ücretlerini belirtiniz

<sup>3</sup>: Öğretim elemanlarına yapılan döner sermaye ödemelerini belirtiniz

<sup>4</sup>: Öğretim elemanlarına farklı kaynaklardan yayın teşvik bağlamında yapılan ödemeleri belirtiniz.

<sup>5</sup>: İlk dört kalemi toplayınız.

<sup>6</sup>: Büro ve bina donatımı, eğitim araç gereçleri, kitap ve dergi alımları, emniyet ve yangın giderleri bu kalemedir.

<sup>7</sup>: Bina ve büyük tesis onarım giderleri, çevre düzenlemesi bu kalemedir.

<sup>8</sup>: Döner sermaye gelirlerinden meslek yüksekokulu kullanımı için ayrılan miktarı belirtiniz.

<sup>9</sup>: Üyelikler, mahkeme masrafları, vergi, rüsum ve harçlar bu kalemedir.

<sup>10</sup>: Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümünü takım üyelerine sunulmalıdır.

## II.3: Personel ve Personel Politikaları

### 2.3.1. Personel ve Öğrenci Sayıları

Fakülteadaki tüm personelin (tam zamanlı, yarı-zamanlı, ders saat ücretli) ve öğrencilerin sayısını hem fakülte için, hem değerlendirilen her program için, Tablo II-6a ve Tablo II-6b'yi kullanarak, ayrı ayrı tablolar olarak veriniz. Kurum ziyareti başlangıcında bu tabloların güncellenmiş birer sürümleri takım üyelerine sunulmalıdır.

**Tablo II.6a. Personel ve Öğrenci Sayıları**

[Fakülte/Yüksekokulun Adı]

[Akademik Yıl<sup>1</sup>]

Unvan	Adet <sup>2</sup>		Adet <sup>2</sup>	TOPLAM	Haftalık toplam saat <sup>3</sup>
	TZ	YZ	DSÜ		
Yönetici <sup>5</sup>	7	-	-	7	20
Öğretim Üyeleri	22	12		34	
Öğretim Görevlileri		8	2	10	
<b>TOPLAM</b>	29	20	2	51	
Araştırma Görevlileri	5	-	-	-	-
Teknisyenler/Uzmanlar	-	-	-	--	-
Diğer İdari Görevliler	-	-	-	-	-
Diğer <sup>4</sup>	-	-	-	-	-

Kayıtlı önlisans/lisans öğrenci sayısı <sup>5</sup>	918
Önlisans/lisans düzeyinde verilen toplam not sayısı <sup>6</sup>	
Kayıtlı yüksek lisans öğrenci sayısı <sup>5</sup>	153
Yüksek lisans düzeyinde verilen toplam not sayısı <sup>6</sup>	
Kayıtlı doktora öğrenci sayısı <sup>5</sup>	16
Doktora düzeyinde verilen not sayısı <sup>6</sup>	

**Tablo II.6b. Personel ve Öğrenci Sayıları**

[Değerlendirilen Program]

[Akademik Yıl<sup>1</sup>]

Unvan	Adet <sup>2</sup>		Adet <sup>2</sup>	TOPLAM	Haftalık toplam saati <sup>3</sup>
	TZ	YZ	DSÜ		
Yönetici <sup>5</sup>	2	-		2	20

Öğretim Üyeleri	6	-		6	
Öğretim Görevlileri	-	2	-	2	
<b>TOPLAM</b>	<b>8</b>	<b>2</b>		<b>10</b>	
Araştırma Görevlileri	3	-	-	-	-
Teknisyenler/Uzmanlar	-	-	-	-	-
Diğer İdari Görevliler	1	-	-	-	-
Diğer <sup>4</sup>	-	-	-	-	-

Kayıtlı önlisans/lisans öğrenci sayısı <sup>5</sup>	321
Önlisans/lisans düzeyinde verilen toplam not sayısı <sup>6</sup>	
Kayıtlı yüksek lisans öğrenci sayısı <sup>5</sup>	44
Yüksek lisans düzeyinde verilen toplam not sayısı <sup>6</sup>	
Kayıtlı doktora öğrenci sayısı <sup>5</sup>	5
Doktora düzeyinde verilen not sayısı <sup>6</sup>	

<sup>1:</sup> Bu tabloya, başvurunun yapıldığı yılda sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır.

<sup>2:</sup> **TZ:** Tam zamanlı, **YZ:** Yarı zamanlı, **DSÜ:** Ders saati ücretli

<sup>3:</sup> Ders veren öğretim elemanlarının toplam haftalık ders saati

<sup>4:</sup> Farklı bir kategori söz konusuysa bunu belirtiniz veya boş bırakınız.

<sup>5:</sup> Hazırlık Okulu hariç.

<sup>6:</sup> İlgili akademik yılda açılan derslerin final sınavlarına giren toplam öğrenci sayısıdır.

### 2.3.2. Ücretler

Öğretim elemanlarının aylık ücretlerine ilişkin olarak Tablo II-7'yi doldurunuz.

**Tablo II.7. - Öğretim Elemanlarının Ücretleri (Aylık)**

[Akademik Yılı]

**Tüm Fakülte/Yüksekokul için (ek dersler ve ek ödemeler dâhil)**

Sayı ve ücret türü	Profesör	Doçent	Dr. Öğr.Üyesi	Öğr. Gör.	(Varsa) Araş. Gör.
Sayı	1	1	4	-	3
En yüksek ücret (TL)	123.949,96	91.779	79.615	-	69.419
Ortalama ücret (TL)	-	-	76.795	-	67.663
En düşük ücret (TL)	-	-	74.016	-	66.280

### II.4: Öğretim Üyelerinin Ders Yükleri

Fakülte/yüksekokulda uygulanan öğretim yüküne ilişkin politikaları anlatınız. Tam zamanlı öğretim üyesi ders yükünün ne olduğunu tanımlayınız.

### II.5: Yarı Zamanlı ve Ders Saat Ücretli Öğretim Elemanlarının İzlenmesi

Fakülte/yüksekokulda görevlendirilen yarı zamanlı ve ders saat ücretli öğretim elemanlarının izlenmesi ve değerlendirilmesi için uygulanan politikaları yazınız.

### II.6: Öğrenci Kayıt ve Mezuniyet Bilgileri

Tüm fakülte/yüksekokul için son beş yıla ilişkin öğrenci kayıt ve mezuniyet istatistiklerini Tablo II-8'de veriniz.

**Tablo II.8. - Öğrenci ve Mezun Sayıları**

**Tüm fakülte/yüksekokul için**

**TURAK - Özdeğerlendirme Raporu (ÖDR): Sürüm 5 - 26.12.2023**

..... Üniversitesi, ..... Fakültesi/Yüksekokulu, ..... Ön Lisans/ Lisans Programı ÖDR, .../.../20...

Akademik Yıl <sup>1</sup>	Hazırlık türü <sup>2</sup>	Hazırlık <sup>2</sup>	Sınıf <sup>3</sup>				Toplam Öğrenci Sayıları <sup>4</sup>				Toplam Mezun Sayıları <sup>4</sup>			
			1.	2.	3.	4.	ÖL	L	YL	D	ÖL	L	YL	D
2024-2025	Y	67	241	209	197	227	-	941	140	16	-	13	11	-
2023-2024	Y	107	255	195	155	202	-	914	144	10	-	106	32	-
2022-2023	Y	135	243	160	138	186	-	862	141	9	-	81	23	-
2021-2022	Y	118	177	158	120	175	-	748	132	3	-	51	31	-
2020-2021	Y	59	166	131	80	161	-	597	105	0	-	63	9	-

<sup>1</sup>: İçinde bulunulan yıl dâhil, son beş yıl için veriniz. 2023-2024 gibi yazınız.

<sup>2</sup>: Y: Hazırlık yok, İ: İsteğe bağlı hazırlık, Z: Zorunlu hazırlık. Hazırlık sınıfında okuyan öğrencileri toplama dâhil etmeyiniz.

<sup>3</sup>: Ön lisans programları için sadece 1. ve 2.sınıf sütunları doldurulur.

<sup>4</sup>: ÖL: Ön lisans, L: Lisans, YL: Yüksek Lisans, D: Doktora

**Tüm Fakülte/Yüksekokul için (ek dersler ve ek ödemeler dâhil)**



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

AIT181 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	AIT181	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	2	Ek-4

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Öğr.Gör. HAMZA ÜZÜMCÜ	Öğr.Gör. Yunus GÖK Öğr.Gör. Yusuf TEKE Öğr.Gör. Fatma ERTEN Öğr.Gör. Hamza ÜZÜMCÜ Öğr.Gör. Mustafa KARACA

#### Dersin Amacı :

Türkiye Cumhuriyeti nin kurucusu Atatürk ün, çağdaş uygarlık düzeyine çıkma hedefi doğrultusunda gerçekleştirdiği Milli Mücadele nin anlam ve önemini kavranmasını sağlamaktır.

#### Dersin İçeriği :

Temel Kavram Bilgisi, Osmanlı Devleti ve Çöküşü, Tanzimat ve Meşrutiyet Dönemleri, Osmanlı Devletinin Son Döneminde Fikir Hareketleri, Trablusgarp Savaşı, Balkan Savaşları, Birinci Dünya Savaşı, Mondros Mütarekesi ve İşgaller, Milli Mücadele Hareketinin Doğuşu ve Milli Teşkilatlar, Mustafa Kemal Paşa nın Samsun a Çıkışı ve Anadolu daki durum, Amasya Genelgesi, Ulusal Kongreler, Misak-ı Milli nin İlanı, Büyük Millet Meclisi nin Açılması, Kurtuluş Savaşı, Mudanya Mütarekesi, Lozan Barış Antlaşması.

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

##### Kaynaklar

- Armaoğlu, Fahir. (2004). 20. Yüzyıl Siyasi Tarihi. İstanbul: Alkım Yayınevi.
- Berkes, Niyazi. (2012). Türkiye'de Çağdaşlaşma. İstanbul: YKY.
- Candan, Ahmet Sait. (2010). Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi. Kocaeli: Umutepe Yayınları.
- Nutuk.
- Sander, Oral. (2010). Siyasi Tarih – İlkçağlardan 1918'e. İstanbul: İmge Kitabevi.,

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	: 0	Eğitim Bilimleri	: 0
Mühendislik Bilimleri	: 0	Fen Bilimleri	: 0
Mühendislik Tasarımı	: 0	Sağlık Bilimleri	: 0
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	: 0

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	İnkılâp Tarihinin Giriş, Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi Dersinin Amacı (Temel Kavramlar) , Türk İnkılâbının Özellikleri		
2	Türk İnkılâb'ını Hazırlayan Sebepler (Osmanlı Devleti'nin Yıkılışı İç Sebepler (XVII. ve XIX. Yüzyıl)		
3	Türk İnkılâb'ını Hazırlayan Sebepler (Osmanlı Devleti'nin Yıkılışı Dış Sebepler (XVII ve XIX. Yüzyıl)		
4	XVIII. - XIX. Yüzyıl'da Osmanlı Devleti'nde Yenilik Hareketleri (III. Selim II. Mahmut İslahatları) Tanzimat - İslahat Fermanları, I. Meşrutiyet – Kanuni Esasi, Son Dönem Osmanlı Fikir Akımları, II. Meşrutiyet.		
5	XX. Yüzyıl Başlarında Osmanlı Devleti'nin Durumu: İttihat ve Terakki'nin Kuruluşu ve İktidara Gelişi, Trablusgarp Savaşı, Balkan Savaşları, I.Dünya Savaşı, Savaşı Bitiren Antlaşmalar, Mondros Mütarekesi ve Önemi		
6	Milli Mücadele Dönemi: Mütareke Sonrası Memleketin Durumu, Azınlıkların Faaliyetleri ve Ayrılkı Cemiyetler, Zararlı ve Yararlı Cemiyetler.		
7	Ara Sınav		
8	Amasya Protokolü, Son Osmanlı Mebusan Meclisi, Misakı Milli, TBMM'nin Açılması, İstanbul'un İşgali.		
9	İç İsyanlar, Mondros Mütarekesi Sonrası İtilaf Devletleri'nin Türkiye Üzerindeki Yeni Projeleri: Paris Barış Konferansı, Londra Konferansı, San Remo Konferansı, Sevr Antlaşması.		
10	Kurtuluş Savaşı Cepheler (I. İnönü Savaşı ve Sonuçları, II. İnönü Savaşı, Kütahya-Eskişehir Savaşları		
11	Sakarya Meydan Savaşı, Ankara İtilafnamesi, Büyük Taarruz.		
12	Mudanya Mütarekesi ve Önemi, Lozan Antlaşması Öncesinde Karşılaşılan Sorunlar: Azınlıklar ve Ermeni Sorunu, Kapitülasyonlar, Boğazlar, Sınırlar.		
13	Lozan Antlaşması'nın İmzalanması, Lozan Antlaşması'nın Şartları, Türk Tarihi Açısından Değerlendirilmesi ve Önemi		
14	Milli Mücadele'nin Bütününe Bakış		
15	Kurtuluş Savaşı Hazırlık Dönemi (İzmir'in İşgali M. Kemal in İstanbul'daki Faaliyetleri Mustafa Kemal in Samsun a Çıkışı, Genelgeler – Kongreler)		
16	Final Sınavı		
17	Final Sınavı		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Osmanlı Devleti nin son yüzyılı hakkında bilgi sahibi olur.
Ö02	Yeni Türk devletinin hangi koşullar altında kurulduğunu kavrar.
Ö03	Gegmişle gelecek arasında köprü kurma yeteneğini geliştirir.
Ö04	Ülke sorunları hakkında geçmişten çıkarılan dersler ışığında fikir yürütür.
Ö05	Türkiye Cumhuriyeti nin uluslararası ortamda varlığının temeli olan Lozan Barış Antlaşması nin önemini kavrar.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilece.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilece, bunlara uygun davranabilece; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilece.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilece, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilece ve proje yürütebilece.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilece, bunu topluma yayabilece ve sosyal sorumluluk sahibi olabilece.
P09	Sektörde sorumluluk alabilece ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilece, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilece, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilece yeterliliğine sahip olabilece.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilece ve bunlara cevap verebilece.



P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilme.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilme







# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG101 Genel Turizm					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	TFG101	Genel Turizm	3	3	4

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Doç.Dr. Taşkın DENİZ	Prof.Dr. TAŞKIN DENİZ	Yok

#### Dersin Amacı :

Turizmin temel kavramlarını, önemini, ilgili kurumlarını tanımlayabilme becerisi kazandırmak.

#### Dersin İçeriği :

Turizm ve turist kavramları, turizm çeşitleri, turizm yönetimi, turizmin tarihçesi, turizmde kariyer fırsatları, turizmle ilgili bölgesel, ulusal ve uluslararası kuruluşlar, ağırlama hizmetleri, turizmde dağıtım sistemi, turizmin olumlu ve olumsuz etkileri, turizm politikası ve planlaması, Türkiye'de turizm.

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

##### Kaynakları

Genel Turizm İlkeler-Kavramlar. Ankara: Detay Yayıncılık  
Goldner, C. R., Ritchie, J. R. B. and McIntosh, R. W. (2000). Tourism Principles Practices Philosophies. (Eighth Edition). New York-Chichester-Weinheim-Brisbane-Singapore-Toronto: John Wiley& Sons Inc

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	:

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Turizm ve turist kavramları		
2	Turizm Çeşitleri		
3	Turizm Yönetimi		
4	Turizmin Tarihçesi, gelişimi ve turizmi etkileyen faktörler		
5	Turizmde arz ve talep		
6	Rakamlarla dünya turizmi		
7	ARA SINAV		
8	Turizm işletmeleri ve ağırlama endüstrisi		
9	Yiyecek içecek işletmeleri		
10	Turizmin ekonomik, sosyal, fiziksel, politik, kültürel etkileri		
11	Turizm politikası ve planlaması		
12	Turistik ürün ve turistik ürünün özellikleri, turistik ürün geliştirme		
13	Turizm sektörünün sorunları		
14	Turizmde yeni yaklaşımlar, bir tüketici olarak turist, turist beklentileri		
15	Turizmde yeni yaklaşımlar, bir tüketici olarak turist, turist beklentileri		
16	Final Sınavı		
17	Final Sınavı		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Turizm ile ilgili temel tanımlamaları bilir.
Ö02	Turizm yönetimi ve turizm bileşenlerini tanıır.
Ö03	Turizmle ilgili yaklaşımlar arasında karar verebilir.
Ö04	Turizmin dünya ve Türkiye ekonomisindeki önemini bilir.
Ö05	Turizmin olumlu ve olumsuz etkilerini bilir.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilece.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilece, bunlara uygun davranabilece; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilece.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilece, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilece ve proje yürütebilece.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilece, bunu topluma yayabilece ve sosyal sorumluluk sahibi olabilece.
P09	Sektörde sorumluluk alabilece ve aştalarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilece, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilece, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilece yeterliliğine sahip olabilece.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilece ve bunlara cevap verebilece.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilece, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilece, kullanabilece ve koruyabilece.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilece.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilece





# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG103 Genel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	TFG103	Genel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi I	3	3	4

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Dr.Öğr.Üyesi Sibel AYYILDIZ	Yok

#### Dersin Amacı :

Öğrencilere genel mutfak bilgisi ve mutfak terminolojisi konularında kapsamlı bilgi verilmesi amaçlanmaktadır

#### Dersin İçeriği :

Temel mutfak bilgileri, mutfak yerleşimi, mutfak bölümleri, mutfak çalışanları, mutfak ekipmanları, mutfakta ön hazırlık, mutfak organizasyonu.

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

**Kaynaklar** Türkan, C., (2010) Mutfak Teknolojisi. Cemal Türkan Yayınları.

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 40	Alan Bilgisi	: 60

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Temel mutfak bilgileri		
2	Mutfak yerleşimi ve tasarımı		
3	Mutfak yerleşimi ve tasarımı		
4	Mutfak personelinin özellikleri		
5	Mutfak bölümleri ve bu bölümlerde yapılan işler		
6	Mutfak bölümleri ve bu bölümlerde yapılan işler		
7	ARA SINAV		
9	Mutfak ekipmanları; profesyonel mutfaklarda kullanılan araç ve gereçler		
10	Mutfak ekipmanları; profesyonel mutfaklarda kullanılan araç ve gereçler		
11	Mutfakta ön hazırlık		
12	Mutfakta sanitasyon		
13	Mutfak organizasyonu		
14	Mutfak organizasyonu ve çalışanların sorumlulukları		
15	Mutfak organizasyonu ve çalışanların sorumlulukları		
16	Final sınavı		
17	Final Sınavı		

#### Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

TFG302 Mutfak Uygulamaları IV

TFG201 Mutfak Uygulamaları I

TFG301 Mutfak Uygulamaları III

TFG202 Mutfak Uygulamaları II

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Mutfak kurallarını açıklar
Ö02	Mutfak çeşitlerini ve özelliklerini bilir.
Ö03	Mesleki İletişim becerileri geliştirir.
Ö04	Mutfak personelinin sahip olması gereken özellikleri bilir.
Ö05	Mutfakın örgütsel yapısını bilir
Ö06	Temel gıda malzemelerini ve mutfak araç gereçlerini tanıır.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilecektir.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilecektir, bunlara uygun davranabilecektir; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilecektir.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilecektir, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilecektir ve proje yürütebilecektir.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve becerileri ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilecektir, bunu topluma yayabilecektir ve sosyal sorumluluk sahibi olabilecektir.
P09	Sektörde sorumluluk alabilecektir ve aştalarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilecektir, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilecektir, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilecektir yeterliliğine sahip olabilecektir.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilecektir ve bunlara cevap verebilecektir.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilecektir, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilecektir, kullanabilecektir ve koruyabilecektir.
P01	Bölüm mezunları alanları ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilecektir.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilecektir

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	4	56
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>102</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>4</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları													
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek													

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	4	4	5	5	4	4	5	5	4	4	5	4	3
<b>Ö01</b>	5	4	1	4	2	1		4	3		4		
<b>Ö02</b>	5	4	1	2	4	2	1	4	3		4		
<b>Ö03</b>	5	4	2			1		5	1	2	4	3	
<b>Ö04</b>	5	4	3	5	4	2	1	4	2		4		
<b>Ö05</b>	5	4	2	3	3	1		4	1	1	3		
<b>Ö06</b>	5	4	3	2	2	1	1	5	2	1	3		



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG105 Beslenme İlkeleri					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	TFG105	Beslenme İlkeleri	3	3	3

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Dr.Öğr.Üyesi Özlem ÖZER ALTUNDAĞ	Yok

#### Dersin Amacı :

Besin öğelerine göre yiyeceklerin sınıflandırılması, beslenmenin temel ilkeleri ve sağlıklı beslenme konularında öğrencilerin bilgilendirilmesi amaçlanmaktadır.

#### Dersin İçeriği :

Besin ve beslenme kavramları, besin öğeleri, beslenme bozuklukları ve hastalıklar, yiyeceklerin sınıflandırılması, karbonhidratlar, yağlar, vitaminler, proteinler ve mineraller, HACCP, sanitasyon

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

Kaynaklar	1
	2

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	: 20
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 60
Sosyal Bilimler	: 20	Alan Bilgisi	:

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Beslenmeye giriş, beslenme ile ilgili temel kavramlar, beslenmenin önemi		
2	Gıdaların bileşenleri, görevleri, besin seçimi ve tüketimi		
3	Metabolizma		
4	İnsan vücudunun yapısı ve bileşimi, beslenme açısından enerji		
5	Karbonhidratlar		
6	Proteinler, Yağlar		
7	Ara Sınav		
8	Vitaminler, Su		
9	Mineraller, Alkoller		
10	Gıda Katkı Maddeleri		
11	Gıda kirliliği, gıda güvenliği ve HACCP		
12	Fonksiyonel Gıdalar		
13	Gıda Maddelerinin Kalitesi		
14	Özel durumlara göre beslenme		
15	Özel durumlara göre beslenme		
16	Final sınavı		
17	Final sınavı		

#### Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

TFG207 Menü Planlama  
TFG227 Fonksiyonel Gıdalar

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Besin ve beslenme kavramlarını tanıır.
Ö02	Yiyecekleri sınıflandırabilir.
Ö03	Yemeklerin kalorisini hesaplama becerisi kazanır.
Ö04	Besin bozulma nedenlerini bilir.
Ö05	HACCP sisteminin önemini kavrar.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilecektir.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilecektir, bunlara uygun davranabilecektir; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilir.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilecektir, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilecektir ve proje yürütebilir.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilir, bunu topluma yayabilecektir ve sosyal sorumluluk sahibi olabilir.
P09	Sektörde sorumluluk alabileceği ve aştalarının mesleki gelişimine katkı sağlayabileceği, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilir, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabileceği yeterliliğine sahip olabilir.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilecektir ve bunlara cevap verebilir.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilecektir, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilecektir, kullanabilecektir ve koruyabilir.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilir.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	10	1	10
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>84</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4
<b>Ö01</b>	4	3			1	2	2		1		4		
<b>Ö02</b>	4	3			1	3	2				4		
<b>Ö03</b>	4	3			1	2	3				2		
<b>Ö04</b>	4	3			1	3	3		1		4		
<b>Ö05</b>	4	3		1	1	3	3	1	1	3	4		



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları

TFG107 Gastronomiye Giriş					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	TFG107	Gastronomiye Giriş	2	2	3

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları		Yok	Öğr.Gör. Tolgahan TABAK <a href="https://unis.karabuk.edu.tr/akademi/syen/tolgahantabak">https://unis.karabuk.edu.tr/akademi/syen/tolgahantabak</a> tolgahantabak@karabuk.edu.tr	Yok

#### Dersin Amacı :

Öğrencilere, gastronominin nasıl oluştuğu, hangi alanlarda çalıştığı, kime hizmet ettiği ve temel mutfak kurallarını neler olduğu konularının öğretilmesi amaçlanmaktadır.

#### Dersin İçeriği :

Gastronomi ve gastronominin oluşumu, gıda ve kullanım alanları, tat, dünya mutfakları

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

Konu anlatım ve soru cevap iler interaktif ders işlenir.

#### Dersin Kaynakları

##### Kaynaklar

Yılmaz, H. (2016). Gastronomi ve Medya. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları  
Sarıışık, M. (2017). Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi. Detay Yayıncılık  
Yılmaz, H. (2016). Dünya Mutfakları I. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları;  
Öğretim elemanı ders notları ve akademik güncel makaleler.

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:		Eğitim Bilimleri	:	
Mühendislik Bilimleri	:	10	Fen Bilimleri	:	10
Mühendislik Tasarımı	:	10	Sağlık Bilimleri	:	10
Sosyal Bilimler	:	10	Alan Bilgisi	:	50

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Gastronominin tanımı ve etimolojisi, gastronomi ile ilgili temel kavramlar, gastronomini diğer bilim dalları ile ilişkisi		
2	Gastronominin tarihsel gelişimi		
3	Dünya mutfakları		
4	Gastronomi akımları		
5	Günderlik hayat, gıda ve yeni beslenme eğilimleri		
6	Gıda çeşitleri ve kullanım alanları		
7	ARA SINAV		
8	Gastronomi ve menü planlama		
9	Gastronomi ve sağlıklı beslenme		
10	Gastronomi turizmi		
11	Gastronomi eğitimi ve kariyer geliştirme		
12	Pazarlama ve gastronomi		
13	Medya ve gastronomi		
14	Mutfakta profesyonellik		
15	Mutfakta profesyonellik		
16	Final sınavı		
17	Final sınavı		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Temel gastronomi bilgileri ile donanır
Ö02	Gıdayı tanı ve kullanım alanlarını bilir.
Ö03	Gastronominin gelişme evrelerini bilir.
Ö04	Dünya mutfakları hakkında bilgi sahibi olur

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabileceği.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebileceği, bunlara uygun davranabileceği; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabileceği.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabileceği, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabileceği ve proje yürütebileceği.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebileceği, bunu topluma yayabileceği ve sosyal sorumluluk sahibi olabileceği.
P09	Sektörde sorumluluk alabileceği ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabileceği, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabileceği, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabileceği yeterliliğine sahip olabileceği.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebileceği ve bunlara cevap verebileceği.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabileceği, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabileceği, kullanabileceği ve koruyabileceği.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabileceği.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabileceği

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%30
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%20
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	3	42
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	1	2	2
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>74</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	4	4	3
<b>Ö01</b>	5	5	1	2	4	5	2	4	4	5	3	3	3
<b>Ö02</b>	5	5	1	2	3	3	3	3	4	3	2	4	3
<b>Ö03</b>	5	4	4	4	4	4	2	3	3	3	3	4	3
<b>Ö04</b>	5	4	4	3	3	2	2	2	4	4	3	3	3





# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG109 Gıda Bilimi ve Teknolojisi					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	TFG109	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	3	3	3

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Prof.Dr. Hüseyin Avni KIRMACI	Yok

#### Dersin Amacı :

Bu ders ile öğrencilere; gıdaların bileşimi, tahıl, süt, et, meyve, sebze gibi gıda ürünleri ile bitkisel yağ teknolojisi gibi konularda genel bilgi ve beceri kazandırılması amaçlanmaktadır.

#### Dersin İçeriği :

Gıda Teknolojileri, Gıda Kimyası, Tahıl Teknolojisi, Süt Teknolojisi, Meyve ve Sebze Teknolojisi, Et Teknolojisi, Yağ Teknolojisi, Ürün Geliştirme, Fermente ürünler

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

**Kaynaklar** BİLİŞLİ, A. (2012). GIDA TEKNOLOJİSİ. SİDAS YAYINLILIK

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:		Eğitim Bilimleri	:	
Mühendislik Bilimleri	:	20	Fen Bilimleri	:	50
Mühendislik Tasarımı	:		Sağlık Bilimleri	:	30
Sosyal Bilimler	:		Alan Bilgisi	:	

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Gıda teknolojilerine giriş		
2	Gıda Kimyası		
3	Gıda kimyası		
4	Gıda Muhafaza Yöntemleri		
5	Tahıl Teknolojisi		
6	Süt Teknolojisi		
7	ARA SINAV		
8	Süt Ürünleri Teknolojisi		
9	Meyve ve Sebze Teknolojisi		
10	Meyve ve Sebze Teknolojisi		
11	Et Teknolojisi		
12	Et Teknolojisi		
13	Yağ Teknolojisi		
14	Fermentasyon teknolojisi		
15	Fermentasyon teknolojisi		
16	Final sınavı		
17	Final sınavı		

#### Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

TFG217 Gıdalarda Duyusal Analiz

TFG110 Gıda Hijyeni ve Güvenliği

TFG227 Fonksiyonel Gıdalar

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Gıda teknolojisi alanında bilgi sahibi olur
Ö02	Gıda kimyasını öğrenir
Ö03	Gıdaların işlenmesinde, saklanmasında, taşınmasında ve yeni gıdaların üretilmesinde bilgi sahibi olur
Ö04	Gıda işleme tekniklerinin gelişimini izleyebilir

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilecektir.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilir, bunlara uygun davranabilir; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilir.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilir, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilir ve proje yürütebilir.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilir, bunu topluma yayabilir ve sosyal sorumluluk sahibi olabilir.
P09	Sektörde sorumluluk alabilir ve aştalarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilir, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilir, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilir yeterliliğine sahip olabilir.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilir ve bunlara cevap verebilir.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilir, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilir, kullanabilir ve koruyabilir.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilir.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilir

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>74</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları													
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek													

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	4	4	3	3	3	4	4	3	3	4	4	4	4
<b>Ö01</b>	5	4			2		2		1				
<b>Ö02</b>	5	4			1	1	2						
<b>Ö03</b>	5	4	1	1	2		1						
<b>Ö04</b>	5	4		1	1	1	1	1	1				



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG111 Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde İletişim					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	TFG111	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde İletişim	2	2	3

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Doç.Dr. Nuray TÜRKER	Dr.Öğr.Üyesi SAMET GÖKKAYA	Yok

#### Dersin Amacı :

Öğrencilerin doğru iletişim kurma becerilerini geliştirmek

#### Dersin İçeriği :

İletişim, yazılı iletişim, sözlü iletişim, örgütsel iletişim, kitle iletişimi, medya ve gastronomi, gastronomi ve sosyal medya, pazarlama iletişimi süreci.

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

**Kaynaklar** Yılmaz, H (2016) Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi. Detay Yayıncılık, Ankara  
Yılmaz, H. (2016) Turizm ve İletişim, Detay Yayıncılık, Ankara

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	:

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	İletişimin Tarihi, Tanımı ve Temel Kavramlar, Turizmde iletişim		
2	İletişim Süreci ve iletişimin unsurları		
3	İletişimin Türleri, Sözlü İletişim, yazılı iletişim, sözsüz iletişim		
4	Sözsüz İletişim (Beden Dili, jest, mimikler, önemi)		
5	İş yaşamında yazılı iletişim		
6	İletişim engelleri ve iletişim engellerini aşma yolları.		
7	ARA SINAV		
8	Kitle iletişimi ve Gastronomi		
9	Sosyal medya ve gastronomi		
10	Teknolojik İletişim Araçları: TV,Telefon, İnternet, Telekonferans, Video konferans Teknolojik iletişim araçlarının bireyin yaşamındaki olumlu ve olumsuz yönleri nelerdir		
11	Kültürlerarası iletişim, turizm ve gastronomi		
12	Kültürlerarası iletişim, turizm ve gastronomi		
13	Pazarlama iletişimi ve gastronomi		
14	Pazarlama iletişimi ve gastronomi		
15	Pazarlama iletişimi ve gastronomi		
16	Final haftası		
17	Final haftası		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Öğrencilerin sözlü ve yazılı iletişim yeteneklerini geliştir.
Ö02	İş yaşamlarında kendilerini doğru ifade edebilme yeteneği kazandırır.
Ö03	Günümüzde kullanılan iletişim türleri, araçları ve biçimlerini tanıır.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabile.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabile.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilme, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilme ve proje yürütebilme.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabile.
P09	Sektörde sorumluluk alabilme ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabile, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabile.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilme ve bunlara cevap verebilme.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabile.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilme

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	1	2	2
Ödevler	12	2	24
Sunum/Seminer Hazırlama	10	2	20
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>78</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları													
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek													

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	2	2	4	4	3	3	2	3	4	2	2	3	3
<b>Ö01</b>	2	2	3	3	4	2	3	3	2	2	3	3	3
<b>Ö02</b>	2	2	2	3	3	2	3	3	3	4	3	3	2
<b>Ö03</b>	2	2	3	3	3	3	3	3	3	4	4	5	4



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG113 Temel Sanat Eğitimi					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	TFG113	Temel Sanat Eğitimi	3	3	4

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Doç.Dr. Evrim ÇAĞLAYAN	Doç.Dr. Evrim ÇAĞLAYAN	Yok

#### Dersin Amacı :

Öğrencilere sanatın temel konuları ile ilgili temel bilgileri vermek ve sanatsal bir bakış açısı kazanmalarını sağlamaktır.

#### Dersin İçeriği :

Bu ders kapsamında; sanatın tanımı, sanat alanı öğeleri ve sanat dalları hakkında bilgi verilir, sanatsal tasarımda kullanılan temel sanat ilke ve elemanları ile kompozisyon kavramları açıklanır, tabak sunumları ile tasarım ilke ve elemanlarının ilişkisi sorgulanır, elde edilen bilgilerin uygulama çalışmaları sayesinde pekiştirilmesi sağlanır.

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

**Kaynaklar** Atmaca, Anıl Ertok (2014) Temel Tasarım. Ankara: Nobel Akademi Yayıncılık.  
Gökaydın, Nevide (1990) Temel Sanat Eğitimi. Ankara: Sedir Yayınevi

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	:

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Giriş, Sanat, Sanat Dalları, Sanat Alanı ve Öğeleri		
2	Temel Sanat Elemanlarının tanıtımı, Nokta, Çizgi, Uygulama Çalışması		
3	Işık, Gölge, Ton, Uygulama Çalışması		
4	Renk, Sunum Örnekleri İnceleme		
5	Doku, Leke, Uygulama Çalışması		
6	Biçim-Form, Sunum Örnekleri İnceleme		
7	ARA SINAV		
8	Boşluk-Doluluk, Yön, Uygulama Çalışması		
9	Zıtlık, Denge, Sunum Örnekleri İnceleme		
10	Ritim, Hareket, Uygulama Çalışması		
11	Ölçü-Oran, Sunum Örnekleri İnceleme		
12	Armoni (uyum), Egemenlik, Uygulama Çalışması		
13	Öğrenci Tabak Sunumları		
14	Genel değerlendirme ve sonuç		
15	Genel değerlendirme ve sonuç		
16	Final sınavı		
17	Final sınavı		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Sanat Kültürü ve Sanatsal Eleştiri konularında bilgiye sahiptir.
Ö02	Sanatsal malzemeleri kullanabilme ve uygulayabilme becerisine sahiptir.
Ö03	Kendi çalışmalarını sorgular, estetik farkındalığa sahiptir.
Ö04	Özgün yapıt üretmek için gerekli olan çok boyutlu düşünebilme, algılayabilme ve tasarlayabilme bilgisini ve becerisini geliştirir.
Ö05	Eleştirel düşünür ve çözümlenmeye dayalı yorum becerisine sahiptir.
Ö06	Duyusal algıyı somutlaştırma becerisine sahiptir.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilecektir.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilecektir.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilme, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilme ve proje yürütebilme.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabilecektir.
P09	Sektörde sorumluluk alabilme ve aştalarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilecektir, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilecektir.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilme ve bunlara cevap verebilme.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilecektir.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilme

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	8	4	32
Ödevler	3	5	15
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	5	5
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	10	10
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>104</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>4</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları													
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek													

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	4	4	4	3	3	3	4	4	4	3	3	3	3
<b>Ö01</b>	4	4	3	3	2	2	3	3	4	4	4	4	3
<b>Ö02</b>	3	2	2	2	2	1	1	2	2	3	3	4	4
<b>Ö03</b>	4	2	3	4	4	4	4	2	2	3	1	3	3
<b>Ö04</b>	4	2	4	4	3	3	2	4	2	3	3	3	4
<b>Ö05</b>	4	2	4	4	2	3	3	4	4	4	4	4	4
<b>Ö06</b>	2	2	2	2	2	3	4	4	4	4	4	3	3



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TUR181 Türk Dili I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	TUR181	Türk Dili I	2	2	2

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Öğr.Gör. Mesut Doğan Öğr.Gör. Sena Özdemir Öğr.Gör. Mihriye Çelik Öğr.Gör. Ayşe Tepebaşı	Yok

#### Dersin Amacı :

Bu dersin amacı Türkçenin gelişimi ve bugünkü durumu hakkında öğrencilere bilgi vererek Türkçenin ne kadar zengin bir dil olduğunu göstermek ve ulusal bir dil bilinci kazandırmak, Türkçeyi doğru bir şekilde konuşup yazabilme yeterliliğini sağlamaktır.

#### Dersin İçeriği :

Dilin ve kültürün ne olduğu, dil-kültür ilişkisi, dilin sosyal bir kurum olarak millet hayatındaki yeri ve önemi, Türk dilinin dünya dilleri arasındaki konumu, Türk dilinin gelişimi ve tarihi devreleri, Türk dilinin bugünkü durumu ve yayılma alanları, Türkçenin ses özellikleri ve ses bilgisi ile ilgili kurallar, Türkçenin yapım ve çekim ekleri, Türkçenin kelime türleri ve kelime grupları, cümlenin öğeleri.

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

##### Kaynaklar

1. Muharrem Ergin, Üniversiteler İçin Türk Dili, Bayrak Yay. İstanbul,1994.
2. Editör Ceyhan Vedat Uygur, Yaşar Öztürk, Şerif Kutludağ, Şenel Çalışkan, Aliye Tokmakoğlu, Üniversiteler İçin Türk Dili Yazılı ve Sözlü Anlatım, Kriter Yayınevi, İstanbul, 2008.
3. Ertuğrul Yaman, Mehmet Köstekçi, Üniversiteler İçin Örnekl-Uygulamalı Türk Dili ve Kompozisyon, Gazi Kitabevi, Ankara, 2000.
4. Muaamer Gürbüz, Sebahattin Yaşar, Sebahattin Sarı, Sebahattin Aslan, A.Halim Bilici, Bekir Sevinç, Turhan Salcı, Türk Dili ve Kompozisyon (Ders Notları), Ekin Kitabevi, Ankara, 2005.
5. Süer Eker, Çağdaş Türk Dili, Grafiker Yayınları, Ankara, 2003.
6. Zeynep Korkmaz, Ahmet B. Erclasan, Tuncer Gülensoy, İsmail Parlatur, Hamza Zülfiyar, Necat Birinci, Türk Dili ve Kompozisyon, Ekin Kitabevi, Ankara, 2005.,

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	: 0	Eğitim Bilimleri	: 0
Mühendislik Bilimleri	: 0	Fen Bilimleri	: 0
Mühendislik Tasarımı	: 0	Sağlık Bilimleri	: 0
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	: 0

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Dil nedir? Dilin tanımı ve özellikleri, dillerin doğuşu.		
2	Kültür nedir? Dil-kültür ilişkisi, dil-düşünce ilişkisi, dilin millet hayatındaki yeri ve önemi.		
3	Yeryüzündeki diller, dilin türleri, ortak dil olarak Türkçe, konuşma ve yazı dili.		
4	Dillerin sınıflandırılması, Türk dilinin dünya dilleri arasındaki yeri.		
5	Türk dilinin gelişimi ve tarihi devreleri, tarih boyunca Türklerin kullandığı alfabeler, Türk dilinin yayılma alanları.		
6	Dil bilgisi, Türkçede sesler ve seslerin sınıflandırılması, Türkçenin ses özellikleri.		
7	ARA SINAV		
8	Ara sınav		
9	Şekil bilgisi, kök ve ek bilgisi, yapım ekleri ve uygulanması.		
10	Çekim ekleri ve uygulanması		
11	Kelime türleri: isimler, sıfatlar, zamirler.		
12	Kelime türleri: zarflar, edatlar, bağlaçlar, ünlemler, fiiller.		
13	Kelime türleri: fiiller.		
14	Söz dizimi.		
15	Cümlenin öğeleri.		
16	Dönem sonu sınav.		
17	FINAL SINAVI		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Dil ve kültür kavramlarının açılımını tanıır.
Ö02	Türk dilinin özelliklerini ve inceliklerini anlar.
Ö03	Türk dilinin gelişimini ve tarihi devrelerini anlar.
Ö04	Türkçenin ses özellikleri ve ses bilgisi ile ilgili kuralları uygular.
Ö05	Türkçenin kelime türleri ve kelime gruplarını tanıır.
Ö06	Türkçenin cümle bilgisini anlar.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilmek.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilmek, bunlara uygun davranabilmek; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilmek.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilmek, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilmek ve proje yürütebilmek.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilmek, bunu topluma yayabilmek ve sosyal sorumluluk sahibi olabilmek.
P09	Sektörde sorumluluk alabilmek ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilmek, takım çalışmasına katkını ve liderlik özelliklerine sahip olabilmek, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilmek yeterliliğine sahip olabilmek.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilmek ve bunlara cevap verebilmek.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilmek, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilmek, kullanabilmek ve koruyabilmek.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilmek.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilmek

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	12	1	12
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	4	4
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	7	7
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>51</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>2</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları													
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek													
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13

<b>Tüm</b>	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	3
<b>Ö01</b>	2	2	2	3	2	2	2	2	3	3	3	4	3
<b>Ö02</b>	2	2	2	3	2	2	2	2	3	1	1	2	2
<b>Ö03</b>	2	2	2	3	2	2	2	2	3	1	1	4	2
<b>Ö04</b>	2	2	2	3	2	2	2	2	3	2	2	4	2
<b>Ö05</b>	2	2	2	3	2	2	2	2	3	3	3	4	3
<b>Ö06</b>	2	2	2	3	2	2	2	2	3	3	3	4	3





# Karabük Üniversitesi

## SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

YDL183 Yabancı Dil I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	YDL183	Yabancı Dil I	2	2	2

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Öğr.Gör. HASAN KANIŞ	Öğr.Gör. Akile BAŞAR Öğr.Gör. Nihal TOPCU Öğr.Gör. Büşra ŞANLI Öğr.Gör. Duygu YAZICI AŞÇI Öğr.Gör. Fatma Zehra KÖK

### Dersin Amacı :

Dersin amacı; öğrencilerin hedef dilde A1 seviyesinde temel dil bilgisi, okuma ve dinleme becerilerini geliştirmektir. Öğrencilerin en çok kullanılan sözcükleri içeren kısa, basit metinleri anlayabilmelerini; olayların kısa, basit anlatımlarını yapabilmelerini; basit, net, kısa diyalogları anlayabilmelerini; dilbilgisi yapılarını doğru bir şekilde kullanmalarını sağlamaktır.

### Dersin İçeriği :

Dersin içeriği; İngilizce dilinin temel dilbilgisi konularını (articles, tenses, imperatives, pronouns and conjunctions gibi), yaygın kullanılan kelimeleri (daily routines, animals, common verbs and transport gibi) öğretmek ve A1 seviyesine uygun okuma ve dinleme parçalarını (introducing a friend and describing people gibi) anlayabilmelerini sağlamak için tasarlanmıştır.

### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

### Dersin Kaynakları

- Kaynaklar**
1. Azar, Betty Schramper, Fundamentals of English Grammar (New York: Pearson Education, 2003)
  2. Murphy, Raymond, Essential Grammar in Use (Cambridge: Cambridge University Press, 2005),

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	: 0	Eğitim Bilimleri	: 0
Mühendislik Bilimleri	: 0	Fen Bilimleri	: 0
Mühendislik Tasarımı	: 0	Sağlık Bilimleri	: 0
Sosyal Bilimler	: 0	Alan Bilgisi	: 0

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Dilbilgisi:Subject Pronouns Verb "To Be"Kelime:The Alphabet, Greetings, Countries and NationalitiesOkuma & Dinleme:Introducing a Friend		
2	Dilbilgisi:Indefinite Articles (A/ An)Singular and Plural NounsDemonstrative AdjectivesKelime:Days, Months, SeasonsOkuma & Dinleme:Describing People		
3	Dilbilgisi:Have got/ Has got Possessive AdjectivesKelime:Family Members, Occupations/ JobsOkuma & Dinleme:Getting an ID Card		
4	Dilbilgisi:There is/ There areSome/ Any/ NoKelime:Common ObjectsOkuma & Dinleme:Inviting Someone to the Cinema		
5	Dilbilgisi:Telling the TimeKelime:Cardinal Numbers, Ordinal Numbers, DatesOkuma & Dinleme:Understanding Numbers		
6	Dilbilgisi:Simple Present TenseKelime:Daily RoutinesOkuma & Dinleme:Interview with a Swimmer		
7	ARA SINAV		
8	Dilbilgisi:ImperativesMaking SuggestionsKelime:Weather ConditionsAnimalsOkuma & Dinleme:A Good Night's Sleep		
9	ARA SINAV		
10	Dilbilgisi:Object PronounsPossessive PronounsOne/ OnesKelime:Asking for and Giving DirectionsAsking about PriceOkuma & Dinleme:Giving Directions		
11	Dilbilgisi:Simple Past TenseKelime:Expressions with go, get, haveOkuma & Dinleme:Christopher Columbus		
12	Dilbilgisi:Past Continuous TenseKelime:Common VerbsOkuma:The Rabbit and The Turtle		
13	Dilbilgisi:Conjunctions: Because, So, But, And, Also, OrKelime:Hobbies, Sports, InterestsOkuma & Dinleme:Free Time		
14	Dilbilgisi:Prepositions of Time and PlaceKelime:Common PlacesOkuma & Dinleme:Trains and Travel		
15	Dilbilgisi:Articles (a/ an/ the/ Ø)Kelime:TransportOkuma & Dinleme:Tour of London		
16	FİNAL SINAVI		
17	FİNAL SINAVI		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Öğrenciler hedef dile karşı pozitif bir tutum geliştireceklerdir.
Ö02	Öğrenciler hem akademik ortamda hem de günlük hayatta iletişim kurabilmek için temel yeteneklerini artıracaklardır.
Ö03	Öğrenciler hedef dilde A1 seviyesinde dilbilgisi konularını ve kelimeleri öğrenebilecekler ve öğrendiklerini kullanabileceklerdir.
Ö04	Öğrenciler hedef dilde A1 seviyesinde metinleri ve konuşmaları anlayabileceklerdir.
Ö05	Öğrenciler kendilerini hedef dilde A1 seviyesinde sözlü olarak ifade edebileceklerdir.

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilecektir.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilir.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilme, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilme ve proje yürütebilme.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabilme.
P09	Sektörde sorumluluk alabilme ve astraının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına katkını ve liderlik özelliklerine sahip olabilme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilir.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilme ve bunlara cevap verebilme.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilir.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.



Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	3	3
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	2	3	6
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>51</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>2</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları													
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek													
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13

<b>Tüm</b>	2	2	2	2	2	3	3	3	2	3	2	4	3
<b>Ö01</b>	1	2	3	3	3	2	2	3	3	2	2	4	3
<b>Ö02</b>	1	2	1	1	1	2	2	2	3	3	2	4	2
<b>Ö03</b>	1	2	1	1	1	2	2	2	2	2	2	4	3
<b>Ö04</b>	1	2	2	2	2	1	1	2	2	3	3	4	2
<b>Ö05</b>	1	2	3	3	3	3	2	2	2	2	3	4	3



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

AIT182 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	AIT182	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Öğr.Gör. HAMZA ÜZÜMCÜ	Öğr.Gör. Yunus GÖK Öğr.Gör. Mustafa KARACA Öğr.Gör. Fatma ERTEN Öğr.Gör. Hamza ÜZÜMCÜ Öğr.Gör. Yusuf TEKE

#### Dersin Amacı :

Çağdaş uygarlık seviyesine ulaşma hedefiyle Türkiye Cumhuriyeti ni kuran Atatürk ün İlke ve İnkılapların nın önemini Türk gençliğinin kavramasını sağlayarak, onları Atatürkçü Düşünce Sistemi doğrultusunda yetiştirmektedir.

#### Dersin İçeriği :

Siyasal Alanda Yapılan İnkılaplar, Hukuk Alanında Yapılan İnkılaplar, Eğitim ve Kültür Alanında Yapılan İnkılaplar, İktisadi Alanda Yapılan İnkılaplar, Sosyal Alanda Yapılan İnkılaplar, Atatürk İlkeleri, Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası, İkinci Dünya Savaşı Yıllarında Türkiye, Jeopolitik Kavramı ve Türkiye'nin Jeopolitiği.

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

##### Kaynaklar

1. Armaoğlu, Fahir. (2004). 20. Yüzyıl Siyasi Tarihi. İstanbul: Alkım Yayınevi.
2. Berkes, Niyazi. (2012). Türkiye'de Çağdaşlaşma. İstanbul: YKY.
3. Candan, Ahmet Sait. (2010). Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi. Kocaeli: Umuttepe Yayınları.
4. Nutuk.
5. Sander, Oral. (2010). Siyasi Tarih – İlkçağlardan 1918'e. İstanbul: İmge Kitabevi.

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	: 0	Eğitim Bilimleri	: 0
Mühendislik Bilimleri	: 0	Fen Bilimleri	: 0
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 0
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	: 0

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Siyasal alanda yapılan inkılaplar: Saltanatın kaldırılması, Cumhuriyet'in ilanı, Halifeliğin kaldırılması; İnkılaplara karşı muhalefet.		
2	Hukuk alanında yapılan inkılaplar; Eğitim ve Kültür alanında yapılan inkılaplar.		
3	Toplumsal alanda yapılan inkılaplar.		
4	Ekonomi ve Tarım alanlarında yapılan inkılaplar.		
5	Anayasal sistemin kurulması ve gelişimi.		
6	Türkiye'nin dış politikası ve ilişkileri (1923-1932 döneminde Türk dış politikası).		
7	ARA SINAV		
8	Cumhuriyet Dönemi'nde dış politika: Balkan Antantı, Sadabat Pakti, Montrö Boğazlar Sözleşmesi, Hatay Sorunu.		
9	Atatürk İlkeleri: Cumhuriyetçilik, Milliyetçilik, Halkçılık.		
10	Atatürk İlkeleri: Laiklik, Devletçilik, İnkılapçılık.		
11	Bütünleyici ilkeler.		
12	Atatürk'ten sonra Türkiye.		
13	Jeopolitik ve Türkiye'nin jeopolitik durumu.		
14	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi ile ilgili genel değerlendirme.		
15	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi ile ilgili genel değerlendirme.		
16	Final Sınavı		
17	FINAL SINAVI		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Türk İnkılabı'nın önemini kavrar.
Ö02	Atatürk İlkeleri ni tarihsel perspektif içinde değerlendirir.
Ö03	Türk dış politikasının temel nitelikleri hakkında fikir sahibi olur.
Ö04	Yakın dönem Türkiye tarihi hakkında bilgi sahibi olur.
Ö05	Güncel gelişmeleri geçmişin koşullarıyla karşılaştırarak değerlendirir.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabile.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebile, bunlara uygun davranabile; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabile.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabile, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabile ve proje yürütebile.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebile, bunu topluma yayabile ve sosyal sorumluluk sahibi olabile.
P09	Sektörde sorumluluk alabile ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabile, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabile, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabile yeterliliğine sahip olabile.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebile ve bunlara cevap verebile.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabile, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabile, kullanabile ve koruyabile.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabile.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabile





# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Genel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	TFG104	Genel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi II	3	3	4

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Dr.Öğr.Üyesi Sibel AYYILDIZ	Yok

#### Dersin Amacı :

Mutfakla ilgili temel kavramların ve terminolojinin bilinmesi amaçlanmaktadır.

#### Dersin İçeriği :

Mutfak çalışanları terminolojisi, yemek pişirme yöntemleri terminolojisi, mutfak araç ve gereçleri terminolojisi, moleküler gastronomi terminolojisi, yemek hazırlık aşamaları terminolojisi, sıcak mutfak terminolojisi, soğuk mutfak terminolojisi, pasta ve tatlılarla ilgili terminoloji

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

**Kaynaklar** Türkan, C., (2010) Mutfak Teknolojisi. Cemal Türkan Yayınları.

#### Ders Yapısı

<b>Matematik ve Temel Bilimler</b>	:	<b>Eğitim Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Bilimleri</b>	:	<b>Fen Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Tasarımı</b>	:	<b>Sağlık Bilimleri</b>	:
<b>Sosyal Bilimler</b>	: 100	<b>Alan Bilgisi</b>	:

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Mutfak çalışanları ile ilgili terimler		
2	Mutfak araç-gereçleri ile ilgili terimler		
3	Temel pişirme yöntemleri ile ilgili terimler		
4	Yiyecek hazırlama (mise en plas), kesme biçimleri ile ilgili terimler		
5	Etlerle ilgili terimler (beyaz ve kırmızı etler)		
6	Sebze ve meyvelerle ilgili terimler		
7	ARA SINAV		
8	Baharatlar, otlar, çeşniler ve soslarla ilgili terimler		
9	Çorbalarla ilgili terimler		
10	Yumurtalarla ilgili terimler		
11	Buz ve dekorasyonla ilgili terimler		
12	Sıcak mutfak ile ilgili terimler		
13	Soğuk mutfak ile ilgili terimler		
14	Tatlı ve pastalarla ilgili terimler		
15	Tatlı ve pastalarla ilgili terimler		
16	Final sınavı		
17	Final sınavı		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Mutfak ve gastronomi ile ilgili temel kavramları ve terminolojiyi bilir.
Ö02	Temel yiyecek pişirme yöntemlerini bilir.
Ö03	Yeni mutfak teknolojilerini ve mutfak trendlerini bilir.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilecektir.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilecektir, bunlara uygun davranabilecektir; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilir.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilecektir, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilecektir ve proje yürütebilir.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilecektir, bunu topluma yayabilecektir ve sosyal sorumluluk sahibi olabilir.
P09	Sektörde sorumluluk alabilecektir ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilecektir, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilir, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilecektir yeterliliğine sahip olabilir.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilecektir ve bunlara cevap verebilecektir.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilecektir, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilecektir, kullanabilecektir ve koruyabilecektir.
P01	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilir.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilecektir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	12	2	24
Sunum/Seminer Hazırlama	12	1	12
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	10	2	20
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>102</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>4</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları													
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek													
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	4	3	3	2	4	3	3	2	3	4	2	3	3
<b>Ö01</b>	5	2	3	2	3	4	2	4	2	3	4	3	3
<b>Ö02</b>	5	4	3	2	3	3	2	3	2	3	4	3	3
<b>Ö03</b>	5	4	4	3	3	3	4	3	3	4	3	2	3



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG106 Gıda Ürünleri ve Pişirme Yöntemleri					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	TFG106	Gıda Ürünleri ve Pişirme Yöntemleri	4	3	6

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Dr.Öğr.Üyesi Özlem ÖZER ALTUNDAĞ	Dr.Öğr.Üyesi MUSTAFA YILMAZ	Arş.Gör. Özkan SÜZER

#### Dersin Amacı :

Mutfakta kullanılan temel pişirme yöntemlerinin, yiyecek hazırlama ve doğrama tekniklerinin, sebzeler ve sebzelerle yapılacak yemeklerin, büyükbaş ve küçükbaş hayvan etleri kesme ve parçalama, et yemeklerinin, deniz ürünleri ve balık yemeklerinin öğretilmesi amaçlanmaktadır.

#### Dersin İçeriği :

Temel doğrama teknikleri; julienne, mire poix, vichy, brunoise, jordineirre, macedonie, matignan, peysone, batonets sticks, bouquet garnie, suda pişirme teknikleri, yağda pişirme teknikleri, kuru ısıda pişirme teknikleri, buharda pişirme teknikleri, etin bölümleri, deniz ürünleri, sebzeler.

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

##### Kaynaklar

Eraslan, N. (2013) Pişirme Yöntemleri, Nobel Akademik Yayın.  
Cılızoğlu Eryılmaz, L. (2011) Yemek Pişirme Teknikleri-Çeşitleri, Beslenme, Yemek Görgü Kuralları, Remzi Kitabevi.  
Türkan, C. (2010). Aşçılık (3. Baskı) Cemal Türkan Yayınları, Sistem Ofset, Ankara.  
Gökdemir, A. (2012). Pişirme Yöntemleri ve Teknikleri, Detay Yayıncılık.

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	:

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Mutfakta kullanılan temel gereçler ve ekipmanların doğru kullanımı		
2	Mutfakta kullanılan temel doğrama şekilleri; julienne, brunoise, jordineiere, macedonie		
3	Mutfakta kullanılan temel doğrama şekilleri; mire poix, dice-peysone, matignan		
4	Mutfakta kullanılan temel doğrama şekilleri; botanets sticks, vichy, bouquet garnie-herb bouquet		
5	Et ve etin bölümleri; büyükbaş ve küçükbaş hayvanın bölümleri		
6	Kümes hayvanlarının bölümleri ve kullanım alanları, deniz ürünleri ve temel kullanım alanları		
7	ARA SINAV		
8	Mutfakta kullanılan temel pişirme yöntemleri; kendi suyu ile pişirme (stewing), çiğ yiyecekler		
9	Mutfakta kullanılan temel pişirme yöntemleri; yağda pişirme yöntemi		
10	Mutfakta kullanılan temel pişirme yöntemleri; ızgarada pişirme (grilling/broiling), fırında kızartma (roasting), fırında pişirme (baking)		
11	Mutfakta kullanılan temel pişirme yöntemleri; sote (sauteing), wok içinde karıştırarak pişirme (stir frying)		
12	Türk mutfak kültüründe kullanılan tüm pişirme yöntemleri; tandir, mangal, teneke, taş fırın.		
13	Moleküler pişirme teknikleri		
14	Füzyon pişirme teknikleri		
15	Mutfakta kullanılan temel pişirme yöntemleri, sıcak suda pişirme yöntemleri, blanching ön haşlama (blanching ), hafif ateşte haşlama (poaching), haşlama (boiling/simmering), kısık ateşte az suda pişirme (brasing)		
16	Final sınavı		
17	Final sınavı		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Mutfakta kullanılan temel doğrama şekillerini (julienne, mire poix, vichy, brunoise, jordineirre, macedonie, matignan, peysone, batonets sticks, bouquet garnie) uygular
Ö02	Mutfakta kullanılan temel pişirme yöntemlerini (suda pişirme teknikleri, yağda pişirme teknikleri, kuru ısıda pişirme teknikleri, buharda pişirme teknikleri) uygular
Ö03	Etin bölümlerini, hangi yemeklerde kullanılacağını, hangi pişirme tekniklerini kullanacağını bilir
Ö04	Mutfak ekipmanlarını ayrıntılı tanırlar
Ö05	Türk Mutfağında kullanılan pişirme yöntemlerini derinlemesine öğrenirler

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabileceği.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebileceği, bunlara uygun davranabileceği; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabileceği.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabileceği, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabileceği ve proje yürütebileceği.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebileceği, bunu topluma yayabileceği ve sosyal sorumluluk sahibi olabileceği.
P09	Sektörde sorumluluk alabileceği ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabileceği, takım çalışmasına katkını ve liderlik özelliklerine sahip olabileceği, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabileceği yeterliliğine sahip olabileceği.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebileceği ve bunlara cevap verebileceği.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabileceği, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabileceği, kullanabileceği ve koruyabileceği.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabileceği.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabileceği



Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	4	56
Sınıf Dışı Ç. Süresi	10	1	10
Ödevler	10	2	20
Sunum/Seminer Hazırlama	8	2	16
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	14	2	28
Laboratuvar	0	0	0
Proje	10	2	20
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>154</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>6</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	4	4	4	4	3	3	3	3	4	4	3	3	3
<b>Ö01</b>	5	4	4	4	4	3	2	2	3	3	3	4	4
<b>Ö02</b>	5	4	3	3	1	3	4	2	4	4	3	3	3
<b>Ö03</b>	5	4	4	4	1	3	2	2	3	3	3	4	4
<b>Ö04</b>	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4
<b>Ö05</b>	3	3	4	4	3	3	4	4	4	3	3	3	3



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG110 Gıda Hijyeni ve Güvenliği					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	TFG110	Gıda Hijyeni ve Güvenliği	3	3	3

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Doç.Dr. Hüseyin Avni KIRMACI	Prof.Dr. HÜSEYİN AVNİ KIRMACI	Yok

#### Dersin Amacı :

Bu dersin amacı, hijyen ve sanitasyon konularında öğrencileri bilgilendirmek ve bilinçlendirmektir.

#### Dersin İçeriği :

Hijyen, besin hijyeni, besinlerin bozulma nedenleri, HACCP, ambalaj, gıda katkı maddeleri, sanitasyon ve gıda güvenliği, personel hijyeni, iş yeri hijyeni ve gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair yönetmelikler.

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

##### Kaynaklar

Topal, Ş (2001). Gıda Endüstrisinde Risk Yönetimi Sistemi : HACCP, Taç Ofset, İstanbul  
Bulduk, S., (2003). Gıda ve Personel Hijyeni, Ankara: Detay Yayıncılık  
Bilici, S., Uyar, M.F., Beyhan, Y., Sağlam, F. (2008). Besin Güvenliği, Beslenme Bilgi Serisi (sayfa371-380). Türkiye. T.Sağlık Bakanlığı Yayın no:732.

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	: 50
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 50
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Hijyen ve sanitasyonun tanımı ve önemi		
2	Besin hijyeni		
3	Personel hijyeni		
4	İşyeri hijyeni, çöpler, atıklar, zararlı haşere ve hayvanlar		
5	Besinlerin bozulma nedenleri, fiziksel, kimyasal, biyolojik bozulma		
6	Besin maddeleri ve mikroorganizmalarla ilişkisi		
7	ARA SINAV		
8	HACCP'in tanımı, önemi ve ilkeleri		
9	Ambalajlama, gıda ambalajının foksionları		
10	Gıda katkı maddeleri		
11	Tatlandırıcılar		
12	Renklendiriciler		
13	Enzimler, aroma ve zenginleştiriciler		
14	Gıda üretimi, sunumu ve katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeler		
15	Gıda üretimi, sunumu ve katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeler		
16	Final sınavı		
17	Final sınavı		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Gıdaların saklama koşullarını bilir.
Ö02	Gıdaların bozulma sebeplerini bilir.
Ö03	Besin ve personel hijyenini bilir.
Ö04	HACCP'in önemini bilir.
Ö05	Hijyen ve sanitasyon konularında bilinçlidir.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabileceği.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebileceği, bunlara uygun davranabileceği; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabileceği.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabileceği, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabileceği ve proje yürütebileceği.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebileceği, bunu topluma yayabileceği ve sosyal sorumluluk sahibi olabileceği.
P09	Sektörde sorumluluk alabileceği ve astandının mesleki gelişimine katkı sağlayabileceği, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabileceği, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabileceği yeterliliğine sahip olabileceği.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebileceği ve bunlara cevap verebileceği.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabileceği, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabileceği, kullanabileceği ve koruyabileceği.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabileceği.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabileceği

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	8	2	16
Sunum/Seminer Hazırlama	1	2	2
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	14	1	14
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>78</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları													
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek													

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	4	4	4	3	3	4	4	3	4	4	3	4	4
<b>Ö01</b>	4	3	3	2	4	4	1	4	4	2	3	3	3
<b>Ö02</b>	4	3	3	2	4	4	1	3	3	2	3	4	4
<b>Ö03</b>	4	3	3	2	4	4	1	3	3	2	3	4	4
<b>Ö04</b>	4	3	3	3	3	4	1	4	4	2	3	3	4
<b>Ö05</b>	4	3	4	2	4	4	1	4	4	2	3	4	4



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG112 İçecekler ve Özellikleri					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	TFG112	İçecekler ve Özellikleri	3	3	3

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Dr.Öğr.Üyesi Özlem ÖZER ALTUNDAĞ	Dr.Öğr.Üyesi ÖZLEM ÖZER ALTUNDAĞ	Yok

#### Dersin Amacı :

Alkollü ve alkolsüz içeceklerin türleri, üretim yöntemleri ve hazırlanışları hakkında bilgi vermek

#### Dersin İçeriği :

Alkollü ve alkolsüz içecekler, üretim yöntemleri, hazırlanışları, yiyecek üretiminde kullanılan içecekler, içeceklerin duyuşal olarak değerlendirilmesi

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

**Kaynakları**  
Gürel, M. ve Gürel, G. (1992). Servis ve Bar, Sosyal Kitap, İstanbul.  
Aktan, N. ve Kalkan Yıldırım, H. (2012). Evde Şarap Üretim Teknikleri, Kişisel Yayınlar  
Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2012). İçki Teknolojisi, Detay Yayıncılık, Ankara  
Baykam, S. (2016). Dünya Ülkeleri ve Şarap, Gece Kitaplığı

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	:

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Temel kavramlar, yiyecek içecek işletmeleri için içeceklerin önemi		
2	İçeceklerin sınıflandırılması		
3	Alkolsüz içecekler (kola, gazoz, meyve suları v.b.) ve üretimi		
4	Alkollü içkiler ve tarihsel gelişimi		
5	Şaraplar, köpüklü şaraplar		
6	Bira, viski		
7	ARA SINAV		
8	Rom, tekila		
9	Raki ve diğer alkollü içecekler		
10	Alkollü ve alkolsüz kokteyller		
11	Kahve, çay		
12	Gıda üretiminde kullanılan alkollü ve alkolsüz içecekler		
13	İçeceklerin duyuşal değerlendirilmesi		
14	İçecek servisi		
15	Brendi, konyak, votka, cin		
16	Final Sınavı		
17	Final sınavı		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Alkolsüz içki üretimini bilir.
Ö02	Akollü içki üretimini bilir.
Ö03	Kokteyl hazırlama tekniklerini bilir
Ö04	Şarapların özelliklerini bilir ve tanıır.
Ö05	Yeni alkolsüz içeceklerin oluşturulması yeni ürün üretimi yapılması süreçleri öğretilir.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilece.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilece.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilme, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilme ve proje yürütebilme.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve becerileri ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabilece.
P09	Sektörde sorumluluk alabilme ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilece, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilece.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilme ve bunlara cevap verebilme.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilece.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilme

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	10	2	20
Ödevler	0	1	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	1	0
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	12	1	12
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>78</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları													
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek													
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	4	4	4	3	3	3	4	3	3	4	4	4	4
<b>Ö01</b>	4	4	3	3	3	2	2	3	2	2	4	2	2
<b>Ö02</b>	4	4	3	3	3	4	3	3	2	3	4	4	4
<b>Ö03</b>	4	4	3	3	3	3	2	3	2	2	4	2	2
<b>Ö04</b>	4	4	3	3	3	4	2	3	2	3	4	3	3
<b>Ö05</b>	4	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	4	4



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG114 Mutfak Organizasyonu ve Yönetimi					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	TFG114	Mutfak Organizasyonu ve Yönetimi	3	3	3

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Öğr.Gör. Tolgahan TABAK <a href="https://unis.karabuk.edu.tr/akademi-syen/tolgahantabak">https://unis.karabuk.edu.tr/akademi-syen/tolgahantabak</a> tolgahantabak@karabuk.edu.tr	Yok

#### Dersin Amacı :

Mutfak personeli, mutfak ekipmanları ve mutfağın örgütlenmesi ile mutfağın yönetimi ve yönetim fonksiyonları ile ilgili temel konuları öğrencilere aktarmak.

#### Dersin İçeriği :

Mutfağın organizasyonu, mutfak personelinin organizasyonu, mutfak araç-gereçlerinin organizasyonu, mutfak şeması, mutfak yönetimi ve yönetsel fonksiyonlar, planlama, örgütlenme, koordine etme, güdüleme, kontrol, mutfakta verimlilik ve etkinlik, zaman yönetimi.

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

Bilgi aktarımı ve yüz yüze soru cevap.

#### Dersin Kaynakları

##### Kaynaklar

Yiyecek Üretimi El Kitabı, Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü, Ankara  
Gökdemir, A. (2008). Mutfak Hizmetleri Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara  
Sökmen, A. (2009) Mutfak Hizmetleri Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara  
Sarıışık M., Çavuş Ş., Karamustafa K. (2010). Profesyonel Restoran Yönetimi İlkeler, Uygulamalar ve Örnek Olaylar. Detay Yayıncılık, Ankara  
Öğretim elemanı ders notları ve proje örnekleri.

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:		Eğitim Bilimleri	:	
Mühendislik Bilimleri	:	10	Fen Bilimleri	:	
Mühendislik Tasarımı	:	10	Sağlık Bilimleri	:	
Sosyal Bilimler	:	30	Alan Bilgisi	:	50

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Mutfağın bölümleri ve mutfak personeli		
2	Sıcak mutfağın örgütlenmesi		
3	Soğuk mutfağın örgütlenmesi		
4	Pastane bölümü organizasyonu		
5	Mutfak Yönetimi, yönetsel fonksiyonlar, planlama, örgütlenme		
6	Mutfak yönetimi, yönetsel fonksiyonlar, koordine etme, kontrol		
7	ARA SINAV		
8	Mutfakta iletişim, mutfak çalışanları arasındaki ilişkiler ve ekip çalışması		
9	Mutfakta atık yönetimi, sürdürülebilir yiyecek üretimi, organik ve etik yiyecekler		
10	Yiyecek-içecek üretim süreci yönetimi; satın alma, teslim alma, depolama, depodan mal çıkarma, üretim, buluşuk yıkama, satış		
11	Menü yönetimi, a la carte menü, Table D'Hote Menu, Kahvaltı büfeleri, açık büfeler		
12	Mutfakta yiyecek ve içecek maliyet yönetimi		
13	Banket organizasyonlarında mutfak yönetimi		
14	A la Carte serviste mutfak yönetimi		
15	Mutfak çalışanlarının motivasyonu, mutfakta verimlilik ve zaman yönetimi		
16	Final sınavı		
17	Final sınavı		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Mutfak çalışanlarını ve mutfak araç-gereçlerini organize edebilir.
Ö02	Mutfakta verimliliğin artırılmasına ilişkin yöntemleri açıklar.
Ö03	Zamanı etkin kullanmayı bilir.
Ö04	Fiziksel olarak mutfağı planlayabilir.
Ö05	Mutfak yönetim becerisini geliştirir.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilecektir.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilecektir, bunlara uygun davranabilecektir; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilir.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilecektir, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilecektir ve proje yürütebilir.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilir, bunu topluma yayabilir ve sosyal sorumluluk sahibi olabilir.
P09	Sektörde sorumluluk alabileceği ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabileceği, takım çalışmasına katkını ve liderlik özelliklerine sahip olabilir, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabileceği yeterliliğine sahip olabilir.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilir ve bunlara cevap verebilir.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilir, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilir, kullanabilir ve koruyabilir.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilir.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%30
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	1	%30
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%40
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	3	42
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	1	10	10
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>82</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları													
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek													

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	4	4	4	3	3	3	4	4	4	3	3	4	4
<b>Ö01</b>	5	4	5	5	4	2	2	4	3	3	3	3	3
<b>Ö02</b>	5	4	4	4	4	4	4	4	3	2	3	3	4
<b>Ö03</b>	5	3	4	4	3	3	3	2	2	2	3	3	3
<b>Ö04</b>	5	3	4	4	3	4	4	2	2	5	2	3	3
<b>Ö05</b>	5	3	4	4	3	3	3	2	2	2	2	3	3



**Karabük Üniversitesi**  
SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG116 Gıda Coğrafyası					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	TFG116	Gıda Coğrafyası	2	2	3

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Doç.Dr. Taşkın DENİZ	Yok

**Dersin Amacı :**

Gıda ürünlerinin gen bölgelerinin ve çeşitli özelliklerinin bilinmesi amaçlanır.

**Dersin İçeriği :**

Sebze ve meyveler, baharatlar, et ve et ürünleri, bakliyatlar, tahıllar

**Öğretim Yöntem ve Teknikleri :**

**Dersin Kaynakları**

Kaynaklar	1

**Ders Yapısı**

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	:

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Temel Kavramlar; Besin Maddeleri, Tarımı Etkileyen Doğal ve Beşeri Çevre Koşulları		
2	Tarım Tarihi, Bitkisel Üretim ve Hayvancılığın Başlıca Türleri		
3	Tahıllar		
4	Baklagiller		
5	Sebzeler		
6	Meyveler		
7	ARA SINAV		
8	Gıda Üretimine Yönelik Kara Hayvanları Yetiştiriciliği		
9	Türkiye’de Kara Hayvanlarından Elde Edilen Gıdalar, Gıda Üretimi ve Dağılışı		
10	Su Ürünlerine Dayalı Gıdaların Coğrafyası		
11	Su Ürünlerine Dayalı Gıdaların Beslenme Yeri ve Önemi, Dünyadaki Dağılımları		
12	Türkiye’de Su Ürünlerine Dayalı Gıdalar		
13	Baharatlar I		
14	Baharatlar II		
15	BAHARATLAR III		
16	FINAL SINAVI		
17	FINAL SINAVI		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Gıdaların beslenme yeri ve önemini açıklayabilecek
Ö02	Toprağın önemini özetleyebilecek
Ö03	Tarımı etkileyen faktörleri tartışabilecek
Ö04	Bitkisel ve hayvansal üretim türlerini örneklendirebilecektir

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilme.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilme.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilme, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilme ve proje yürütebilme.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabilme.
P09	Sektörde sorumluluk alabilme ve aştalarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilme.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilme ve bunlara cevap verebilme.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilme.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilme



Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	7	2	14
Ödevler	5	2	10
Sunum/Seminer Hazırlama	5	2	10
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>80</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları													
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek													
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	3	3	2	4	3	2	3	4	2	2	3	4	3
<b>Ö01</b>	2	3	2	3	2	2	3	3	2	3	2	3	2
<b>Ö02</b>	5	3	4	3	2	3	2	3	2	3	2	4	3
<b>Ö03</b>	4	2	3	3	3	3	2	2	2	3	3	4	3
<b>Ö04</b>	3	3	2	2	3	3	2	2	3	3	2	3	2



**Karabük Üniversitesi**  
SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	TFG118	İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku	2	2	2

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Dr.Öğr.Üyesi Volkan SANCI	Yok

**Dersin Amacı :**  
İş ve sosyal güvenlik hukukunun temel kavramlarını, işçi-işveren ilişkilerini ve sosyal güvenlik sistemini öğrenmektir.  
**Dersin İçeriği :**  
İş hukuku, işçi ve işveren hakları, iş sözleşmeleri, iş kazaları, sosyal güvenlik ve sigorta uygulamaları.  
**Öğretim Yöntem ve Teknikleri :**  
Anlatım, soru-cevap ve sunum

Dersin Kaynakları
<b>Kaynaklar</b> Erdoğan, A. G. (2020). İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku ( 12. Baskı). Detay Yayıncılık.

Ders Yapısı	
<b>Matematik ve Temel Bilimler</b> : <b>Mühendislik Bilimleri</b> : <b>Mühendislik Tasarımı</b> : <b>Sosyal Bilimler</b> : 100	<b>Eğitim Bilimleri</b> : <b>Fen Bilimleri</b> : <b>Sağlık Bilimleri</b> : <b>Alan Bilgisi</b> :

Ders Konuları			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	İş ve Sosyal Güvenlik Hukukunun Tanımı ve Kapsamı		
2	İş Hukukunun Temel Kavramları		
3	İş Sözleşmeleri ve Türleri		
4	İş Sözleşmesinin Kurulması ve Feshi		
5	İşçi ve İşverenin Hak ve Yükümlülükleri		
6	Çalışma Süreleri ve Ücret		
7	Ara Sınav Haftası (Sınav yapıldığı tarihten itibaren konular bir hafta ileri alınır)		
8	İzinler ve Tatil Günleri		
9	İş Sağlığı ve Güvenliği		
10	İş Kazaları ve Meslek Hastalıkları		
11	Toplu İş Hukuku ve Sendikalar		
12	Sosyal Güvenlik Hukukunun Temel Kavramları		
13	Sosyal Sigortalar ve Primler		
14	Sosyal Güvenlik Kurumları ve Uygulamaları		
15	Emeklilik ve İşsizlik Sigortası		
16	Final Sınavı		
17	Final Sınavı		

Dersin Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
Ö01	İş ve sosyal güvenlik hukukunun temel kavramlarını tanıır.
Ö02	İşçi ve işveren hak ve sorumluluklarını analiz edebilir.
Ö03	İş sözleşmelerinin hazırlanması ve feshedilmesi süreçlerini anlar ve uygulayabilir.
Ö04	İş kazaları ve meslek hastalıkları durumlarında hukuki süreçleri takip edebilir.
Ö05	Sosyal güvenlik sisteminin temel işleyişini ve sigorta uygulamalarını kavrar.

Programın Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilme.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilme.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilme, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilme ve proje yürütebilme.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabilme.
P09	Sektörde sorumluluk alabilme ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına katkını ve liderlik özelliklerine sahip olabilme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilme.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilme ve bunlara cevap verebilme.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilme.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilme

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	7	7
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	10	10
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>59</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>2</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

	P01	P03	P11
Ö01	3	5	4
Ö02	3	5	4
Ö03	3	5	4
Ö04	3	5	4
Ö05	3	5	4



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TUR182 Türk Dili II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	TUR182	Türk Dili II	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Öğr.Gör. Sena Özdemir Öğr.Gör. Mesut Doğan Öğr.Gör. Ayşe Tepebaşı	Öğr.Gör. Mihriye ÇELİK

#### Dersin Amacı :

Doğru, iyi ve güzel cümle kurabilmek için cümlelerin unsurlarını ve bunların önemini tespit edebilmek, yazılı ve sözlü anlatım türlerini tanımak ve bunlarla ilgili uygulamalar yapmak, dil yanlışlarının farkına varabilmek ve bunları düzeltebilmek, bilimsel yazıların hazırlanmasında uygulanacak kuralları bilmek ve bunları uygulayabilmek. Türk ve dünya edebiyatından ve düşünce tarihinden seçilmiş metinlere dayanarak öğrencinin doğru ve güzel konuşma ve yazma yeteneğini geliştirmek.

#### Dersin İçeriği :

Cümlelerin ne olduğu, cümlelerin öğelerinin neler olduğu, bir cümlelerin tahlinin nasıl yapılması gerektiği ve cümle inceleme örnekleri, cümle türleri, genel kompozisyon bilgileri, yazılı kompozisyonda kullanılacak plan, yazılı ve sözlü anlatım türlerinin neler olduğu ve bunların örnekleri, anlatım biçimleri ve paragrafta düşünceyi geliştirme yollarının neler olduğu, anlatım bozuklukları ve uygulaması, bilimsel yazıların uygulanmasında uyulacak kurallar.

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

##### Kaynaklar

1. Muharrem Ergin, Üniversiteler İçin Türk Dili, Bayrak Yay. İstanbul,1994.
2. Editör Ceyhan Vedat Uygur, Yaşar Öztürk, Şerif Kutluoğlu, Şenel Çalışkan, Aliye Tokmakoğlu, Üniversiteler İçin Türk Dili Yazılı ve Sözlü Anlatım, Kriter Yayınevi, İstanbul, 2008.
3. Ertuğrul Yaman, Mehmet Köstekçi, Üniversiteler İçin Örnekl-Uygulamalı Türk Dili ve Kompozisyon, Gazi Kitabevi, Ankara, 2000.
4. Muaamer Gürbüz, Sebahattin Yaşar, Sebahattin Sarı, Sebahattin Aslan, A.Halim Bilici, Bekir Sevinç, Turhan Salcı, Türk Dili ve Kompozisyon (Ders Notları), Ekin Kitabevi, Ankara, 2005.
5. Süer Eker, Çağdaş Türk Dili, Grafiker Yayınları, Ankara, 2003.
6. Zeynep Korkmaz, Ahmet B. Ercilasun, Tuncer Gülsensoy, İsmail Parlatur, Hamza Zülfikar, Necat Birinci, Türk Dili ve Kompozisyon, Ekin Kitabevi, Ankara, 2005.,

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	: 0	Eğitim Bilimleri	: 0
Mühendislik Bilimleri	: 0	Fen Bilimleri	: 0
Mühendislik Tasarımı	: 0	Sağlık Bilimleri	: 0
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	: 0

#### Ders Konular

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Cümle bilgisi: yapısına ve anlamına göre cümleler.		
2	Cümle bilgisi: yüklem türüne ve yüklemine göre cümleler.		
3	İmla kuralları.		
4	İmla kuralları.		
5	Noktalama işaretleri.		
6	Anlatım bozuklukları.		
7	ARA SINAV		
8	Anlatım bozuklukları.		
9	Kompozisyon.		
10	Anlatım biçimleri.		
11	Düşünceyi geliştirme yolları.		
12	Yazılı anlatım türleri.		
13	Sözlü anlatım türleri.		
14	Kalıp yazı türleri.		
15	Bilimsel yazma teknikleri.		
16	Dönem sonu sınav.		
17	FINAL SINAV		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Yazım kurallarını kavrar, noktalama işaretlerini etkin bir biçimde kullanır.
Ö02	Türkçeyi doğru ve güzel kullanır.
Ö03	Bilimsel yazıların hazırlanmasında uygulanan yöntemleri kullanır.
Ö04	Kurulan bir cümleyi özelliklerine göre sınıflandırır.
Ö05	Anlatım tekniklerini kavrar ve uygular.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilecektir.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilecektir, bunlara uygun davranabilecektir; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilecektir.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilecektir, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilecektir ve proje yürütebilecektir.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve becerileri ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilecektir, bunu topluma yayabilecektir ve sosyal sorumluluk sahibi olabilecektir.
P09	Sektörde sorumluluk alabilecektir ve aştalarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilecektir, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilecektir, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilecektir yeterliliğine sahip olabilecektir.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilecektir ve bunlara cevap verebilecektir.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilecektir, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilecektir, kullanabilecektir ve koruyabilecektir.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilecektir.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilecektir

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	12	1	12
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	4	4
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	7	7
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>51</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>2</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları													
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek													
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	3	4	4
<b>Ö01</b>	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	3	4	4
<b>Ö02</b>	2	2	2	2	2	2	2	2	3	1	3	4	4
<b>Ö03</b>	2	2	2	2	2	2	2	2	3	1	3	4	4
<b>Ö04</b>	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	3	4	4
<b>Ö05</b>	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	3	4	4



# Karabük Üniversitesi

## SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

YDL184		Yabancı Dil II			
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	YDL184	Yabancı Dil II	2	2	2

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Öğr.Gör. HASAN KANIŞ	Öğr.Gör. Akile BAŞAR Öğr.Gör. Nihal TOPCU Öğr.Gör. Büşra ŞANLI Öğr.Gör. Duygu YAZICI AŞÇI Öğr.Gör. Fatma Zehra KÖK

### Dersin Amacı :

Dersin amacı; öğrencilerin hedef dilde A2 seviyesinde temel dil bilgisi, okuma ve dinleme becerilerini geliştirmektir. Öğrencilerin en çok kullanılan sözcükleri içeren kısa, basit metinleri anlayabilmelerini; olayların kısa, basit anlatımlarını yapabilmelerini; basit, net, kısa diyalogları anlayabilmelerini; dilbilgisi yapılarını doğru bir şekilde kullanmalarını sağlamaktır.

### Dersin İçeriği :

Dersin içeriği; İngilizce dilinin temel dilbilgisi konularını (adjectives, nouns, tenses, quantifiers, modals, conditionals gibi), yaygın kullanılan kelimeleri (vegetables and fruit, health and illnesses gibi) öğretmek ve A2 seviyesine uygun okuma ve dinleme parçalarını (ordering food in a cafe gibi) anlayabilmelerini sağlamak için tasarlanmıştır.

### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

### Dersin Kaynakları

- Kaynaklar**
1. Azar, Betty Schramper, Fundamentals of English Grammar (New York: Pearson Education, 2003)
  2. Murphy, Raymond, Essential Grammar in Use (Cambridge: Cambridge University Press, 2005),

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	: 0	Eğitim Bilimleri	: 0
Mühendislik Bilimleri	: 0	Fen Bilimleri	: 0
Mühendislik Tasarımı	: 0	Sağlık Bilimleri	: 0
Sosyal Bilimler	: 0	Alan Bilgisi	: 0

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Dilbilgisi:Adjectives and Adverbs Dinleme:The Colour Green	Too - enough Kelime:Common AdjectivesOkuma &	
2	Dilbilgisi:Comparative Adjectives & Superlative AdjectivesAs.....askelime:Parts of the BodyParts of the FaceOkuma:The Frog and the Ox		
3	Dilbilgisi:Countable Nouns &Uncountable NounsQuantifiersKelime:Vegetables and FruitOkuma & Dinleme:Ordering Food in a Café		
4	Dilbilgisi:Present Perfect Tense & Been & GoneKelime:Yet, Already, Just, Ever, NeverOkuma & Dinleme:Going to the Cinema		
5	Dilbilgisi:Present Perfect Tense Compared with Simple Past TenseKelime:Since, For, AgoOkuma & Dinleme:The Old Man of the Mountain		
6	Dilbilgisi:Modals: Can/ Can't & Could/ Couldn't & Should/ Shouldn'tKelime:Health and Illnesses Okuma & Dinleme:Study Tips		
7	ARA SINAV		
8	Dilbilgisi:Modals: Must/ Mustn't Have to /Has to Don't have to/ Doesn't have to Had toKelime:Classroom RulesOkuma & Dinleme:Taking Notes		
9	Dilbilgisi:Future Tense(Will/ Be Going to)Kelime:Common Phrasal VerbsOkuma & Dinleme:The Weekend		
10	Dilbilgisi:Conditionals: Zero Conditional (Type 0)First Conditional (Type 1) Second Conditional (Type 2)Kelime:Rooms and FurnitureOkuma & Dinleme:Advice for Exams		
11	Dilbilgisi:Gerunds & InfinitivesKelime:Verb + PrepositionsAdjective + PrepositionsOkuma & Dinleme:Stop Wasting Time		
12	Dilbilgisi:Passive VoiceKelime:Participle Adjectives (-ing/-ed Adjectives)Okuma & Dinleme:Organising Your Time		
13	Dilbilgisi:Relative Clauses (Adjective Clauses)Kelime:Expressions with Do and MakeOkuma & Dinleme:My Favourite Film		
14	Dilbilgisi:Tag QuestionsKelime:ClothesOkuma & Dinleme:Online Safety Conversation		
15	Dilbilgisi:Too/ Either & So/ NeitherKelime:Feelings and EmotionsOkuma & Dinleme:Redwood Trees		
16	FİNAL SINAVI		
17	FİNAL SINAVI		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Öğrenciler hedef dile karşı pozitif bir tutum geliştireceklerdir.
Ö02	Öğrenciler hem akademik ortamda hem de günlük hayatta iletişim kurabilmek için temel yeteneklerini arttıracaklardır.
Ö03	Öğrenciler hedef dilde A2 seviyesinde dilbilgisi konularını ve kelimeleri öğrenebilecekler ve öğrendiklerini kullanabileceklerdir.
Ö04	Öğrenciler hedef dilde A2 seviyesinde metinleri ve konuşmaları anlayabileceklerdir.
Ö05	Öğrenciler kendilerini hedef dilde A2 seviyesinde sözlü olarak ifade edebileceklerdir.

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilme.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilme.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilme, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilme ve proje yürütebilme.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabilme.
P09	Sektörde sorumluluk alabilme ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilme.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilme ve bunlara cevap verebilme.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.



P12 Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.

P13 Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilme







# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG201 Mutfak Uygulamaları I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	TFG201	Mutfak Uygulamaları I	4	3	4

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Öğr.Gör. Sibel AYYILDIZ	Yok

#### Dersin Amacı :

Bu ders; temel mutfak uygulamalarında pratik kazandırmayı, temel soslar ve temel sosların türeyenlerini hazırlamayı, temel soslar ile yapılabilecek yemekleri, başlangıç ve soğuk olarak hazırlanan mezeleri, dünya mutfağında yer alan salata ve salata soslarının hazırlanışı ile kanepeler ve aperatif yemeklerin ön hazırlık ve uygulama aşamalarını öğretmeyi amaçlar

#### Dersin İçeriği :

Uluslararası kabul görmüş temel sosların sınıflandırılması, Beşamel Sos Hazırlama, Beşamel Sosun Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler, Domates ve Soğuk Tereyağı Sosları, Temel Kahverengi Soslar, Temel Beyaz Soslar (Velouté Sauce), Mayonez Sos(Mayonnaise Sauce), Hollandaise Sauce. Temel sosların türeyenleri, hazırlama teknikleri. Salata sosları, salata hazırlama teknikleri Kanepeler hazırlanması ve çeşitleri, Makarna hazırlama teknikleri, makarna sosları

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

**Kaynaklar** Institut Paul Bocuse Gastronomique. 2016. The Definitive Step-by-step Guide to Culinary Excellence. Hamlyn, UK.

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	:

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Temel soslar; dünyada kabul gören 6 temel sos sınıflandırması		
2	Beşamel sos ve beşamel sosun türeyenleri		
3	Kahverengi soslar		
4	Mayonez sos ve Hollandaise sos		
5	Domates ve soğuk tereyağı ile hazırlanan soslar		
6	Temel sosların et yemeklerine uygulanması, Temel sosların tavuk ve sebze yemeklerine uygulanması		
7	ARA SINAV		
8	Uluslararası mutfaklarda kullanılan salata sosları		
9	Uluslararası mutfaklarda kullanılan salata sosları		
10	Soğuk meze hazırlama teknikleri, Türkiye’de tüketimi yaygın olan soğuk mezeler		
11	Soğuk meze hazırlama teknikleri, dünyada tüketimi yaygın olan soğuk mezeler		
12	Kanepeler hazırlama ve sunuş şekilleri		
13	Makarna hazırlama teknikleri ve makarna sosları		
14	Makarna hazırlama teknikleri ve makarna sosları		
15	Salata sosları, salataların hazırlanmasında izlenecek temel teknikler		
16	Final Sınavı		
17	Final Sınavı		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Ulusal ve uluslararası mutfaklarda kullanılan salataları bilir ve hazırlar
Ö02	Kanepeler ve sandviçler hakkında bilgi sahibi olur ve uygulama yapar
Ö03	Uluslararası sosları sınıflandırır ve uygular
Ö04	Meze çeşitleri hakkında bilgi sahibi olur ve örnekler hazırlar
Ö05	Başlangıçlar hakkında bilgi sahibi olur ve örnekler hazırlar
Ö06	Makarna hazırlama tekniklerini bilir ve uluslararası makarnaları hazırlar

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilecektir.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilecektir, bunlara uygun davranabilecektir; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olacaktır.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilecektir, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilecektir ve proje yürütebilecektir.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilecektir, bunu topluma yayabilecektir ve sosyal sorumluluk sahibi olacaktır.
P09	Sektörde sorumluluk alabilecektir ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilecektir, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olacaktır, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilecektir yeterliliğine sahip olacaktır.
P11	Çalıştığı kurumdaki konuların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilecektir ve bunlara cevap verebilecektir.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilecektir, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilecektir, kullanabilecektir ve koruyabilecektir.
P01	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olacaktır.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olacaktır.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilecektir

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	10	2	20
Ödevler	10	2	20
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	22	22
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>106</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>4</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları													
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek													

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	5	5	4	4	5	5	3	5	4	3	3	4	4
<b>Ö01</b>	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	5
<b>Ö02</b>	4	4	3	3	4	4	3	3	4	3	4	3	4
<b>Ö03</b>	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	4	4	3
<b>Ö04</b>	5	5	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	4
<b>Ö05</b>	5	5	4	4	3	3	4	4	4	4	4	3	3
<b>Ö06</b>	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG203 Dünya Mutfakları ve Genel Özellikleri					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	TFG203	Dünya Mutfakları ve Genel Özellikleri	3	3	4

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Doç.Dr. Nuray TÜRKER	Yok

#### Dersin Amacı :

Coğrafya, tarih, Avrupa, Afrika, Asya ve Amerika mutfak kültürlerinin oluşumu üzerindeki kültürel sistemlerin rolünü öğrenmek; Bu mutfakların özel mutfak teknik ve bileşenlerini tanımak.

#### Dersin İçeriği :

Avrupa, Afrika, Asya ve Amerika'daki mutfaklarını şekillendiren coğrafi, iklimsel ve tarihsel etkilere odaklanarak incelenmesi; Avrupa, Afrika, Asya ve Amerika mutfaklarının hazırlanması, tadımı ve değerlendirilmesini kapsar.

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

**Kaynaklar** "Region." (tanım). Merriam-Webster dictionary. Erişim Haziran 2011

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	:

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Yemek sanayi endüstrisine genel bir bakış		
2	Mutfak organizasyonu, mutfak tasarım ve donanımı,		
3	Endüstriyel yemek üretimi.		
4	Endüstriyel mutfaklarda hijyen ve sanitasyon.		
5	Menü planlama.		
6	Geleneksel Türk mutfağı hakkında genel		
7	ARA SINAV		
8	Türk mutfağının temel özellikleri.		
9	Türk mutfağında pişirme yöntemleri.		
10	Türk mutfağında çorbalar, et yemekleri, sebze yemekleri		
11	Dünyadaki farklı mutfak kültürleri		
12	Öğrenci sunumları		
13	Dünya mutfaklarından uygulamalar		
14	Dünya mutfaklarından uygulamalar		
15	Dünya mutfaklarından uygulamalar		
16	FINAL SINAVI		
17	FINAL SINAVI		

#### Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

TFG320 Gastronomide Yeni Trendler

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Geleneksel Türk mutfağı kültürümüzü öğrenir
Ö02	Dünyada ki farklı mutfak kültürlerini tanıır
Ö03	Dünya mutfak kültürü genel özellikleri bilir.
Ö04	Dünya beslenme alışkanlıklarını öğrenir.
Ö05	Dünya mutfakları ve türk mutfağının farkını öğrenir

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabileceği.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebileceği, bunlara uygun davranabileceği; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabileceği.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabileceği, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabileceği ve proje yürütebileceği.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebileceği, bunu topluma yayabileceği ve sosyal sorumluluk sahibi olabileceği.
P09	Sektörde sorumluluk alabileceği ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabileceği, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabileceği, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabileceği yeterliliğine sahip olabileceği.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebileceği ve bunlara cevap verebileceği.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabileceği, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabileceği, kullanabileceği ve koruyabileceği.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabileceği.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabileceği

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	10	2	20
Ödevler	6	3	18
Sunum/Seminer Hazırlama	6	3	18
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>102</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>4</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları													
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek													

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	4	5	5	5	2	2	1	4	2	3	5	3	3
<b>Ö01</b>	4	4	4	3	5	2	3	3	2	1	4	2	1
<b>Ö02</b>	5	5	5	5	4	4	2	2	1	1	4	4	2
<b>Ö03</b>	4	5	4	5	4	5	5	2	2	3	3	3	3
<b>Ö04</b>	4	3	3	4	5	5	5	2	1	1	3	3	3
<b>Ö05</b>	3	3	4	3	3	2	2	3	3	4	4	2	3



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG205 Türk Mutfağı ve Uygulamaları I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	TFG205	Türk Mutfağı ve Uygulamaları I	4	3	4

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Dr.Öğr.Üyesi İrfan YURT	Yok

#### Dersin Amacı :

Türk mutfağının (Türkiye Türkleri) temel malzemeleri ve bunların sınıflandırılması

#### Dersin İçeriği :

Bu ders Türkiye'nin coğrafi bölgeleri bazında üretilen yemekler içecekler ve bu bağlamda coğrafyanın getirmiş olduğu ürünler incelenecek ve bu bölgelere ait yemeklerin ve içeceklerin nasıl üretildiği ve kullanılan teknikler hakkında bilgiler verilecektir.

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

**Kaynaklar** Kolektif (2012). Geçmişten Günümüze Türk Mutfağı ASIRLIK TARİFLERLE TÜRK MUTFAĞI ( TR ) (BÜYÜK BOY) ( Yayın Koordinatörü Ebru ERKE)

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	:

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Türk mutfağının (Türkiye Türkleri) temel malzemeleri ve bunların sınıflandırılması		
2	Türk mutfağının (Türkiye Türkleri) bölgesel olarak kullandığı ürünler ve folklorik unsurlar		
3	Marmara bölgesi mutfak kültürü ve burada üretilen yemekler, Ege bölgesi mutfak kültürü ve burada üretilen yemekler		
4	Karadeniz bölgesi mutfak kültürü ve burada üretilen yemekler, İç Anadolu bölgesi mutfak kültürü ve burada üretilen yemekler		
5	Akdeniz bölgesi imutfak kültürü ve burada üretilen yemekler Güney doğu anadolu bölgesi mutfak kültürü ve burada üretilen yemekler		
6	Doğu anadolu bölgesi mutfak kültürü ve burada üretilen yemekler Ortak sayılan yemekler ve bunların sınıflandırılması		
7	ARA SINAVI		
8	Ege bölgesi yemekleri mutfak uygulaması		
9	Karadeniz bölgesi yemekleri mutfak uygulaması		
10	İç anadolu bölgesi yemekleri mutfak uygulaması		
11	Akdeniz bölgesi yemekleri mutfak uygulaması		
12	Güney doğu anadolu bölgesi yemekleri mutfak uygulaması		
13	Doğu anadolu bölgesi yemekleri mutfak uygulaması		
14	Doğu anadolu bölgesi yemekleri mutfak uygulaması		
15	Marmara bölgesi yemekleri mutfak uygulaması		
16	Final Sınavı		
17	Final Sınavı		

#### Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

TFG302 Mutfak Uygulamaları IV  
TFG304 Et ve Et Ürünleri  
TFG316 Yöresel Türk Yemekleri  
TFG208 Türk Mutfağı ve Uygulamaları II

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Türk mutfağına ait temel yemekleri, pişirme tekniklerini ve sunum yöntemlerini öğrenerek uygulayabilir.
Ö02	Türk mutfağının tarihsel gelişimini ve yemek kültürünün sosyo-kültürel bağlamını analiz edebilir.
Ö03	Farklı yörelere özgü malzemeleri tanıyarak, bunları tariflerde etkili bir şekilde kullanmayı öğrenirler.
Ö04	Türk mutfağına ait geleneksel yemeklerden yola çıkarak modern yorumlar yapabilir ve yaratıcı menüler tasarlayabilir.
Ö05	Türk Mutfağında yapılan tatlıların uygulamasının yapılmasını öğrenir.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabileceği.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabileceği.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilme, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilme ve proje yürütebilme.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabileceği.
p09	Sektörde sorumluluk alabilme ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabileceği, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabileceği.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilme ve bunlara cevap verebilme.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabileceği.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilme

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%30
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	1	%30
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%40
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	10	2	20
Ödevler	10	2	20
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	10	2	20
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>106</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>4</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	5	4	4	3	4	3	4	3	4	4	3	3	4
<b>Ö01</b>	5	5	3	3	4	4	3	3	3	4	4	2	
<b>Ö02</b>	3	5	3	3	4	4	3	3	4	4	4	3	
<b>Ö03</b>	4	4	3	3	3	3	4	4	4	4	3	2	
<b>Ö04</b>	3	4	3	3	3	3	4	4	4	3	3	2	



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG207 Menü Planlama					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	TFG207	Menü Planlama	3	3	3

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Dr.Öğr.Üyesi Özlem ÖZER ALTUNDAĞ	Yok

#### Dersin Amacı :

Menü kavramı ve menü planlama ilkelerini öğretmek amaçlanmaktadır.

#### Dersin İçeriği :

Menü, menü çeşitleri, menü içeriği, satın alma, menü fiyatlama

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

**Kaynakları** Altınel, H. (2011). Menü Planlama ve Yönetimi

#### Ders Yapısı

<b>Matematik ve Temel Bilimler</b>	:	<b>Eğitim Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Bilimleri</b>	:	<b>Fen Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Tasarımı</b>	:	<b>Sağlık Bilimleri</b>	:
<b>Sosyal Bilimler</b>	: 100	<b>Alan Bilgisi</b>	:

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Yiyecek Hizmetleri Endüstrisi		
2	Modern Yiyecek Hizmetleri Endüstrisi		
3	Menü Planlama		
4	Menü Planlamada Sınırlılıklar		
5	Menü Planlamada Maliyet Kontrolü		
6	Menü Fiyatlama		
7	ARA SINAVI		
8	Menü Tasarımı		
9	Menü Analizi		
10	Menü Planlama ve Beslenme		
11	Satınalma ve Menü		
12	Servis ve Menü		
13	Bilgisayarlı Menü Yönetimi		
14	Bilgisayarlı Menü Yönetimi		
15	Menü Fiyatlama		
16	Final Sınavı		
17	Final Sınavı		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Her işletmeye göre menü planlayabilecektir.
Ö02	İşletmenin maliyetini kontrol edebilecektir.
Ö03	İşletmenin verimliliğini ve etkinliğini arttırabilecektir.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilecektir.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilecektir.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilme, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilme ve proje yürütebilme.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabilecektir.
P09	Sektörde sorumluluk alabilme ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilecektir, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilecektir.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilme ve bunlara cevap verebilme.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilecektir.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilme



Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%20
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%40
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	10	2	20
Ödevler	10	2	20
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>86</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	5	4	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3
<b>Ö01</b>	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4
<b>Ö02</b>	4	4	5	5	3	4	4	4	4	4	4	3	3
<b>Ö03</b>	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG209 Mesleki İngilizce I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	TFG209	Mesleki İngilizce I	3	3	3

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Öğr.Gör.Dr. Kübra Kırac Demiray	Yok

**Dersin Amacı :**  
Gastronomi sektöründe farklı iş durumlarında gerekli olabilecek temel İngilizce iletişim becerisini kazandırmak.

**Dersin İçeriği :**  
Mutfak, Zemin planı, soğuk mutfak, sıcak mutfak, soğutucu, depo, kasap, pastahane, balık seçimi, sebze hazırlama

**Öğretim Yöntem ve Teknikleri :**

## Dersin Kaynakları

**Kaynaklar** Students' Book+ Workbook

## Ders Yapısı

<b>Matematik ve Temel Bilimler</b>	:	<b>Eğitim Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Bilimleri</b>	:	<b>Fen Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Tasarımı</b>	:	<b>Sağlık Bilimleri</b>	:
<b>Sosyal Bilimler</b>	: 30	<b>Alan Bilgisi</b>	: 70

## Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Kitchen and floor plan		
2	Kitchen departments- Chef's office		
3	Cold kitchen		
4	Hot Kitchen		
5	Hot Kitchen		
6	Freezer		
7	ARA SINAV		
8	Butchery		
9	Pot-washer		
10	Pastry		
11	Fish Section		
12	Vegetable Preparation		
13	Other sections		
14	Other sections		
15	Mutfak mağazası		
16	Final Sınavı		
17	Final Sınavı		

## Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Mutfak departmanını tanıtır
Ö02	Mutfak departmanındaki işleri analiz eder
Ö03	Mutfak departmanında farklı iş durumlarında gerekli temel İngilizce iletişim becerisini kazanır.
Ö04	Mutfak departmanındaki personeller arasındaki örnek iletişim durumlarını gösterir.

## Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilecektir.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilecektir, bunlara uygun davranabilecektir; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilir.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilecektir, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilecektir ve proje yürütebilir.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilir, bunu topluma yayabilir ve sosyal sorumluluk sahibi olabilir.
P09	Sektörde sorumluluk alabileceği ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabileceği, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilir, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabileceği yeterliliğine sahip olabilir.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilir ve bunlara cevap verebilir.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilir, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilir, kullanabilir ve koruyabilir.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilir.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	16	2	32
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>78</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	5	4	4	3	2	3	3	4	2	3	3	4	5
<b>Ö01</b>	4	4	3	1	4	4	3	3	4	4	4	3	3
<b>Ö02</b>	3	3	2	1	4	4	3	3	4	4	3	3	4
<b>Ö03</b>	3	4	4	1	4	4	3	4	3	3	4	4	4
<b>Ö04</b>	3	3	3	1	5	2	4	5	5	5	5	4	5



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG227	Fonksiyonel Gıdalar				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	TFG227	Fonksiyonel Gıdalar	2	2	2

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Öğr.Gör. Mevlüde Baş KADIOĞLU mevludemamiyev@karabuk.edu.tr	Yok

#### Dersin Amacı :

Fonksiyonel besinler ile ilgili temel bilgi ve kavramların öğrenilmesi, fonksiyonel besinlerin sağlık üzerine etkilerinin tartışılmasıdır

#### Dersin İçeriği :

Fonksiyonel besin ve besin bileşeni tanımı, fonksiyonel besin bileşenlerinin sınıflandırılması, fonksiyonel besinler ile ilgili yasal düzenlemeler ve fonksiyonel besinlerin pazardaki yeri.

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

Anlatım-soru cevap

#### Dersin Kaynakları

**Kaynaklar** 1. Wildman REC(ed), CRC Press, 2001 Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods. 2. Gibson GR and Williams CM (ed), CRC Press, 2000.Functional Foods Concept to Product. 3.Baysoy, Gökhan 2013, Fonksiyonel besinler Akademi Uluslararası yayıncılıksan. ve tic.td. Şti  
Öğretim elemanı ders notları

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	: 50
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 50
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Fonksiyonel Besin Kavramı, Fonksiyonel Besin Tanımı, Fonksiyonel Besinlerin Gelişim Süreci, Biyoaktif Bileşenlerine Göre Fonksiyonel, Besinlerin Sınıflandırılması		
2	Probiyotikler		
3	Probiyotikler		
4	Bitkisel steroller, stanoller		
5	Polifenoller, Fenolik asitler		
6	Polifenoller, Flavonoidler: Kateşinler, Antosiyanidinler		
7	ARA SINAV		
8	Polifenoller-Fitoöstrojenler, ek besin tabletleri, soya		
9	Kükürtlü Bileşikler (Glukosinolatlar, Allisinler)		
10	Karotenoidler- karoten		
11	Yağ Asitleri (n-3 Çoklu Doymamış Yağ Asitleri, Tekli Doymamış Yağ Asitleri, Konjuge Linoleik Asit)		
12	Diyet posası-çözünür posa, çözünmez posa, b-glukan		
13	Fonksiyonel Besinler İle İlişkili Ulusal Ve Uluslararası Düzenlemeler		
14	Fonksiyonel Besinler: Öğrenci Sunuları, Tartışma)		
15	Fonksiyonel Besinler: Öğrenci Sunuları, Tartışma)		
16	FİNAL SINAVI		
17	FİNAL SINAVI		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Fonksiyonel besini tanımlar
Ö02	Fonksiyonel besinleri biyoaktif besin bileşenlerine göre sınıflandırır
Ö03	Fonksiyonel besin bileşenlerinin olası sağlık etkilerini bilir

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilecektir.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilecektir.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilme, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilme ve proje yürütebilme.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabilecektir.
P09	Sektörde sorumluluk alabilme ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına katkını ve liderlik özelliklerine sahip olabilecektir, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilecektir.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilme ve bunlara cevap verebilme.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilecektir.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilme

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	5	2	10
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	8	8
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	12	12
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>58</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>2</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları													
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek													
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	4	4	4	4	3	4	4	3	3	4	4	4	3
<b>Ö01</b>	4	2	3	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3
<b>Ö02</b>	4	4	5	3	4	4	4	4	5	4	5	5	5
<b>Ö03</b>	4	5	4	5	5	4	5	4	5	4	5	4	5



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG215 Yemek Fotoğrafçılığı					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	TFG215	Yemek Fotoğrafçılığı	3	3	5

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Seçmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Öğr.Gör. Musa AK Dr.Öğr.Üyesi Mustafa YILMAZ	Yok

#### Dersin Amacı :

Fotoğraf makinesini tanıtmak, fotoğrafçılık ve fotoğrafçılığın detaylarını öğretmek, yemek fotoğrafçılığını öğretmek

#### Dersin İçeriği :

Fotoğraf Çekim teknikleri sunum hazırlama teknikleri, Modern çekim ve sunum teknikleri

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

**Kaynaklar** YİYECEK İÇECEK ENDÜSTRİSİNDE TRENDLER I Kavramlar Yaklaşımlar Başarı Hikayeleri Doç. Dr. Osman N. Özdoğan

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	:

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Fotoğraf makinesi parçaları, Diyafram ve örtücü		
2	Objektif ve türleri, Objektif kalitesi, optik bozunumlar ve netleme sistemleri		
3	Fotoğraf makinesinin diğer parçaları		
4	Işık ve ışık ölçümü		
5	Pozlama modları, değişkenler arası bağlantılar		
6	Işığa duyarlı yüzey, özellikleri ve doğru pozlama, alternatif doğru pozlama		
7	ARA SINAV		
8	Yemek fotoğrafçılığı ve uygulamaları		
9	Yemek fotoğrafçılığı ve uygulamaları		
10	Yemek fotoğrafçılığı ve uygulamaları		
11	Yemek fotoğrafçılığı ve uygulamaları		
12	Yemek fotoğrafçılığı ve uygulamaları		
13	Yemek fotoğrafçılığı ve uygulamaları		
14	Yemek fotoğrafçılığı ve uygulamaları		
15	Yardımcı fotoğrafik aksesuarlar ve Flaş kullanımı, Kompozisyon		
16	Final Sınavı		
17	Final Sınavı		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Fotografik açıdan ışığın niteliklerini betimler.
Ö02	Işığa duyarlılığı ve ışığa duyarlı yüzeyi tanımlar.
Ö03	Doğru pozlama kavramını kendi cümleleriyle ifade eder.
Ö04	Doğru ve yanlış pozlanmış fotoğrafları saptar.
Ö05	Doğru poz değerinden alternatif poz değeri hesaplar.
Ö06	Net alan derinliğini etkileyen faktörleri tanımlar.
Ö07	Hareketin kaydedilmesini etkileyen faktörleri tanımlar.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabileceği.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebileceği, bunlara uygun davranabileceği; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabileceği.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabileceği, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabileceği ve proje yürütebileceği.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebileceği, bunu topluma yayabileceği ve sosyal sorumluluk sahibi olabileceği.
P09	Sektörde sorumluluk alabileceği ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabileceği, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabileceği, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabileceği yeterliliğine sahip olabileceği.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebileceği ve bunlara cevap verebileceği.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabileceği, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabileceği, kullanabileceği ve koruyabileceği.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabileceği.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabileceği.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	13	3	39
Sınıf Dışı Ç. Süresi	10	3	30
Ödevler	10	3	30
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	12	2	24
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>127</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>5</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	5	4	4	4	4	3	3	4	4	3	3	3	4
<b>Ö01</b>	3	3	2	2	4	4	3	4	5	5	3	3	2
<b>Ö02</b>	3	3	4	4	3	3	2	2	3	3	4	4	2
<b>Ö03</b>	2	3	3	4	4	2	2	3	3	4	4	2	3
<b>Ö04</b>	4	4	2	2	3	3	4	4	3	3	4	4	3
<b>Ö05</b>	3	3	4	4	3	3	2	2	3	3	4	4	3
<b>Ö06</b>	3	3	2	2	4	4	3	3	4	4	3	3	4
<b>Ö07</b>	2	2	3	3	4	4	2	3	3	4	4	2	3



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG217 Gıdalarda Duyusal Analiz					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	TFG217	Gıdalarda Duyusal Analiz	3	3	5

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Seğmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Doç.Dr. Hüseyin Avni KIRMACI	Yok

#### Dersin Amacı :

Bu ders, son sınıf öğrencileri için bir gıda ürününün "nasıl geliştirileceğini" veya "nasıl değiştirileceğini" ve farklı duyuşal değerlendirme testlerinin temellerini öğretecek şekilde tasarlanmıştır.

#### Dersin İceriği :

Gıda ürünü geliştirme, GAP analizi, risk analizi, protoip geliştirme, duyuşal değerlendirme testleri

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

**Kaynaklar** Altun Onoğur, T. , Elmacı, Y. (2011). Gıdalarda Duyusal Değerlendirme

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	:

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Giriş- Neden yeni bir gıda ürünü geliştirilir?		
2	Ürün formülasyonu/değişimi için adımlar		
3	Pazar araştırmasının önemi - anketlerin temel yapısı, GAP analizi, risk analizi, algısal haritası		
4	Prototip geliştirme		
5	Duyuşal değerlendirme testleri		
6	Atama- Ekipler ve ürünler		
7	ARA SINAV		
8	Tariflerin ve süreç akış şemalarının hazırlanması		
9	İlk prototip geliştirme		
10	Duyuşal değerlendirme testleri		
11	Duyuşal değerlendirme testlerinden elde edilen sonuçlara dayalı ikinci prototip geliştirme		
12	İkinci prototipler için duyuşal değerlendirme testleri		
13	İstatistiksel analiz ve sınıf sunumları		
14	İstatistiksel analiz ve sınıf sunumları		
15	Pazar araştırması (Seçilen ürün için)		
16	FINAL SINAVI		
17	FINAL SINAV		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Gıda ürünü geliştirmeyi öğrenir
Ö02	Prototip geliştirmeyi öğrenir
Ö03	GAP analizi, risk analizini bilir.
Ö04	Duyuşal değerlendirme testlerini uygular

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilece.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilece, bunlara uygun davranabilece; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilece.
P06	Gastronomi alanında yürütölen projelerde katılımcı olarak görev alabilece, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilece ve proje yürütebilece.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve becerileri ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilece, bunu topluma yayabilece ve sosyal sorumluluk sahibi olabilece.
P09	Sektörde sorumluluk alabilece ve ağlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilece, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilece, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilece yeterliliğine sahip olabilece.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilece ve bunlara cevap verebilece.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilece, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilece, kullanabilece ve koruyabilece.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilece.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilece



Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	10	2	20
Ödevler	10	3	30
Sunum/Seminer Hazırlama	5	2	10
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	10	2	20
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>126</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>5</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları													
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek													
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	5	3	4	5	4	4	4	4	4	4	3	4	3
<b>Ö01</b>	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3
<b>Ö02</b>	4	4	4	3	3	4	4	3	4	4	4	3	4
<b>Ö03</b>	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4
<b>Ö04</b>	4	3	3	4	4	3	3	4	3	4	3	4	3



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG202 Mutfak Uygulamaları II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	TFG202	Mutfak Uygulamaları II	4	3	4

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Öğr.Gör. Sibel AYYILDIZ	Yok

#### Dersin Amacı :

Genel yemek hazırlama ve pişirme tekniklerini, ulusal ve uluslararası mutfaklarda kabul görmüş sebze yemekleri pişirme ve hazırlama tekniklerini, çorbaların genel özelliklerini ve çorba yapım tekniklerini, besinleri satın alma, depolama ve saklama koşullarını, hamur yapımı ve hamur hazırlama tekniklerini, pirinç ve nişasta kullanım alanlarını ve menü oluşturma aşamalarını kavratılabilmeyi ve uygulayabilmeyi öğretmeyi amaçlar.

#### Dersin İçeriği :

Besinleri satın alma, hazırlama, pişirme ve saklama ilkeleri, Türk mutfak kültüründe çorbaların yeri ve önemi ile çorba çeşitliliği ,dünya mutfak kültüründe çorbaların yeri ve önemi ile çorba çeşitliliği, hamur malzemeleri, sebzeler ve sebze yemekleri, pirinç çeşitleri ve nişasta, menü çalışmaları

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

<b>Kaynaklar</b>	Dünya Mutfağı- Sarah Anley Mutfak Uygulamaları- Osman Güldemir ve Ders Hocasının Notları Mutfak Uygulamaları- Osman Güldemir ve Hocanın Notları
------------------	---

#### Ders Yapısı

<b>Matematik ve Temel Bilimler</b>	:	<b>Eğitim Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Bilimleri</b>	:	<b>Fen Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Tasarımı</b>	:	<b>Sağlık Bilimleri</b>	:
<b>Sosyal Bilimler</b>	: 100	<b>Alan Bilgisi</b>	:

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Besinleri satın alma, hazırlama, pişirme ve saklama ilkeleri ve dikkat edilmesi gereken hususlar		
2	Türk mutfak kültüründe çorbaların yeri ve önemi ile çorba çeşitliliği		
3	Dünya mutfak kültüründe çorbaların yeri ve önemi ile çorba çeşitliliği		
4	Hamurun hazırlanması ve uluslararası kabul görmüş hamur çeşitleri		
5	Hamur ile yapılabilecek ürünlerin genel sınıflandırması, hamur uygulamaları		
6	Hamur yemekleri ve hamur yemekleri ile servis edilebilecek garnitür uygulamaları		
7	ARA SINAV		
8	Pirinç, pirinç çeşitleri, pirinç ile yapılabilecek ürünlerin genel sınıflandırması, pirinç ile yapılan uluslararası kabul gören yemekler ve uygulamaları		
9	Küçükbaş hayvan etinin özellikleri, etin bölümlerinin kullanım alanları ve uygulamaları		
10	Büyükbaş hayvan etinin özellikleri, etin bölümlerinin kullanım alanları ve uygulamaları		
11	Kümes hayvanlarının etinin özellikleri, etin kullanım alanları ve uygulamaları		
12	Nişasta çeşitleri ve nişastanın kullanım alanları ile nişasta ile yapılan ürünler, bağlayıcı ajan olarak nişasta uygulamaları		
13	Örnek menü çalışmaları		
14	Sebze yemekleri uygulamaları, sebzelerin farklı pişirme ve hazırlama tekniklerine göre uygulanmaları		
15	Sebze yemekleri uygulamaları, sebzelerin farklı pişirme ve hazırlama tekniklerine göre uygulanmaları		
16	FINAL SINAVI		
17	FINAL SINAVI		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Uluslararası sebze yemeklerini bilir ve uygular
Ö02	Besinlerin satın alma, depolama ve saklama yöntemlerini bilir ve uygular
Ö03	Hamur yapım aşamalarını, hamur hazırlama tekniklerini bilir ve uygular
Ö04	Pirinç ve nişasta çeşitlerini ve bu ürünlerle yapılabilecek ürünleri öğrenir ve uygular
Ö05	Türk mutfak kültüründe yer alan çorba çeşitlerini ve bu çorba çeşitlerini hazırlama tekniklerini öğrenir ve uygular
Ö06	Başlangıç, ana yemek ve garnitürlerden oluşan menüleri hazırlar

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabileceği.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebileceği, bunlara uygun davranabileceği; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabileceği.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabileceği, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabileceği ve proje yürütebileceği.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebileceği, bunu topluma yayabileceği ve sosyal sorumluluk sahibi olabileceği.
P09	Sektörde sorumluluk alabileceği ve aştalarının mesleki gelişimine katkı sağlayabileceği, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabileceği, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabileceği yeterliliğine sahip olabileceği.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebileceği ve bunlara cevap verebileceği.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabileceği, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabileceği, kullanabileceği ve koruyabileceği.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabileceği.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabileceği

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	1	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	13	3	39
Sınıf Dışı Ç. Süresi	11	2	22
Ödevler	8	2	16
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	10	2	20
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>101</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>4</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları													
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek													
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13

<b>Tüm</b>	5	4	4	3	3	4	4	4	4	5	5	4	4
<b>Ö01</b>	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
<b>Ö02</b>	4	4	4	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4
<b>Ö03</b>	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4
<b>Ö04</b>	4	4	3	3	4	4	4	3	3	4	4	3	3
<b>Ö05</b>	4	4	4	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4
<b>Ö06</b>	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	TFG204	Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü	3	3	4
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Doç.Dr. Nurettin AYAZ	Yok	

#### Dersin Amacı :

Yiyecek İçecek işletmelerinde maliyet kontrol standartlarını belirlemek ve uygulanmasını sağlamak

#### Dersin İçeriği :

Gider, harcama ve maliyet kavramları, Giderlerin sınıflandırılması (muhasabe tekniği), Giderlerin sınıflandırılması (matematik ve istatistik tekniği), Konaklama işletmelerinde maliyet merkezleri, Kara Geçiş Analizi Maliyet kontrol süreci (menü planlaması), Maliyet kontrol süreci (sipariş), Maliyet kontrol süreci (satın alma), Maliyet kontrol süreci (teslim alma), Maliyet kontrol süreci (depolama), Maliyet kontrol süreci (üretim), Maliyet kontrol süreci (satış).

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

**Kaynaklar** Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği, Alptekin Sökmen, Detay Yayıncılık, Ankara, 2011  
Ayaz, N. ve Akay, B. (2016). Turizm İşletmelerinde Maliyetler ve Kontrolü. Ankara: Detay Yayıncılık

#### Ders Yapısı

<b>Matematik ve Temel Bilimler</b> :	<b>Eğitim Bilimleri</b> :
<b>Mühendislik Bilimleri</b> :	<b>Fen Bilimleri</b> :
<b>Mühendislik Tasarımı</b> :	<b>Sağlık Bilimleri</b> :
<b>Sosyal Bilimler</b> : 100	<b>Alan Bilgisi</b> :

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Gider, harcama ve maliyet kavramları		
2	Giderlerin sınıflandırılması (muhasabe tekniği)		
3	Giderlerin sınıflandırılması (matematik ve istatistik tekniği)		
4	Konaklama işletmelerinde maliyet merkezleri		
5	Kara geçiş analizi		
6	Maliyet kontrol süreci (menü planlaması)		
7	ARA SINAV		
8	Maliyet kontrol süreci (sipariş)		
9	Maliyet kontrol süreci (satın alma)		
10	Maliyet kontrol süreci (teslim alma)		
11	Maliyet kontrol süreci (depolama)		
12	Maliyet kontrol süreci (depolama)		
13	Maliyet kontrol süreci (üretim)		
14	Maliyet kontrol süreci (satış)		
15	Maliyet kontrol süreci (satış)		
16	FINAL SINAVI		
17	FINAL SINAVI		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Gider, harcama ve maliyet kavramlarını bilir.
Ö02	Giderleri sınıflandırabilir.
Ö03	Yiyecek ve içecek işletmelerinde maliyetleri takip ve kontrol becerisi kazanır.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabileceği.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabileceği.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilme, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilme ve proje yürütebilme.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabileceği.
P09	Sektörde sorumluluk alabilme ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabileceği, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabileceği.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilme ve bunlara cevap verebilme.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabileceği.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilme

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	10	2	20
Ödevler	10	2	20
Sunum/Seminer Hazırlama	5	3	15
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>101</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>4</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	3	3	3	3	4	3	3	2	3	3	2	3	1
<b>Ö01</b>	3	3	2	3	4	3	3	2	3	1	3	2	1
<b>Ö02</b>	3	3	2	3	4	3	3	2	3	1	3	2	1
<b>Ö03</b>	5	4	3	3	4	3	3	2	3	3	4	3	1



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG206 Mutfak Kazaları ve İlk Yardım					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	TFG206	Mutfak Kazaları ve İlk Yardım	2	2	3

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Öğr.Gör. zuhal kırmacı	Yok

#### Dersin Amacı :

Öğrencilere Mutfak kazaları, sağlık bilgisi ve ilk yardım hakkında teorik bilgiler verilmesi ve öğrencilerin verilen bilgileri uygulayabilir duruma gelmelerini sağlama.

#### Dersin İçeriği :

Genel iş sağlığı ve güvenliği, sağlık bilgisinin tanımı, amacı, Mutfak kazaları ve alınacak önlemler, İlk yardım, tanımı, amacı, acil durumlarda kara verme, pansuman ve bandajlama, taşıma, solunum ve kalp durması, yaralanma ve kanamalar, ısı yaralanmaları, yanık, zehirlenme, kırıklar ve diğer kas-iskelet sistemi yaralanmaları, yabancı cisim batmalarında ilkyardım hakkında teorik ve uygulamalı eğitimi içermektedir.

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

anlatım-soru cevap

#### Dersin Kaynakları

##### Kaynaklar

Yüksel, S., Cücen, Z. (2012). İlk yardım ve Temel Uygulamalar, Nobel Akademik Yayıncılık, İstanbul.  
Sançar, B. (2014). Herkes İçin Temel İlk Yardım, Yayıncılık, Ankara.  
öğretim elemanın kendi ders notları

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	:

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	İş Sağlığı ve Güvenliği Giriş		
2	Sağlık ve hastalık tanımları, Sağlığın korunması, Hastalık etkenleri		
3	Mutfakta iş sağlığı ve güvenliği		
4	Mutfakta fiziksel tehlikeler		
5	Mutfakta Kimyasal riskler		
6	Mutfaklarda biyolojik tehlikeler		
7	ARA SINAV		
8	Mutfaklarda biyolojik tehlikeler		
9	Yangın ve Patlama		
10	Yanıklarda müdahale yöntemleri		
11	Solunum durmasında ilkyardım		
12	Şok ve Şok durumunda İlk yardım		
13	Mutfakta kaza sebepleri ve önlemleri		
14	Mutfak çalışanları		
15	kişisel koruyucu donanımlar		
16	Final sınavı		
17	FINAL SINAVI		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	İnsan vücudu hakkında temel bilgi sağlar
Ö02	Temel ilkyardım konularının teorik olarak kavranmasını sağlar.
Ö03	Mutfakta kazaya neden olacak durumları önceden tahmin eder ve önlem alır.
Ö04	Mutfak kazalarında ilk müdahaleyi yapabilir.
Ö05	Mutfakta karşılaşılan sağlık sorunlarının çözüm yolları ve ilk yardım tekniklerini öğrenir.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilecektir.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilecektir, bunlara uygun davranabilecektir; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olacaktır.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilecektir, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilecektir ve proje yürütebilecektir.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve becerileri ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilecektir, bunu topluma yayabilecektir ve sosyal sorumluluk sahibi olacaktır.
P09	Sektörde sorumluluk alabilecektir ve aştalarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilecektir, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olacaktır, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilecektir.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilecektir ve bunlara cevap verebilecektir.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilecektir, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilecektir, kullanabilecektir ve koruyabilecektir.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olacaktır.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilecektir

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	5	1	5
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>78</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları													
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek													
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	5	4	4	5	3	3	3	4	2	3	3	4	4
<b>Ö01</b>	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4
<b>Ö02</b>	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3
<b>Ö03</b>	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4
<b>Ö04</b>	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	4
<b>Ö05</b>	3	3	3	4	4	3	3	3	3	4	3	3	4



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG208 Türk Mutfağı ve Uygulamaları II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	TFG208	Türk Mutfağı ve Uygulamaları II	4	3	4

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Dr.Öğr.Üyesi İrfan YURT	Yok

#### Dersin Amacı :

Türk mutfak kültürünü geçmişten ( Orta Asya , Selçuklu, Osmanlı dönemi)günümüze gelinceye kadarki süreç içinde inceleyerek tanıtmak. Günümüz mutfak kültürünü yörelere göre araştırmak incelemek ve geçmiş dönemlerle bağlantısını kurmak. Uygulama çalışmaları yaparak Türk Mutfağının zenginliklerini somutlaştırmak ve bütünleştirmek.

#### Dersin İçeriği :

Türk Mutfak Tarihine Giriş, Tarihsel Gelişim, Mutfak Mimarisi, Mutfak Araçları, Pişirme Teknikleri, Sofra Düzenleri ve Servisi, Yemek Öğünleri, Yemek Yeme Adabı, Davet Yemekleri ve ikramları, Geçiş Dönemleri, Kutsal Günler, Neşeli Günler, Orta Asya'dan günümüze Türk mutfağı ile ilgili kaynaklar, Yemekler ve Uygulamaları

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

**Kaynaklar** Halıcı, N. Türk Mutfağı, Oğlak Yayınları, 2009.  
Hoca ders notları

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 30	Alan Bilgisi	: 70

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Dersin amaçları ve içeriğinin verilmesi, Çalışma planlarının hazırlanması, Türk Mutfağı'nın Tarihsel gelişimi		
2	Orta Asya, Selçuklu ve Osmanlı Mutfağı'nın özellikleri		
3	Orta Asya yemek kültürü		
4	Selçuklular dönemi Türk mutfak kültürü		
5	Osmanlı dönemi Türk mutfak kültürü		
6	cumhuriyet dönemi Türk mutfak kültürü		
7	ARA SINAV		
8	Ege Bölgesi Mutfak Kültürü Özellikleri, Yemeklerini Hazırlama ve Servisi		
9	Akdeniz Bölgesi Mutfak Kültürü Özellikleri, Yemeklerini Hazırlama ve Servisi		
10	MarmaraBölgesi Mutfak Kültürü Özellikleri, Yemeklerini Hazırlama ve Servisi		
11	İç Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü Özellikleri, Yemeklerini Hazırlama ve Servisi		
12	Karadeniz Bölgesi Mutfak Kültürü Özellikleri, Yemeklerini Hazırlama ve Servisi		
13	Doğu AnadoluBölgesi Mutfak Kültürü Özellikleri, Yemeklerini Hazırlama ve Servisi		
14	Güneydoğu Anadolu BölgesiMutfak Kültürü Özellikleri, Yemeklerini Hazırlama ve Servisi		
15	Güneydoğu Anadolu BölgesiMutfak Kültürü Özellikleri, Yemeklerini Hazırlama ve Servisi		
16	FINAL SINAVI		
17	FINAL SINAVI		

#### Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

TFG316 Yöresel Türk Yemekleri  
TFG207 Menü Planlama

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Öğrenciler, Türk mutfağına özgü pişirme tekniklerini (haşlama, buharda pişirme, kızartma vb.) öğrenir ve bu teknikleri farklı tariflerde uygulayabilir.
Ö02	Öğrenciler, Türk mutfağında kullanılan baharatları ve lezzet profillerini tanıyarak, yemeklerde doğru dengeyi kurabilirler.
Ö03	Öğrenciler, Türk mutfağına ait geleneksel yemeklerden yola çıkarak modern yorumlar yapabilir ve yaratıcı menüler tasarlayabilir.
Ö04	Öğrenciler, bir mutfakta etkili takım çalışması yapmayı, görev dağılımını yönetmeyi ve zamanı verimli kullanmayı öğrenirler.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilme.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilme.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilme, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilme ve proje yürütübilme.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabilme.
P09	Sektörde sorumluluk alabilme ve atslarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilme.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilme ve bunlara cevap verebilme.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilme.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilme



Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%30
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	1	%30
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%40
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	4	56
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	1	1	1
Ara Sınavlar	0	0	0
Uygulama	8	2	16
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>103</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>4</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları													
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek													

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
<b>Ö01</b>	4	3	2	2	3	3	4	4	4	3	3	3	
<b>Ö02</b>	4	3	3	2	3	2	4	4	3	4	4	4	
<b>Ö03</b>	4	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	
<b>Ö04</b>	4	4	4	2	3	3	4	3	4	4	3	4	



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG210		Mesleki İngilizce II			
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	TFG210	Mesleki İngilizce II	3	3	3

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Öğr.Gör.Dr. Kübra Kırac Demiray	Yok

**Dersin Amacı :**  
Gastronomi sektöründe farklı iş durumlarında gerekli olabilecek temel İngilizce iletişim becerisini kazandırmak.  
**Dersin İçeriği :**  
Mutfak hiyerarşisi ve aşçıların görevleri, mutfak ekipmanları  
**Öğretim Yöntem ve Teknikleri :**

## Dersin Kaynakları

**Kaynaklar** Career Paths: Cooking 1 by Virginia Evans& Jenny Dooley

## Ders Yapısı

<b>Matematik ve Temel Bilimler</b>	:	<b>Eğitim Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Bilimleri</b>	:	<b>Fen Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Tasarımı</b>	:	<b>Sağlık Bilimleri</b>	:
<b>Sosyal Bilimler</b>	: 30	<b>Alan Bilgisi</b>	: 70

## Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Kitchen Titles (Executive chef, assistant chef, sous chef, Larder Chef)		
2	Kitchen Titles ( Pastry chef, vegetable chef, butcher, sauce cook)		
3	Kitchen Titles (Soup cook, vegetable cook, grill cook, roast cook)		
4	Kitchen Titles (Fish cook, breakfast cook, night cook, staff cook)		
5	Kitchen Titles (Relief cook, aboyeur, commis cook, kitchen clerck)		
6	Kitchen Titles (Pantryman, potman, kitchen porter, steward)		
7	ARA SINAV		
8	Kitchen equipment (Skewers, knives, frying pans, serving spoons, whisks, graters et al.)		
9	Kitchen equipment (Mallets, steels, palette knives, ladles, brushes, spatulas et al.)		
10	Kitchen equipment (Bone saws, sauce pans, chopping boards, cloths, Rolling pins, sponges et al.)		
11	Kitchen equipment (Soup tureens, stock pots,consome pans, salmon kettles, saute pans, braising pans, slicers et al.)		
12	Kitchen equipment (Electric slicers, mincers, liquidizers, corkscrews, tenderizers et al.)		
13	Kitchen equipment (Spoons, fish scissors, poultry shears, choppers, knives et al.)		
14	Kitchen equipment (Spoons, fish scissors, poultry shears, choppers, knives et al.)		
15	Kitchen equipment (Frying baskets, skimmers and spiders, colanders, sieves, mixing bowls, cutlet bats, roasting forks et al.)		
16	Final Sınavı		
17	Final Sınavı		

## Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

TFG209 Mesleki İngilizce I  
YDL183 Yabancı Dil I  
YDL184 Yabancı Dil II

## Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Mutfakta kullanılan unvanları bilir.
Ö02	Farklı departmanlarda çalışan aşçıların yaptıkları işleri bilir.
Ö03	Mutfak ekipmanlarını tanıır
Ö04	Mutfak departmanında çeşitli durumlarda diğer mutfak personeliyle iletişim kurabilir.

## Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabileceği.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabileceği.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılıma olarak görev alabilme, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilme ve proje yürütebilme.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabileceği.
P09	Sektörde sorumluluk alabilme ve astarlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabileceği, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabileceği.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilme ve bunlara cevap verebilme.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabileceği.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilme

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	11	3	33
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>77</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları													
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek													

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	5	4	3	5	3	4	4	3	5	5	4	4	5
<b>Ö01</b>	4	4	3	1	4	4	3	3	4	4	3	3	4
<b>Ö02</b>	4	3	3	1	4	4	3	3	4	4	3	3	4
<b>Ö03</b>	3	3	3	1	4	3	3	4	4	3	3	4	3
<b>Ö04</b>	5	5	5	1	5	1	5	5	5	4	5	3	5



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Vejetaryen ve Diyet Mutfacı					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	TFG212	Vejetaryen ve Diyet Mutfacı	3	3	4

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Öğr.Gör. Sibel AYYILDIZ	Yok

#### Dersin Amacı :

Vejetaryen mutfağının irdelenerek, vejetaryen yaşam biçimini ve vejetaryen yemeklerini öğretmek

#### Dersin İçeriği :

Vejetaryen beslenme ilkeleri, yeterli ve dengeli vejetaryen yemekleri, ekipman ve teknikler, çorbalar, meze, sebze yemekleri, tahıllar, vejetaryen mutfağında tatlı tohumları

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

##### Kaynaklar

En güzel Vejetaryen Yemekleri-Deniz Ermiş  
Gastronomi Bilimi-Murat Sarışık, Vegan Yemek Tarifleri- Alexandra Jamieson ve Ders Hocasının Notları  
<https://hsgm.saglik.gov.tr/depo/birimler/saglikli-beslenme-hareketli-hayat-db/Yayinlar/kitaplar/Beslenme-Bilgi-Serisi-1/vejetaryan-beslenmesi.pdf>

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	:

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Derse giriş ve dersin tanıtılması		
2	Vejetaryen beslenme ilkeleri		
3	Yeterli ve dengeli beslenmeye uygun vejetaryen yemekleri		
4	Vejetaryen mutfağında kullanılan araçlar ve teknikler		
5	Vejetaryen mutfağında çorbalar		
6	Vejetaryen mutfağında mezeler ve aperatifler		
7	ARA SINAV		
8	Vejetaryen mutfağında tahıllar		
9	Vejetaryen mutfağında tohumlar, baharatlar ve otlar		
10	Vejetaryen mutfağında tatlılar ve şekerlemeler		
11	Vejetaryen menüler oluşturma		
12	Vejetaryen mutfağında yemek tarifleri		
13	Özel durumlar için vejetaryen beslenme (hamile, yaşlı, çocuk)		
14	Özel durumlar için vejetaryen beslenme (hamile, yaşlı, çocuk)		
15	Vejetaryen mutfağında sebze yemekleri		
16	FINAL SINAVI		
17	Final Sınavı		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Vejetaryen beslenme ilkelerini bilir
Ö02	Yeterli ve dengeli beslenmeyi bilir
Ö03	Vejetaryen mutfacı ürünlerini bilir
Ö04	Vejetaryen menüleri bilir

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabileceği.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebileceği, bunlara uygun davranabileceği; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabileceği.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabileceği, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabileceği ve proje yürütebileceği.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve becerileri ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebileceği, bunu topluma yayabileceği ve sosyal sorumluluk sahibi olabileceği.
P09	Sektörde sorumluluk alabileceği ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabileceği, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabileceği, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabileceği yeterliliğine sahip olabileceği.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebileceği ve bunlara cevap verebileceği.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabileceği, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabileceği, kullanabileceği ve koruyabileceği.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabileceği.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabileceği

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	10	2	20
Ödevler	9	2	18
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	9	2	18
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>102</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>4</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	5	4	4	3	3	4	4	4	4	3	4	3	3
<b>Ö01</b>	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3	3
<b>Ö02</b>	4	4	4	3	4	4	3	3	5	5	3	3	4
<b>Ö03</b>	2	2	3	3	4	4	3	3	2	2	4	4	4
<b>Ö04</b>	2	3	3	4	4	5	3	3	4	4	2	2	3



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG224 Gastronomi Tarihi					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	TFG224	Gastronomi Tarihi	3	3	4

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Seğmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Dr.Öğr.Üyesi Özkan Süzer	Yok

#### Dersin Amacı :

Ortaçağ'dan prehistorik döneme ilk dünya mutfaklarıyla birlikte gıda seçimi ve pişirilmesinin evrimi

#### Dersin İçeriği :

Gıdaların seçilmesi ve dönüştürülmesi süreçleri ve aynı zamanda Yakın Doğu, Avrupa ve Asya'dan Orta Çağ dönemine kadar Tarih Öncesi / Neolitik dönemlerde yerel / ticari bir ortamda tüketilme / hizmet etme biçimleri.

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

**Kaynaklar** GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ Prof. Dr. Atilla Akbaba, Doç. Dr. Neslihan Serçeoğlu

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	:

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Gıdanın tarihi nedir? Gıda tarihinin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü çalışmalarına katkısı		
2	Tarih öncesi- paleolitik dönemde gıda; avcı toplayıcılık, ateşin keşfi		
3	Neolitik Devrim, tarımın başlangıcı, bitki ve hayvanların evcilleştirilmesi		
4	Yakın Doğuda ilk medeniyetler: Sümerliler de yemek		
5	Yakın Doğuda ilk medeniyetler: Mısır'da yemek		
6	Anadolu'da ilk medeniyetler: Hititler'de yemek		
7	ARA SINAV		
8	Klasik Yunan mutfağı		
9	İmparatorluk Roma Mutfacı		
10	Orta ve Güney Amerika'da yemek (İnka, Maya, Aztek)		
11	Orta Asya'da Türk Mutfacı		
12	Ortaçağ Arap Mutfacı		
13	Bizans Mutfacı		
14	Bizans Mutfacı		
15	Erken Hint ve Çin Mutfacı		
16	Final Sınavı		
17	Final Sınavı		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Gıda tarihini bilir
Ö02	Ortaçağ mutfacını bilir
Ö03	İlk Anadolu medeniyetlerinin mutfacını bilir
Ö04	Tarih öncesi medeniyetlerin mutfaklarını bilir.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabileceği.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebileceği, bunlara uygun davranabileceği; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabileceği.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabileceği, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabileceği ve proje yürütebileceği.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebileceği, bunu topluma yayabileceği ve sosyal sorumluluk sahibi olabileceği.
P09	Sektörde sorumluluk alabileceği ve aştalarının mesleki gelişimine katkı sağlayabileceği, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabileceği, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabileceği yeterliliğine sahip olabileceği.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebileceği ve bunlara cevap verebileceği.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabileceği, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabileceği, kullanabileceği ve koruyabileceği.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabileceği.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabileceği

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	10	3	30
Ödevler	10	2	20
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>96</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>4</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları													
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek													
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13

<b>Tüm</b>	4	3	4	5	1	4	3	4	2	3	4	5	4
<b>Ö01</b>	4	4	4	3	3	4	4	3	3	4	3	3	4
<b>Ö02</b>	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3
<b>Ö03</b>	4	4	4	4	3	3	3	3	4	4	3	3	4
<b>Ö04</b>	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG216 Akdeniz Mutfağı, Salata ve Otlar					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	TFG216	Akdeniz Mutfağı, Salata ve Otlar	3	3	4

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Segmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Dr.Öğr.Üyesi Özkan SÜZER	Yok

#### Dersin Amacı :

Akdeniz mutfak kültürünü ve yemeklerini öğretmek amaçlanmaktadır.

#### Dersin İçeriği :

Akdeniz mutfak kültürü, yerel ürünler, başlangıçlar, ana yemekler, tatlılar

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

**Kaynaklar** Nilgün Özdemir, Sema ve Özdemir, Fırat. Akdeniz Mutfağı/Dünya Mutfaklarından Lezzetler. Dönence Yayınları, 2016

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	:

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Akdeniz Bölgesi coğrafi özellikleri ve tarihi		
2	Akdeniz mutfak kültürü		
3	Akdeniz mutfak kültürü		
4	Akdeniz mutfağında kullanılan yerel ürünler		
5	Akdeniz mutfağında salata ve otlar		
6	Akdeniz mutfağında ana yemekler		
7	ARA SINAVI		
8	Akdeniz mutfağında ana yemekler		
9	Akdeniz mutfağında ana yemekler		
10	Akdeniz mutfağında ana yemekler		
11	Akdeniz mutfağında ana yemekler		
12	Akdeniz mutfağında ana yemekler		
13	Akdeniz mutfağında ana yemekler		
14	Akdeniz mutfağında ana yemekler		
15	Akdeniz mutfağında ana yemekler		
16	Final Sınavı		
17	Final Sınavı		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Akdeniz mutfak kültürünü bilir
Ö02	Akdeniz bölgesi salata ve otlarını bilir ve uygular
Ö03	Akdeniz ana yemeklerini bilir ve uygular
Ö04	Akdeniz tatlılarını bilir ve uygular

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilecektir.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilecektir, bunlara uygun davranabilecektir; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilir.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilecektir, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilecektir ve proje yürütebilir.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilecektir, bunu topluma yayabilecektir ve sosyal sorumluluk sahibi olabilir.
P09	Sektörde sorumluluk alabilecektir ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilecektir, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilir, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilecektir yeterliliğine sahip olabilir.
P11	Çalıştığı kurumdaki konuların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilecektir ve bunlara cevap verebilir.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilecektir, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilecektir, kullanabilecektir ve koruyabilecektir.
P01	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilir.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilecektir



Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	10	2	20
Ödevler	10	2	20
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	10	2	20
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>106</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>4</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları													
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek													

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	5	4	5	3	4	4	4	3	2	3	4	5	5
<b>Ö01</b>	4	3	4	4	4	3	3	4	4	3	3	4	3
<b>Ö02</b>	4	4	4	3	4	4	3	3	4	4	3	3	3
<b>Ö03</b>	4	4	4	3	4	3	3	4	4	3	3	4	3
<b>Ö04</b>	4	4	3	3	4	4	3	3	4	3	4	3	4



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG301 Mutfak Uygulamaları III					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
5	TFG301	Mutfak Uygulamaları III	4	3	4

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Öğr.Gör. Sibel AYYILDIZ sibelayildiz@karabuk.edu.tr	Yok

#### Dersin Amacı :

Mutfak Uygulama-3 Dersi ile öğrencilere; küçük-büyükbaş hayvanda yer alan etin özelliklerini, etin parçalara ayrılmasını, etin bölümlerinden yapılabilecek ulusal ve uluslararası mutfaklarda kabul gören yemekleri, kümes hayvanlarının sınıflandırılmasını, kümes hayvanlarının etinin özelliklerini ve bu etler ile yapılabilecek ulusal ve uluslararası mutfaklarda kabul gören yemekleri, balık türleri, balık pişirme tekniklerini ve balık ile hazırlanan yemekleri, et, tavuk, balık ve sebze yemeklerinin sosları ile bu ürünlerin stoklarının hazırlanmasını ve sunulmasının öğretimi amaçlanmaktadır.

#### Dersin İçeriği :

Uluslararası kabul görmüş temel büyük-küçükbaş hayvan eti işleme metotları, et yemekleri, etin bölümleri, etin marinasyon yöntem, teknik ve çeşitleri, et stok uygulamaları, et pişirme teknikleri, tavuk etinin bölümleri, tavuk eti işleme yöntem ve teknikleri, tavuk yemekleri, tavuk stok uygulamaları, balık temizleme, ayıklama ve fileto çıkarma, balık stok uygulamaları, et, tavuk ve balık yemeklerinin soslarının hazırlanması ve bu yemeklere uygun garnitür seçimi çalışmaları.

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

**Kaynaklar** MUTFAK UYGULAMALARI DETAY YAYINCILIK Prof. Dr. Semra Akar Şahingöz, Dr. Öğr. Üyesi Tufan Süren

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	:

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Ekmekçilik ve Unlu Mamullerin TarihiEkmekçilik tarihçesi (Antik Mısır'dan günümüze)Farklı kültürlerde ekme ve unlu mamullerGeleneksel ve modern ekme yapım teknikleri		
2	Un ve Tahıllar (Buğday ve diğer tahılların yapısı (tam buğday, çavdar, yulaf vb.)Un çeşitleri ve özellikleri (tam buğday unu, beyaz un, glutensiz unlar)Unun protein yapısı ve gluten oluşumu)		
3	Hamur Kimyası ve Fermantasyon Süreci • Gluten oluşumu ve hamurun elastikiyeti • Mayalanma süreci: Maya türleri (doğal maya, ticari maya, kimyasal kabartıcılar) • Fermantasyonun ekmeğin lezzetine ve dokusuna etkisi • Kontrollü fermantasyon teknikleri		
4	Poğaç, Açma		
6	Simit, Bretzel		
7	ARA SINAV		
8	Paskalya, Alman pastası		
9	Hamburger, Sandviç ekmeği		
10	Ciabatta, Baget ekmeği		
11	Tost Ekmeği, Brotchen		
12	Ay Çöreği, Biskoti		
13	Focacia Bretzel		
14	Apple Shutrudel		
15	Boşnak Böreği, Serpme Böreği		
16	Final Sınavı		
17	Final Sınavı		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Et ve et türleri, uluslararası et ve et ürünleri mevzuatlarını öğrenir
Ö02	Büyükbaş hayvanın bölümlerini öğrenir, stok hazırlama, marine etme, pişirme ve uygun sosları öğrenir ve uygular
Ö03	Küçükbaş hayvanın bölümlerini öğrenir, stok hazırlama, marine etme, pişirme ve uygun sosları öğrenir ve uygular
Ö04	Tavuk etini öğrenir, stok hazırlama, marine etme, pişirme ve uygun sosları öğrenir ve uygular
Ö05	Balık temizleme, stok hazırlama, balık pişirebilme, marine edebilme ve balık ile yapılan yemeklere uygun sosları öğrenir ve uygular

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilme.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilme.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilme, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilme ve proje yürütülebile.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabilme.
P09	Sektörde sorumluluk alabilme ve astarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilme.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilme ve bunlara cevap verebilme.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilme.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilme

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	15	4	60
Sınıf Dışı Ç. Süresi	2	3	6
Ödevler	2	3	6
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	3	4	12
Laboratuvar	1	3	3
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>91</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>4</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları													
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek													
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13

<b>Tüm</b>	4	5	4	4	3	3	4	4	2	2	4	4	4
<b>Ö01</b>	4	4	4	4	3	3	4	4	4	3	3	4	4
<b>Ö02</b>	3	4	5	5	4	4	5	5	3	2	4	4	3
<b>Ö03</b>	4	4	4	5	5	4	4	5	5	3	3	2	2
<b>Ö04</b>	5	5	5	4	4	5	5	5	4	4	4	2	2
<b>Ö05</b>	4	4	4	4	3	3	3	5	5	4	4	2	2



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG303 Garde Manger					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
5	TFG303	Garde Manger	3	2	3

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Doç.Dr. Nuray TÜRKER	Arş.Gör. Özkan SÜZER

#### Dersin Amacı :

Soğuk mutfakta yapılan yiyecekleri hazırlayıp ilgili birimleri yönetmesi amaçlanmaktadır

#### Dersin İçeriği :

Soğuk büfe ürünlerinin hazırlanması, süslenmesi ve sunumu

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

**Kaynaklar** Modern garde manger: a global perspective. Garlough, R. B., & Campbell, A. Cengage Learning. 2012

#### Ders Yapısı

<b>Matematik ve Temel Bilimler</b> :		<b>Eğitim Bilimleri</b> :	
<b>Mühendislik Bilimleri</b> :		<b>Fen Bilimleri</b> :	
<b>Mühendislik Tasarımı</b> :		<b>Sağlık Bilimleri</b> :	
<b>Sosyal Bilimler</b> :	100	<b>Alan Bilgisi</b> :	

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Ön hazırlık yapmak		
2	Soğuk sosları ve marinatları hazırlamak/ hazırlatmak		
3	Salataları hazırlamak/ hazırlatmak		
4	Mezeleri hazırlamak/ hazırlatmak		
5	Mezeleri hazırlamak/ hazırlatmak		
6	Ordövr çeşitlerini hazırlamak/ hazırlatmak		
7	ARA SINAV		
8	Soğuk ve sıcak tost ve sandviç hazırlamak/ hazırlatmak		
9	Soğuk çorbaları hazırlamak/ hazırlatmak		
10	Zeytinyağlı yemekleri hazırlamak/ hazırlatmak		
11	Soğuk büfe yemekleri hazırlamak/ hazırlatmak		
12	Soğuk büfe yemekleri hazırlamak/ hazırlatmak		
13	Tabak ve büfe dekorlarını hazırlamak/ hazırlatmak		
14	Tabak ve büfe dekorlarını hazırlamak/ hazırlatmak		
15	Ordövr çeşitlerini hazırlamak/hazırlatmak		
16	Final Sınavı		
17	Final Sınavı		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Salata ve salata sosları hazırlamak
Ö02	Ordövr, meze ve sandviç hazırlamak
Ö03	Soğuk çorba ve zeytinyağlı yemekler hazırlamak
Ö04	soğuk tabak ve dekor hazırlamak

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilecektir.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilecektir; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olacaktır.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilecektir, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilecektir ve proje yürütebilecektir.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilecektir, bunu topluma yayabilecektir ve sosyal sorumluluk sahibi olacaktır.
P09	Sektörde sorumluluk alabilecektir ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilecektir, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olacaktır, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilecektir yeterliliğine sahip olacaktır.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilecektir ve bunlara cevap verebilecektir.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilecektir, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilecektir, kullanabilecektir ve koruyabilecektir.
P01	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olacaktır.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilecektir

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	15	3	45
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	7	1	7
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	7	2	14
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>70</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	4	4	3	2	4	5	2	4	4	3	4	4	5
<b>Ö01</b>	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4
<b>Ö02</b>	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3
<b>Ö03</b>	4	4	3	3	4	4	5	5	3	3	5	2	2
<b>Ö04</b>	3	3	4	4	2	2	3	3	3	4	4	5	5



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG305 Yiyecek ve İçecek Servisi					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
5	TFG305	Yiyecek ve İçecek Servisi	3	3	3

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Dr.Öğr.Üyesi irfan Yurt	Yok

#### Dersin Amacı :

Öğrencilerin yiyecek-içecek servisi ile ilgili temel bilgileri öğrenmesi ve servis konusunda çalışma hayatında gerekli olacak becerileri kazanmaları. Servis kavramı ve servisin önemi, temel servis sistemleri ve servisle ilgili kuralları öğrenmelerini sağlamak.

#### Dersin İçeriği :

Yiyecek-içecek servisi ile ilgili temel bilgiler, servis konusunda çalışma hayatında gerekli olacak pratik bilgiler, servis kavramı ve servisin önemi, temel servis sistemleri ve servisle ilgili kuralları

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

**Kaynaklar** YİYECEK VE İÇECEK SERVİSİ DETAY YAYINCILIK Doç. Dr. Serkan Şengül  
Hoca ders notları

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	:

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Genel bilgiler ve tanımlar (Yiyecek içecek endüstrisi, birimleri, yönetimi, kontrol vb)		
2	Yiyecek içecek birimlerimde iş akışı ve personel (özellikleri, görev ve sorumlulukları)		
3	Restoranda kullanılan malzemeler (servis arabaları, masa sandalye, örtüler vb,)		
4	Servis hizmetlerinin yürütülmesi, ofis çalışmaları, restoranın hazırlanması		
5	Servis araç gereçleri, bakımı ve kullanılmaları, servist ve istasyonların hazırlanması kuver vb		
6	Servis yöntemleri		
7	ARA SINAV		
8	Hijyen ve sanitasyon		
9	Menü planlama ve dizaynı		
10	Kafeterya hizmeti ve oda servis hizmeti, kahvaltı servisi		
11	Ziyafetler, Tesis Dışı Ziyafet Organizasyonları		
12	İçkiler ve içecek servisi		
13	Restoran İşletmelerinde Konuk İlişkileri Yönetimi		
14	Restoran İşletmelerinde Konuk İlişkileri Yönetimi		
15	Servis süreci, servis takımlarının taşınması, boşların toplanması		
16	Final Sınavı		
17	Final Sınavı		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Yiyecek-içecek servisi ile ilgili temel bilgileri bilir.
Ö02	Servis konusunda çalışma hayatında gerekli olacak pratik bilgiler sahibi olur.
Ö03	Yiyecek içecek birimlerindeki iş akışı ve servis sürecini kavrar.
Ö04	Servis yöntemlerini bilir ve uygular
Ö05	Yiyecek-İçecek Endüstrisini ve özelliklerini bilir.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilece.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilece, bunlara uygun davranabilece; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilece.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilece, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilece ve proje yürütebilece.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilece, bunu topluma yayabilece ve sosyal sorumluluk sahibi olabilece.
P09	Sektörde sorumluluk alabilece ve aştalarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilece, takım çalışmasına katkını ve liderlik özelliklerine sahip olabilece, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilece yeterliliğine sahip olabilece.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilece ve bunlara cevap verebilece.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilece, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilece, kullanabilece ve koruyabilece.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilece.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilece

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%20
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%40
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	14	1	14
Sunum/Seminer Hazırlama	7	1	7
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>81</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	4	2	2	2	2	3	3	3	3	2	2	2	5
<b>Ö01</b>	5	3	3	3	2	3	3	3	3	1	1	1	5
<b>Ö02</b>	4	3	3	2	2	3	3	4	4	2	2	2	5
<b>Ö03</b>	5	5	4	4	4	4	3	3	2	2	2	2	5
<b>Ö04</b>	5	4	4	4	3	3	3	2	2	2	2	2	5
<b>Ö05</b>	4	4	4	4	3	3	3	3	3	2	2	2	5



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG307 Mesleki İngilizce III					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
5	TFG307	Mesleki İngilizce III	3	3	3

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Öğr.Gör.Dr. Kübra Kırac DEMİRAY	Yok

**Dersin Amacı :**  
Gastronomi sektöründe farklı iş durumlarında gerekli olabilecek temel İngilizce iletişim becerisini kazandırmak.  
**Dersin İçeriği :**  
Kahvaltı, öğle yemeği, akşam yemeği, pişirme teknikleri  
**Öğretim Yöntem ve Teknikleri :**

Dersin Kaynakları	
Kaynaklar	English For Restaurant Workers

Ders Yapısı			
Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 30	Alan Bilgisi	: 70

Ders Konuları			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1			
2			
3			
4			
5			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16	Final Sınavı		
17	Final Sınavı		

Ders İçin Önerilen Diğer Dersler	
TFG209 Mesleki İngilizce I	
YDL183 Yabancı Dil I	
YDL184 Yabancı Dil II	

Dersin Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
Ö01	Menü ve menü çeşitlerini bilir
Ö02	Sabah, öğlen ve akşam yemeği menülerini bilir.
Ö03	Pişirme tekniklerini bilir
Ö04	Mutfak departmanında çeşitli durumlarda diğer mutfak personeliyle iletişim kurabilir.

Programın Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilecektir.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilecektir.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilme, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilme ve proje yürütebilme.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve becerileri ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabilecektir.
P09	Sektörde sorumluluk alabilme ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilecektir, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilecektir.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilme ve bunlara cevap verebilme.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilecektir.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilme



Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	11	3	33
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>77</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	4	4	4	3	3	2	2	4	4	5	5	2	2
<b>Ö01</b>	3	5	5	1	3	2	2	4	4	5	5	2	2
<b>Ö02</b>	3	4	4	1	5	5	4	4	4	3	3	3	2
<b>Ö03</b>	3	4	3	1	3	4	4	5	5	4	4	2	2
<b>Ö04</b>	3	4	3	1	5	2	3	5	5	5	5	4	5



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG309 Yiyecek ve İçecek Otomasyonu					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
5	TFG309	Yiyecek ve İçecek Otomasyonu	3	3	3
Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Öğr.Gör. Mehmet UÇAR	Yok	

#### Dersin Amacı :

Öğrencilere yiyecek içecek otomasyon sistemlerini öğretmek amaçlanmaktadır.

#### Dersin İçeriği :

Otomasyonun tanımı, otomasyon sisteminin kullanım alanları, otomasyon sistemleri çeşitleri, yiyecek içecek işletmelerinde otomasyon kullanımı

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

**Kaynaklar** Kinay, H. (2015). Yiyecek İçecek Otomasyonu, Ekin Basım Yayın, İstanbul.

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	:

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Otomasyonun tanımı ve gelişimi		
2	Otomasyon sisteminin kullanım alanları		
3	Otomasyon sisteminin kullanım alanları		
4	Otomasyon sisteminin kullanım alanları		
5	Otomasyon sisteminin avantaj ve dezavantajları		
6	Otomasyon sisteminin avantaj ve dezavantajları		
7	ARA SINAV		
8	Otomasyon sistemi çeşitleri		
9	Yiyecek içecek işletmelerinde otomasyon kullanımı		
10	Yiyecek içecek işletmelerinde otomasyon kullanımı		
11	Yiyecek içecek işletmelerinde otomasyon kullanımı		
12	Yiyecek içecek işletmelerinde otomasyon kullanımı		
13	Yiyecek içecek işletmelerinde otomasyon kullanımı		
14	Yiyecek içecek işletmelerinde otomasyon kullanımı		
15	Otomasyon sistemi çeşitleri		
16	Final Sınavı		
17	Final Sınavı		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Yiyecek-İçecek hizmetlerini bilgisayarda uygulayabilecektir.
Ö02	Standart reçeteleri bilgisayarda hazırlar.
Ö03	Standart içki reçetelerini bilgisayarda hazırlar.
Ö04	Yiyecek-İçecek işletmelerinde kullanılan bilgisayar paket programlarını kullanabilecektir.
Ö05	Bilgisayarda stok kontrolü yapar.
Ö06	Bilgisayarda yiyecek içecek maliyet hesaplamalarını yapar.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilecektir.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilecektir.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilme, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilme ve proje yürütebilme.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabilecektir.
P09	Sektörde sorumluluk alabilme ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilecektir, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilecektir.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilme ve bunlara cevap verebilme.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilecektir.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilme

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	14	1	14
Sunum/Seminer Hazırlama	3	1	3
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>77</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları													
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek													

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	5	5	4	3	4	5	3	3	4	5	5	5	4
<b>Ö01</b>	4	4	4	3	3	4	4	3	4	4	3	3	4
<b>Ö02</b>	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4
<b>Ö03</b>	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4
<b>Ö04</b>	4	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3
<b>Ö05</b>	4	4	4	3	4	4	3	3	4	4	3	4	3
<b>Ö06</b>	4	4	3	3	4	4	3	4	3	3	4	3	4



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG317 Türk Mutfağında Komşu Ülkelerin Etkileri					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
5	TFG317	Türk Mutfağında Komşu Ülkelerin Etkileri	3	3	5

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Segmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Dr.Öğr.Üyesi Özlem ÖZER ALTUNDAĞ	Dr.Öğr.Üyesi Özlem ÖZER ALTUNDAĞ	Yok

#### Dersin Amacı :

Bu dersin amacı Türk mutfağının tarihsel gelişiminde komşu ülkelerden nasıl etkilenecek gelişim gösterdiğini anlatmaktır.

#### Dersin İçeriği :

Bu ders kapsamında öğrencilere Türk mutfağı ve komşu ülkelerin ortak özelliklerini vurgulanacaktır.

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

Kaynaklar Ders Notları

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	:

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	TÜRK MUTFAĞI VE TARİHSEL GELİŞİMİ		
2	TÜRK MUTFAĞI VE TARİHSEL GELİŞİMİ (DEVAMI)		
3	GİRİT MUTFAĞI VE KÜLTÜRÜ		
4	BALKAN MUTFAKLARI VE KÜLTÜRLERİ		
5	BALKAN MUTFAKLARI VE KÜLTÜRLERİ (DEVAMI)		
6	ORTA DOĞU MUTFAKLARI		
7	ARA SINAVI		
8	ORTA DOĞU MUTFAK KÜLTÜRLERİ VE ETKİLERİ (DEVAMI)		
9	ORTA ASYA MUTFAKLARI		
10	ORTA ASYA MUTFAK KÜLTÜRLERİ VE ETKİLERİ		
11	BATI MUTFAKLARI		
12	BATI MUTFAKLARI VE ETKİLEŞİMLERİ		
13	BATI MUTFAKLARI VE ETKİLEŞİMLERİ (DEVAMI)		
14	GENEL TEKRAR		
15	ORTA DOĞU MUTFAK KÜLTÜRLERİ VE ETKİLERİ		
16	FINAL SINAVI		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Türk mutfağının tarihsel kültürel gelişimini öğrenmek.
Ö02	Batı ve Orta Asya Mutfağlarının Türk Mutfağına etkilerini tartışmak.
Ö03	Orta Doğu Mutfağlarının Türk Mutfağına etkilerini öğrenmek.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilme.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilme.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilme, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilme ve proje yürütebilme.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabilme.
P09	Sektörde sorumluluk alabilme ve aştalarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilme.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilme ve bunlara cevap verebilme.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilme.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilme





# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG321 2. Yabancı Dil-I (Almanca)					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
5	TFG321	2. Yabancı Dil-I (Almanca)	3	3	4

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Seçmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Öğr.Gör. Arzu Nihal Ertürk Yoktur aerturk@arabuk.edu.tr	Yok

## Dersin Amacı :

Turizm sektöründe farklı iş durumlarında gerekli olabilecek temel Almanca iletişim becerisini kazandırmak.

## Dersin İçeriği :

Failler ve şahıs zamirleri, metinlerdeki şahıs zamirleri, sayılar (1-20), düzensiz fiiller ve şahıs zamirleri, evet/hayır soruları, belirleyici tanımlayıcılar, isim: tekil ve çoğul, belirsiz tanımlayıcılar, olumsuz tanımlık, belirtme durumu, zaman belirteçleri, Niteleyici (Modal) fiiller, sıra sayıları, ayrılan fiiller, akkusativ haldeki şahıs zamirleri

## Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

Anlatım, Soru-Yanıt, Bireysel/Grup Çalışması, Tartışma, Beyin Fırtınası, Rol Oynama/Dramatize Etme

## Dersin Kaynakları

### Kaynakları

- Jin, Friederike, Voß, Ute (2023). Grammatik aktiv A1-B1, mit Erklärvideos, Cornelsen Yayinevi.
- Schmitz, Helen, Rusch, Paul, Dengler, Stefanie, Mayr-Sieber, Tanja (2019). Netzwerk neu A1.1, Kurs- und Übungsbuch mit Audios und Videos (ISBN 978-3-12-607154-3), Klett Yayinevi.
- Grunwald, Anita (2014). Ja, gerne! A1, Kursbuch mit CD (Deutsch im Tourismus), Cornelsen Yayinevi.
- Loumiotis, Uta (2024). Mit Erfolg zum Goethe-Zertifikat A1 (Fit in Deutsch 1), Übungs- und Testbuch mit digitalen Extras, Klett Yayinevi.
- Hantschel, Hans-Jürgen, Klotz, Dr. Verena, Krieger, Paul (2010). Mit Erfolg zu Start Deutsch 1/2 (telc Deutsch A1/A2), Übungs- und Testbuch mit Audios, Klett Yayinevi.

## Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:	100
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:	
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:	
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:	

## Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Ofis rutini		Schmitz, Helen, Rusch, Paul, Dengler, Stefanie, Mayr-Sieber, Tanja (2019) Bölüm 7, s.6-9.
2	Banka, medya		Schmitz, Helen, Rusch, Paul, Dengler, Stefanie, Mayr-Sieber, Tanja (2019) Bölüm 7, s.10-13.
3	Parts of the body		Schmitz, Helen, Rusch, Paul, Dengler, Stefanie, Mayr-Sieber, Tanja (2019) Bölüm 8, s.16-19.
4	Hastalıklar, ilaçlar, tıbbi meslekler		Schmitz, Helen, Rusch, Paul, Dengler, Stefanie, Mayr-Sieber, Tanja (2019) Bölüm 8, s.20-23.
5	Oda, mobilya ve cihazlar		Schmitz, Helen, Rusch, Paul, Dengler, Stefanie, Mayr-Sieber, Tanja (2019) Bölüm 9, s.26-29.
6	Renkler, konut tipleri		Schmitz, Helen, Rusch, Paul, Dengler, Stefanie, Mayr-Sieber, Tanja (2019) Bölüm 9, s.30-33.
7	Genel Tekrar		Schmitz, Helen, Rusch, Paul, Dengler, Stefanie, Mayr-Sieber, Tanja (2019) Plattform 3, s.36-41.
8	Vize Sınav		
9	Meslekler ve işler, çalışma yerleri, öğrenim		Schmitz, Helen, Rusch, Paul, Dengler, Stefanie, Mayr-Sieber, Tanja (2019) Bölüm 10, s.42-45.
10	Başvuru		Schmitz, Helen, Rusch, Paul, Dengler, Stefanie, Mayr-Sieber, Tanja (2019) Bölüm 10, s.46-49.
11	Giyisiler		Schmitz, Helen, Rusch, Paul, Dengler, Stefanie, Mayr-Sieber, Tanja (2019) Bölüm 11, s.52-55.
12	Mağazada, dükkanlar		Schmitz, Helen, Rusch, Paul, Dengler, Stefanie, Mayr-Sieber, Tanja (2019) Bölüm 11, s.56-59.
13	Tatil türleri ve destinasyonlar		Schmitz, Helen, Rusch, Paul, Dengler, Stefanie, Mayr-Sieber, Tanja (2019) Bölüm 12, s.62-65.
14	Görülmeye değer yerler, yönler, hava durumu		Schmitz, Helen, Rusch, Paul, Dengler, Stefanie, Mayr-Sieber, Tanja (2019) Bölüm 12, s.66-69.
15	Genel Tekrar		Schmitz, Helen, Rusch, Paul, Dengler, Stefanie, Mayr-Sieber, Tanja (2019) Plattform 4, s.154-157.
16	Genel Sınav		
17	Genel Sınav		

## Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Hedef dile karşı pozitif bir tutum geliştirebilir.
Ö02	Hem akademik ortamda hem de günlük hayatta iletişim kurabilmek
Ö03	Turizm sektöründe kendini geliştirebilir.
Ö04	Hedef dili orta derecede kullanabilir.
Ö05	Turizm sektöründe farklı iş durumlarında gerekli olabilecek temel Almanca iletişim becerisini kazanır.

## Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilir.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilir, bunlara uygun davranabilir; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilir.

P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilme, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilme ve proje yürütebilme.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabilme.
P09	Sektörde sorumluluk alabilme ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilme.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilme ve bunlara cevap verebilme.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.

P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilir.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilir.



Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	14	2	28
Sunum/Seminer Hazırlama	7	1	7
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>109</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>4</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları													
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek													
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13

<b>Tüm</b>	3	3	4	3	4	4	5	5	4	4	3	4	5
<b>Ö01</b>	4	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3	4
<b>Ö02</b>	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4
<b>Ö03</b>	3	3	4	4	4	3	4	4	3	3	4	4	3
<b>Ö04</b>	4	4	4	4	3	3	3	3	4	4	3	3	4
<b>Ö05</b>	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4



# Karabük Üniversitesi

## SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG325 Mutfak ve Restoran Tasarımı					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
5	TFG325	Mutfak ve Restoran Tasarımı	3	3	5

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Segmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Dr.Öğr.Üyesi ÖZKAN SÜZER	Yok

### Dersin Amacı :

Öğrencilerin mutfak planlaması konusunda bilgi sahibi olmaları amaçlanmaktadır.

### Dersin İçeriği :

Temel Mutfak Bilgisi, Mutfağın Örgütsel Yapısı, Mutfak Yönetimi, Yiyecek Döngüsü, Servis Sistemleri, Mutfak Tasarımı, Mutfak Tipleri, Mutfak İşleyişi

### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

### Dersin Kaynakları

**Kaynaklar** Yiyecek-içecek Hizmetleri Yönetimi. Koçak, N. (2016). Ankara: Detay Yayıncılık

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	:

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Derse giriş, sektörel bilgilendirme, endüstriyel mutfak cihazları tanımları		
2	Endüstriyel mutfak bölümleri olan mal kabul, depolar, hazırlık, pişirme, servis ve bulaşıkhanelerin ve atık alanlarının işleyişi, tasarımında dikkat edilmesi gereken ergonomik ve üretim standartları, kullanıcı ve tüketici ilişkili olan bölümlerin incelenmesi.		
3	Küçük ölçekli kişi kapasiteleri için endüstriyel mutfak kapasite ve mimari hesaplamaları ve tasarımı. Kafe Restoran gibi ticari işletme mutfaklarının Örnekleri ile incelenmesi.		
4	Orta ölçekli kişi kapasiteleri için endüstriyel mutfak kapasite ve mimari hesaplamaları ve tasarımı. Otel, Hastane Fabrika Mutfaklarının örnekleri ile incelenmesi, tesisat bilgilendirmeleri.		
5	5000 kişiden fazla büyük ölçekli kişi kapasiteleri için endüstriyel mutfak kapasite ve mimari hesaplamaları ve tasarımı. Üniversite, Şantiye mutfaklarının örnekleri ile incelenmesi, tesisat bilgilendirmeleri.		
6	Mobil endüstriyel mutfaklar, sahra mutfakları, konteyner mutfaklarının tasarım ve işleyişlerinin incelenmesi, tesisat bilgilendirmeleri.		
7	ARA SINAV		
8	Mevcut bir yiyecek-içecek işletmesinin seçilmesi. Bu işletmedeki mutfak planlamasının incelenerek olumlu-olumsuz yanlarının raporlarının hazırlanması ve önerilerin sunulması		
9	Mevcut bir yiyecek-içecek işletmesinin seçilmesi. Bu işletmedeki mutfak planlamasının incelenerek olumlu-olumsuz yanlarının raporlarının hazırlanması ve önerilerin sunulması		
10	4. Sanayi devrimi ve 4. Sanayi devriminin yiyecek-içecek hizmet (ağırlama) ekipmanlarına etkilerinin incelenmesi.		
11	Tasarım odaklı düşünce ve kullanıldığı farklı sektörlerden örnekler ile tasarım odaklı düşünme yaklaşımının kavranması.		
12	Yiyecek-içecek sektöründeki tasarım odaklı düşünme örnekleri ve sektördeki hizmet kapsamında inovatif yaklaşımlar		
13	Yiyecek-içecek hizmet sektöründe inovatif yaklaşımlar-SUNUM		
14	Yiyecek-içecek hizmet sektöründe inovatif yaklaşımlar-SUNUM		
15	Mevcut bir yiyecek-içecek işletmesinin seçilmesi. Bu işletmedeki mutfak planlamasının incelenerek olumlu-olumsuz yanlarının raporlarının hazırlanması ve önerilerin sunulması		
16	Final Sınavı		
17	Final Sınavı		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Öğrencilerin profesyonel yaşamlarında karşılaşılabilecekleri endüstriyel mutfak planlamasında tecrübe sahibi olabilecekler, gerekli hesaplamaları ve tüm montaj detaylarını öğrenebilecekler.

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilme.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilme.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilme, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilme ve proje yürütebilme.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabilme.
P09	Sektörde sorumluluk alabilme ve aştalarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilme.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilme ve bunlara cevap verebilme.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P01	Bölüm mezunları alanları ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilme.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilme

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	3	42
Ödevler	14	2	28
Sunum/Seminer Hazırlama	7	2	14
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>130</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>5</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	4	4	4	5	4	3	5	3	3	4	5	4	4
<b>Ö01</b>	4	4	4	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Sürdürülebilir Yiyecek Üretimi					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
5	TFG327	Sürdürülebilir Yiyecek Üretimi	3	3	5

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Segmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Dr.Öğr.Üyesi SAMET GÖKKAYA sametgokkaya@karabuk.edu.tr	Yok

#### Dersin Amacı :

Sürdürülebilir yiyecek üretimi, insanlara sağlıklı gıda sağlayan ve aynı zamanda gıdaları çevreleyen çevresel, ekonomik ve sosyal sistemler üzerinde sürdürülebilir etkiler sağlayan üretim yöntemleridir. Öğrenciler sürdürülebilir tarım uygulamalarının geliştirilmesi, sürdürülebilir gıda dağıtım sistemlerinin geliştirilmesi, sürdürülebilir beslenme oluşturulması ve sistem genelinde gıda atıklarının azaltılmasına yönelik bilgiler vermeyi amaçlamaktadır.

#### Dersin İçeriği :

Bireylerin ekonomik ve fiziksel olarak istedikleri her zaman sağlıklı yiyeceklerle ulaşabilmeleri ve bunun sürdürülebilirliği en temel haklardır. Ancak başta küresel iklim değişikliği olmak üzere birçok etken gıda güvenliğini (erişilebilirlik ve sürdürülebilirlik) olumsuz yönde etkilemektedir. Bu ders gıda güvenliğini etkileyen faktörleri ve alınabilecek temel önlemleri detaylı olarak incelemektedir. İklim değişikliği, sera gazları ve karbon salınımı, sürdürülebilir su ve tarım alanı uygulamaları bu dersin kapsamı içindedir. Ayrıca atıklarda yeni yemekler üretmek için gerekli olan teknikler de öğrencilere öğretilecektir.

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

Kaynaklar	SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ, 2021, Prof. Dr. Fügen Durlu Özkaya, Prof. Dr. Ferah Özkök, Dr. Öğr. Üyesi Ayşe Sünnetçioğlu, Doç. Dr. Serdar Sünnetçioğlu, DETAY YAYINCILIK
-----------	--

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Sürdürülebilirlik		
2	Sürdürülebilir Turizm		
3	Sürdürülebilir Yiyecek Üretiminde Atık Yönetimi		
4	Organik Tarım ve Sürdürülebilirlik		
5	Dikey Tarım ve Sürdürülebilirlik		
6	Hücresele Tarım ve Sürdürülebilirlik		
7	ARA SINAV		
8	Agro Turizm ve Sürdürülebilirlik		
9	Yeşil Restoranlar ve Sürdürülebilir Gastronomi		
10	Sürdürülebilir gıda güvenliği ve gıda tedarik zinciri		
11	Eko Gastronomi ve Sürdürülebilirlik		
12	Gıda Güvenliği ve Sürdürülebilir Gıda Sistemlerini Etkileyen Faktörler		
13	Sürdürülebilir Yiyecek Üretiminde Mutfak Planlaması		
14	Sürdürülebilir Gıda Yönetimi ve Türkiye'de Örnek Uygulamalar		
15	Slow Food ve Sürdürülebilirlik		
16	Final		
17	FİNAL SINAVI		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Sürdürülebilir Gıda Üretim Yöntemlerine hakim olur
Ö02	Organik tarım ve hücresele tarım hakkında bilgi sahibi olur
Ö03	Sürdürülebilir atık yönetimi hakkında bilgi sahibi olur
Ö04	Gıda güvenliği ve Sağlıklı yaşam hakkında bilgi sahibi olur

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilecektir.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilecektir.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilme, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilme ve proje yürütülebilir.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabilecektir.
P09	Sektörde sorumluluk alabilme ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilecektir, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilecektir.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilme ve bunlara cevap verebilme.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilecektir.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilme

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	15	3	45
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	3	42
Ödevler	10	2	20
Sunum/Seminer Hazırlama	5	3	15
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>126</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>5</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları													
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek													

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
<b>Ö01</b>	4	4	4	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4
<b>Ö02</b>	5	5	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4
<b>Ö03</b>	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4
<b>Ö04</b>	3	3	4	4	3	3	4	4	2	3	3	4	3



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG302 Mutfak Uygulamaları IV					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
6	TFG302	Mutfak Uygulamaları IV	4	3	4

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Dr.Öğr.Üyesi ÖZKAN SÜZER	Yok

#### Dersin Amacı :

Mutfak Uygulama-4 dersi ile öğrencilere; şarküteri ürünlerinin hazırlanma aşamaları, tütsüleme, sous vide gibi farklı tekniklerle hazırlanacak yemekleri, pate ve terin gibi dünyada kabul görmüş ürünler ile soğuk olarak servis edilen yemekler hakkında geniş teorik bilgi vermek ve bu ürünleri uygulayabilmelerini sağlamak amaçlanmaktadır.

#### Dersin İçeriği :

Şarküteri ürünleri, şarküteri ürünlerinin hazırlanması, tütsüleme tekniği, sous vide teknolojisi ile yemek uygulamaları, günümüz modern mutfak uygulamaları, A la Carte işletme menülerinde yer alan ürün uygulamaları, hassas ve özel ilgi gerektiren yemekler.

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

**Kaynaklar** MUTFAK UYGULAMALARI, DETAY YAYINCLIK ,Prof. Dr. Semra Akar Şahingöz, Dr. Öğr. Üyesi Tufan Süren

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	:

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Şarküteri ürünleri hazırlama metotları, et ürünleri		
2	Şarküteri ürünleri hazırlama metotları, et ürünleri		
3	Pate yapım teknikleri, pate uygulamaları		
4	Pate uygulamaları, pate çeşitlerinin hazırlanması		
5	Terin yapım teknikleri, terin uygulamaları		
6	Terin uygulamaları, terin çeşitlerinin hazırlanması		
7	ARA SINAV		
8	Sous vide yöntemi ile hazırlanabilecek sebze ve et yemekleri		
9	Tütsüleme yöntemi ile hazırlanabilecek ürünler		
10	Et, tavuk yemekleri uygulamaları, et ve tavuk ile uyumlu garnitür ve sos uygulamaları, modern et ve yemekleri uygulamaları		
11	Soğuk servis edilebilecek şarküteri ürünleri ile hazırlanan yemek uygulamaları		
12	A la minute yemek hazırlama, hız kazanma teknikleri uygulamaları		
13	A la minute yemek hazırlama, hız kazanma teknikleri uygulamaları		
14	A la minute yemek hazırlama, hız kazanma teknikleri uygulamaları		
15	Sous vide yöntemi, sous vide ile hazırlanabilecek yemekler		
16	Final Sınavı		
17	Final Sınavı		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Şarküteri ürünleri ile yapılabilecek ürünleri öğrenir ve uygular
Ö02	Tütsüleme tekniği ile yapılan ürünleri öğrenir ve uygular
Ö03	Modern mutfak uygulamalarını bilir, modern Türk mutfağı yemeklerini yapar
Ö04	A la Carte olarak hazırlanan yemekleri bilir ve tamamlayıcılarını yapar
Ö05	Sous vide yöntemi ile yemek hazırlayabilir

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilecektir.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilecektir.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılıma olarak görev alabilme, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilme ve proje yürütebilme.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabilecektir.
P09	Sektörde sorumluluk alabilme ve aştalarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilecektir, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilecektir.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilme ve bunlara cevap verebilme.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilecektir.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilme

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	14	1	14
Sunum/Seminer Hazırlama	14	1	14
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>102</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>4</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları													
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek													

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	4	4	3	4	5	3	2	3	3	4	5	3	4
<b>Ö01</b>	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3
<b>Ö02</b>	4	4	4	3	4	4	3	3	4	4	3	3	3
<b>Ö03</b>	4	4	4	3	3	3	4	4	3	3	4	4	4
<b>Ö04</b>	3	4	4	4	3	3	4	4	3	3	3	5	5
<b>Ö05</b>	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3	4	3



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG304 Et ve Et Ürünleri					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
6	TFG304	Et ve Et Ürünleri	3	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Dr.Öğr.Üyesi Özkan SÜZER	Yok

#### Dersin Amacı :

Etin işlenmesi, pişirilmesi ve satın almasını, küçükbaş, büyükbaş, kümes hayvanlarının etleri ve bunlardan yapılan yemekler, deniz ürünleri ve sakatat ürünlerinden yapılan yemeklerin öğretilmesi amaçlanmaktadır.

#### Dersin İçeriği :

Kümes hayvanlarının etleri, küçükbaş hayvanların etleri, büyükbaş hayvanların etleri, deniz ürünleri, sakatatlar

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

**Kaynaklar** Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Şahsene Anar, Dora Yayıncılık

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	:

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Etin tanımı ve beslenmedeki önemi		
2	Etin satın alınmasında dikkat edilecek hususlar ve et seçimi		
3	Etin pişirilmesinde dikkat edilecek hususlar		
4	Kümes hayvanları çeşitleri, parçalanması ve işlenmesi		
5	Kümes hayvanlarının etleri kullanılarak yapılan uluslararası yemekler		
6	Küçükbaş hayvanların çeşitleri, parçalanması ve işlenmesi		
7	ARA SINAV		
8	Büyükbaş hayvanların çeşitleri, parçalanması ve işlenmesi		
9	Büyükbaş hayvanların etleri kullanılarak yapılan uluslararası yemekler		
10	Deniz ürünleri çeşitleri, parçalanması, temizlenmesi ve işlenmesi		
11	Deniz Ürünleri kullanılarak yapılan uluslararası yemekler		
12	Sakatat ürünlerinin çeşitleri, işlenmesi		
14	Sakatat temelli yiyecekler ve çeşitleri		
15	Küçükbaş hayvanların etleri kullanılarak yapılan uluslararası yemekler		
16	Final Sınavı		
17	Final Sınavı		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Kümes hayvanlarını işlemeyi ve bu et türünden yapılan yemekleri bilir
Ö02	Küçükbaş hayvanları işlemeyi ve bu et türünden yapılan yemekleri bilir
Ö03	Büyükbaş hayvanları işlemeyi ve bu et türünden yapılan yemekleri bilir
Ö04	Deniz ürünlerini işlemeyi ve yemeklerde kullanmayı bilir
Ö05	Sakatatları tanıır ve kullanım alanlarını bilir

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabileceği.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebileceği, bunlara uygun davranabileceği; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabileceği.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabileceği, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabileceği ve proje yürütebileceği.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve becerileri ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebileceği, bunu topluma yayabileceği ve sosyal sorumluluk sahibi olabileceği.
P09	Sektörde sorumluluk alabileceği ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabileceği, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabileceği, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabileceği yeterliliğine sahip olabileceği.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebileceği ve bunlara cevap verebileceği.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabileceği, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabileceği, kullanabileceği ve koruyabileceği.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabileceği.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabileceği



Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	5	1	5
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>51</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>2</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları													
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek													

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	4	4	3	3	4	5	4	4	4	4	3	5	4
<b>Ö01</b>	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3	4	3
<b>Ö02</b>	4	4	4	3	3	3	4	4	4	3	3	4	4
<b>Ö03</b>	3	3	4	4	4	3	3	3	4	4	4	3	3
<b>Ö04</b>	4	4	4	3	3	3	4	4	4	3	3	3	3
<b>Ö05</b>	4	4	3	3	4	4	3	3	4	3	3	4	4



**Karabük Üniversitesi**  
SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG306		Meslek Etiği			
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
6	TFG306	Meslek Etiği	3	3	3

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Dr.Öğr.Üyesi SİBEL AYYILDIZ	Yok

**Dersin Amacı :**

Meslek etiği konusunda öğrencileri bilgilendirmek ve bilinçlendirmektir.

**Dersin İçeriği :**

Epistemoloji, ahlak, calculative düşüce, etik kavramı, etik kodları, gönüllü ve gönüllü olmayan mekanizmalar, turizmde sürdürülebilirlik ve etik, meditatif düşünme, uygulama kodu geliştirme, ahlaki gelişim, değerler, uygulamalı etik, Dünya Turizm Örgütü global etik kodları.

**Öğretim Yöntem ve Teknikleri :**

**Dersin Kaynakları**

**Kaynakları** Meslek Etiğınobel akademik yayıncılık Hüseyin Ali Kutlu

**Ders Yapısı**

<b>Matematik ve Temel Bilimler</b>	:	<b>Eğitim Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Bilimleri</b>	:	<b>Fen Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Tasarımı</b>	:	<b>Sağlık Bilimleri</b>	:
<b>Sosyal Bilimler</b>	: 100	<b>Alan Bilgisi</b>	:

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Meslek Etiğine Giriş (Etik ve ahlak kavramları, etik ile hukuk arasındaki farklar, meslek etiğinin önemi)		
2	Gastronomi Alanında Etik İlkeler (Dürüstlük, adalet, şeffaflık, sorumluluk ve saygı kavramları)		
3	Gıda Etiği ve Tüketici Hakları (Gıda üretiminde etik, etik olmayan uygulamalar, hileli gıda üretimi, tüketici hakları)		FAO (Gıda ve Tarım Örgütü) – Gıda Etiği Raporları
4	Mutfakta İş Ahlakı ve Profesyonellik (İş yerinde etik davranışlar, mutfak hiyerarşisi ve etik kurallar)		
5	Ahlik		
6	Hijyen ve Güvenlik Etiği (Gıda güvenliği ve hijyen standartları, etik olmayan hijyen ihlalleri)		
7	Sürdürülebilirlik ve Çevresel Etik (İsrafın önlenmesi, sürdürülebilir mutfak uygulamaları, çevre dostu restoran yönetimi)		
8	ARA SINAV		
9	İnsan Kaynakları Yönetimi ve Çalışan Hakları (Aşgılar ve mutfak personelinin çalışma hakları, iş yerinde etik olmayan davranışlar, mobbing)		
10	Reklam, Pazarlama ve Tüketici Yanılma (Gıda sektöründe etik dışı pazarlama yöntemleri, dürüst reklamcılık)		
11	Şeflerin ve Mutfak Liderlerinin Etik Sorumlulukları (Şeflerin çalışanlara ve topluma karşı sorumlulukları, liderlik ve etik yönetim)		
12	Gastronomi Medyasında ve Sosyal Medyada Etik (Sosyal medyada yemek eleştirileri, yalan haberler ve etik sınırlar)		
13	Uluslararası Standartlar ve Meslek Etiği (Gastronomi alanında uluslararası etik kurallar, ISO ve HACCP gibi standartlar)		HACCP ve ISO Standartları
14	Vaka Analizleri ve Gerçek Hayattan Örnekler (Gerçek olaylar üzerinden etik değerlendirmeler, grup tartışmaları)		
15	Müşteri Şikayetlerine İlişkin Uygulamalar		
16	Etik Türleri-İş Etiği		
17	Final Sınavı		
18	Final Sınavı		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Etik ve ahlak kavramları ile bu kavramların önemini betimleyebilecektir.
Ö02	Etik kavramını tanımlar.
Ö03	Ahlak kavramını tanımlar.
Ö04	Etik ve ahlak arasındaki farklılıkları listeler.
Ö05	Turizm sektöründe etik ve ahlaki değer ve yargıların önemini tartışabilecektir.
Ö06	Turizmde etik standartlarını açıklar.
Ö07	Turizmde temel etik ilkelerini tanımlar.
Ö08	Turizmde temel etik şikayetlerin hangi konulardan kaynaklandığını açıklar.

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilecektir.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilecektir.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilme, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilme ve proje yürütülebilme.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabilecektir.
P09	Sektörde sorumluluk alabilme ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına katkını ve liderlik özelliklerine sahip olabilecektir, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilecektir.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilme ve bunlara cevap verebilme.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilecektir.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilme



Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%30
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%30
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%40
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	1	1	1
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>75</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları													
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek													
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	4	4	4	5	4	2	2	3	5	3	3	4	5
<b>Ö01</b>	3	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4
<b>Ö02</b>	3	3	4	4	4	4	3	3	3	4	4	3	3
<b>Ö03</b>	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4
<b>Ö04</b>	3	3	4	4	3	3	4	4	3	4	4	3	3
<b>Ö05</b>	4	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3
<b>Ö06</b>	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	3	3	3
<b>Ö07</b>	4	4	4	3	3	4	4	4	3	3	4	4	3
<b>Ö08</b>	3	4	4	3	3	3	4	4	3	3	4	4	3



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG308 Mesleki İngilizce IV					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
6	TFG308	Mesleki İngilizce IV	3	3	3

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Öğr.Gör.Dr. KÜBRA KIRAÇ DEMİRAY	Yok

#### Dersin Amacı :

Gastronomi sektöründe farklı iş durumlarında gerekli olabilecek temel İngilizce iletişim becerisini kazandırmak.

#### Dersin İçeriği :

Sebzeler, mantarlar, meyveler ve süt ürünleri

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

**Kaynakları** Career Paths:Cooking 2-3 Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hayley

#### Ders Yapısı

<b>Matematik ve Temel Bilimler</b>	:	<b>Eğitim Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Bilimleri</b>	:	<b>Fen Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Tasarımı</b>	:	<b>Sağlık Bilimleri</b>	:
<b>Sosyal Bilimler</b>	: 30	<b>Alan Bilgisi</b>	: 70

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Sebzeler (patates, soğan, havuç vd.)		
2	Sebzeler (sarımsak, domatesler, biber vd.)		
3	Sebzeler (enginar, patlıcan, karnabahar vd.)		
4	Sebzeler (kabak, marul, bezelye vd.)		
5	Sebzeler (kereviz, hıyar, kuşkonmaz vd. )		
6	Mantarlar		
7	ARA SINAV		
8	Meyveler		
9	Meyveler		
10	Süt Ürünleri		
11	Süt Ürünleri		
12	Süt Ürünleri		
13	Süt Ürünleri		
14	Süt Ürünleri		
15	Meyveler		
16	Final Sınavı		
17	Final Sınavı		

#### Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

TFG209 Mesleki İngilizce I

TFG307 Mesleki İngilizce III

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Sebzeleri tanıır
Ö02	Mantarları tanıır
Ö03	Meyveleri tanıır
Ö04	Sür ürünlerini tanıır

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabile.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilme.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilme, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilme ve proje yürütübilme.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabilme.
P09	Sektörde sorumluluk alabilme ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilme.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilme ve bunlara cevap verebilme.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilme.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilme

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	11	3	33
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>77</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları													
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek													

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	4	4	4	5	4	5	3	3	4	2	4	5	3
<b>Ö01</b>	4	4	4	1	3	4	4	3	3	4	4	4	5
<b>Ö02</b>	4	4	4	1	3	3	4	4	4	4	4	4	5
<b>Ö03</b>	4	3	3	1	4	4	3	3	4	4	3	4	5
<b>Ö04</b>	3	3	4	1	3	3	4	4	3	3	4	4	5



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG310	Staj		T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı			
6	TFG310	Staj	0	0	6

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Dr.Öğr.Üyesi Özlem ÖZER ALTUNDAĞ	Dr.Öğr.Üyesi SİBEL AYYILDIZ	Arş.Gör. Ozkan SUZER Arş.Gör. Duygu KIRMIZIKUŞAK

#### Dersin Amacı :

Eğitim sürecinde kazanılan bilgilerin sektörel ortama aktarılmasına ve öğrencinin iş ortamında kendisini geliştirmesine yardımcı olmak.

#### Dersin İçeriği :

Staj yapılan işletmenin, tarihçesi, faaliyet alanı, sunduğu mal ve hizmetler ile ilgili bilgi dosyası oluşturma, Rotasyon usulü çalıştığı departmanlarla ilgili faaliyet hazırlama, faaliyet raporlarını dosyalama ve analiz etme, staj dönemi boyunca staj yapılan işletme ile eğitim kurumu arasında iletişim sağlama.

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

<b>Kaynaklar</b>	Akar Şahingöz, S. Süren, T. (2020). Mutfak Uygulamaları, İstanbul: Detay Yayıncılık Geçmiş Dönemlerin Ders Notları
------------------	--

#### Ders Yapısı

<b>Matematik ve Temel Bilimler</b>	:	<b>Eğitim Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Bilimleri</b>	:	<b>Fen Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Tasarımı</b>	:	<b>Sağlık Bilimleri</b>	:
<b>Sosyal Bilimler</b>	: 100	<b>Alan Bilgisi</b>	:

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Staj olduğu için haftalık konu yazılmamıştır.		
2	Staj olduğu için haftalık konu yazılmamıştır.		
3	Staj olduğu için haftalık konu yazılmamıştır.		
4	Staj olduğu için haftalık konu yazılmamıştır.		
5	Staj olduğu için haftalık konu yazılmamıştır.		
6	Staj olduğu için haftalık konu yazılmamıştır.		
7	Staj olduğu için haftalık konu yazılmamıştır.		
8	Staj olduğu için haftalık konu yazılmamıştır.		
9	Staj olduğu için haftalık konu yazılmamıştır.		
10	Staj olduğu için haftalık konu yazılmamıştır.		
11	Staj olduğu için haftalık konu yazılmamıştır.		
12	Staj olduğu için haftalık konu yazılmamıştır.		
13	Staj olduğu için haftalık konu yazılmamıştır.		
14	Staj olduğu için haftalık konu yazılmamıştır.		
15	Staj olduğu için haftalık konu yazılmamıştır.		
16	Final Sınavı		
17	Final Sınavı		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Staj yaptığı iş kolu hakkında teknik bilgi sahibi olur.
Ö02	Rotasyon usulü çalışmanın önemini anlar
Ö03	Sektörel faaliyet raporu yazma becerisi kazanır.
Ö04	Dosyalama becerisi kazanır.
Ö05	Kurumlar arası iletişim kurma becerisi kazanır.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilme.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilme.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilme, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilme ve proje yürütebilme.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabilme.
P09	Sektörde sorumluluk alabilme ve astantının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına katkını ve liderlik özelliklerine sahip olabilme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilme.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilme ve bunlara cevap verebilme.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilme.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilme

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	14	2	28
Sunum/Seminer Hazırlama	14	2	28
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	14	1	14
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>144</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>6</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları													
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek													
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	5	5	4	4	5	3	3	3	3	3	3	4	4
<b>Ö01</b>	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4
<b>Ö02</b>	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3
<b>Ö03</b>	4	4	3	3	4	4	4	3	3	4	4	3	3
<b>Ö04</b>	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4
<b>Ö05</b>	3	3	4	4	4	3	3	4	3	3	3	4	3





# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG324 2. Yabancı Dil-II (Almanca)					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
6	TFG324	2. Yabancı Dil-II (Almanca)	3	3	4

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Seçmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Öğr.Gör. Arzu Nihal Ertürk Yoktur aerturk@arabuk.edu.tr	Yok

#### Dersin Amacı :

Turizm sektöründe farklı iş durumlarında gerekli olabilecek temel Almanca iletişim becerisini kazandırmak.

#### Dersin İçeriği :

Failler ve şahıs zamirleri, metinlerdeki şahıs zamirleri, sayılar (1-20), düzensiz fiiller ve şahıs zamirleri, evet/hayır soruları, belirleyici tanımlayıcılar, isim: tekil ve çoğul, belirsiz tanımlayıcılar, olumsuz tanımlık, belirtme durumu, zaman belirteçleri, Niteleyici (Modal) fiiller, sıra sayıları, ayrılan fiiller, akkusativ haldeki şahıs zamirleri

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

Anlatım, Soru-Yanıt, Bireysel/Grup Çalışması, Tartışma, Beyin Fırtınası, Rol Oynama/Dramatize Etme

#### Dersin Kaynakları

Kaynakları
3. Jin, Friederike, Voß, Ute (2023). Grammatik aktiv A1-B1, mit Erklärvideos, Cornelsen Yayinevi. 1. Schmitz, Helen, Rusch, Paul, Dengler, Stefanie, Mayr-Sieber, Tanja (2019). Netzwerk neu A1.1, Kurs- und Übungsbuch mit Audios und Videos (ISBN 978-3-12-607154-3), Klett Yayinevi. 2. Grunwald, Anita (2014). Ja, gerne! A1, Kursbuch mit CD (Deutsch im Tourismus), Cornelsen Yayinevi. 4. Loumiotis, Uta (2024). Mit Erfolg zum Goethe-Zertifikat A1 (Fit in Deutsch 1), Übungs- und Testbuch mit digitalen Extras, Klett Yayinevi. 5. Hantschel, Hans-Jürgen, Klotz, Dr. Verena, Krieger, Paul (2010). Mit Erfolg zu Start Deutsch 1/2 (telc Deutsch A1/A2), Übungs- und Testbuch mit Audios, Klett Yayinevi. Yoktur

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:	100
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:	
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:	
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:	

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Ofis rutini		Schmitz, Helen, Rusch, Paul, Dengler, Stefanie, Mayr-Sieber, Tanja (2019) Bölüm 7, s.6-9.
2	Banka, medya		Schmitz, Helen, Rusch, Paul, Dengler, Stefanie, Mayr-Sieber, Tanja (2019) Bölüm 7, s.10-13.
3	Parts of the body		Schmitz, Helen, Rusch, Paul, Dengler, Stefanie, Mayr-Sieber, Tanja (2019) Bölüm 8, s.16-19.
4	Hastalıklar, ilaçlar, tıbbi meslekler		Schmitz, Helen, Rusch, Paul, Dengler, Stefanie, Mayr-Sieber, Tanja (2019) Bölüm 8, s.20-23.
5	Oda, mobilya ve cihazlar		Schmitz, Helen, Rusch, Paul, Dengler, Stefanie, Mayr-Sieber, Tanja (2019) Bölüm 9, s.26-29.
6	Renkler, konut tipleri		Schmitz, Helen, Rusch, Paul, Dengler, Stefanie, Mayr-Sieber, Tanja (2019) Bölüm 9, s.30-33.
7	Genel Tekrar		Schmitz, Helen, Rusch, Paul, Dengler, Stefanie, Mayr-Sieber, Tanja (2019) Plattform 3, s.36-41.
8	Vize Sınav		
9	Meslekler ve işler, çalışma yerleri, öğrenim		Schmitz, Helen, Rusch, Paul, Dengler, Stefanie, Mayr-Sieber, Tanja (2019) Bölüm 10, s.42-45.
10	Başvuru		Schmitz, Helen, Rusch, Paul, Dengler, Stefanie, Mayr-Sieber, Tanja (2019) Bölüm 10, s.46-49.
11	Giyisiler		Schmitz, Helen, Rusch, Paul, Dengler, Stefanie, Mayr-Sieber, Tanja (2019) Bölüm 11, s.52-55.
12	Mağazada, dükkanlar		Schmitz, Helen, Rusch, Paul, Dengler, Stefanie, Mayr-Sieber, Tanja (2019) Bölüm 11, s.56-59.
13	Tatil türleri ve destinasyonlar		Schmitz, Helen, Rusch, Paul, Dengler, Stefanie, Mayr-Sieber, Tanja (2019) Bölüm 12, s.62-65.
14	Görölmeye değer yerler, yönler, hava durumu		Schmitz, Helen, Rusch, Paul, Dengler, Stefanie, Mayr-Sieber, Tanja (2019) Bölüm 12, s.66-69.
15	Genel Tekrar		Schmitz, Helen, Rusch, Paul, Dengler, Stefanie, Mayr-Sieber, Tanja (2019) Plattform 4, s.154-157.
16	Genel Sınav		
17	Genel Sınav		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Hedef dile karşı pozitif bir tutum geliştirebilir.
Ö02	Hem akademik ortamda hem de günlük hayatta iletişim kurabilmek
Ö03	Turizm sektöründe kendini geliştirebilir.
Ö04	Hedef dili orta derecede kullanabilir.
Ö05	Turizm sektöründe farklı iş durumlarında gerekli olabilecek temel Almanca iletişim becerisini kazanır.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilir.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilir, bunlara uygun davranabilir; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilir.

P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilme, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilme ve proje yürütebilme.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabilme.
P09	Sektörde sorumluluk alabilme ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilme.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilme ve bunlara cevap verebilme.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.

P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilir.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	14	2	28
Sunum/Seminer Hazırlama	7	1	7
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>109</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>4</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları													
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek													
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	3	3	4	3	4	4	5	5	4	4	3	4	5
<b>Ö01</b>	4	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3	4
<b>Ö02</b>	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4
<b>Ö03</b>	3	3	4	4	4	3	4	4	3	3	4	4	3
<b>Ö04</b>	4	4	4	4	3	3	3	3	4	4	3	3	4
<b>Ö05</b>	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG328 Yemek Sosyolojisi					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
6	TFG328	Yemek Sosyolojisi	3	3	4

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Segmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Öğr.Gör. Tolgahan TABAK	Yok

**Dersin Amacı :**  
İnsanoğlunun yemek ile ilişkisinin tarihsel evrimi ortaya koymak. Üretim süreçlerinden tüketim süreçlerine insanoğlunun gıda, besin, yemek, beslenme sistemine ait kültürel ve toplumsal boyutları vurgulayarak gündelik yemek yeme eylemine dair düşünmenin yeni yollarını çözümlenmek. İnsan geçiminin kökenlerini, modern besin ve beslenme sistemlerinin gelişimi, yiyecekler ve aile, ev dışında yemek, yiyecekler sair riskler, rejim yapma ve beden imgesi, beslenme düzenini açıklamak.

**Dersin İçeriği :**  
İnsanoğlu ve yemek ilişkisinin incelenmesi  
**Öğretim Yöntem ve Teknikleri :**

Dersin Kaynakları
Kaynaklar 1

Ders Yapısı	
<b>Matematik ve Temel Bilimler</b> : <b>Mühendislik Bilimleri</b> : <b>Mühendislik Tasarımı</b> : <b>Sosyal Bilimler</b> : 100	<b>Eğitim Bilimleri</b> : <b>Fen Bilimleri</b> : <b>Sağlık Bilimleri</b> : <b>Alan Bilgisi</b> :

Ders Konuları			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Gıda Çalışmaları		
2	Gıda Çalışmalarının Tarihsel Gelişimi		
3	Gıda ve Beslenmeye İlişkin Kuramsal Yaklaşımlar		
4	Küreselleşme ve Gıda		
5	Gıda Güvencesi ve Gıda Egemenliği		
6	Organik Gıda Tüketimi		
7	ARA SINAV		
8	Diyet Endüstrisi ve Beslenme ve Kültür		
9	Uygarlaşma Süreci ve Yemek Kültürü		
10	Yemek Sosyolojisi		
11	Dışarıda Yemek ve Fast Food Tüketimi		
12	Mekân Olarak Mutfak		
13	Toplumsal Sınıf ve Beslenme		
14	Gıda ve Toplumsal Değişme		
15	Sağlıklı Beslenme ve Beden İlişkisi		
16	Final Sınavı		
17	Final Sınavı		

Dersin Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
Ö01	Gıda çalışmalarının ortaya çıkış koşullarını açıklar.
Ö02	Küreselleşme ve gıda ilişkisini kavrar.
Ö03	Gıda ve beslenmeye ilişkin kuramsal yaklaşımları analiz edebilir.
Ö04	Sürdürülebilir gıda, gıda güvencesi, gıda egemenliği kavramlarını açıklar.
Ö05	Toplumsal sınıf(lar) ve beslenme ilişkisini analiz eder.

Programın Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabileceği.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilme.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılıma olarak görev alabilme, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilme ve proje yürütebilme.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabilme.
P09	Sektörde sorumluluk alabilme ve aştının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına katkını ve liderlik özelliklerine sahip olabilme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilme.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilme ve bunlara cevap verebilme.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilme.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilme

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	14	2	28
Sunum/Seminer Hazırlama	14	1	14
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>102</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>4</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları													
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek													
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	4	5	3	4	5	3	3	4	4	3	3	4	5
<b>Ö01</b>	4	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3
<b>Ö02</b>	4	4	3	3	4	4	3	4	4	3	3	4	3
<b>Ö03</b>	4	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3
<b>Ö04</b>	4	4	4	4	3	3	3	3	4	4	4	3	3
<b>Ö05</b>	4	4	4	3	3	3	4	4	3	4	4	3	4



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Gastronomide Yeni Trendler					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
6	TFG320	Gastronomide Yeni Trendler	3	3	4

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Seğmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Öğr.Gör. İrfan Yurt	Yok

#### Dersin Amacı :

Bu dersin amacı, gastronomi alanındaki güncel eğilimleri inceleyerek öğrencilerin sektördeki yenilikleri takip etmelerini ve analiz etmelerini sağlamaktır. Öğrenciler, küresel gastronomi hareketleri, sürdürülebilir mutfak uygulamaları, teknoloji ve dijitalleşmenin gastronomiye etkileri, tüketici davranışlarındaki değişimler gibi konular üzerinde çalışmalar yaparak, sektörün geleceğini şekillendiren faktörleri değerlendirme yetkinliği kazanacaklardır.

#### Dersin İçeriği :

Gastronomide Güncel Eğilimler dersi, gastronomi sektöründe ortaya çıkan yenilikleri ve değişimleri ele almaktadır. Ders kapsamında, sürdürülebilir mutfak uygulamaları, gıda teknolojileri, dijitalleşme, gastronomi turizmi, sağlıklı beslenme trendleri ve tüketici davranışlarındaki değişimler gibi konular incelenmektedir. Öğrenciler, sektördeki güncel gelişmeleri analiz ederek geleceğe yönelik öngörülerde bulunma ve yenilikçi yaklaşımlar geliştirme becerisi kazanırlar.

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

**Kaynaklar** Gastronomi Trendleri Milenyum ve Ötesi EDITÖR: Doç. Dr. Hülya Kurgun, 2017 Bilimsel Makaleler ve Ders Notları

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	: 30
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 20	Alan Bilgisi	: 50

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Gastronominin tanımı ve kapsamı		
2	Gastronomi Tarihi		
3	Turistik Bir Ürün Olarak Gastronomi,		
4	Gastronomide yeni eğilimler, trendler		
5	Hızlı Yemek Akımı		
6	Moleküler Gastronomi		
7	Ara Sınav		
8	Yeni Mutfak Akımı		
9	Yavaş Yemek Akımı		
10	Nöro- Gastronomi		
11	Füzyon mutfağı		
12	Sofralardaki yeni ürünler: deniz ürünleri		
13	Sofralardaki yeni ürünler: yenilebilir çiçekler		
14	Restoranlarda yeni uygulamalar: Fast food restoranlar vb., Tematik ve Yeşil Restoranlar		
15	Final Sınavı		

#### Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

TFG203 Dünya Mutfakları ve Genel Özellikleri

TFG219 Yemek Süsleme Sanatı

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir
Ö02	Mutfaklara giren yeni gıda maddelerini tanıır.
Ö03	Moleküler mutfak alanında yapılan çalışmaları bilir.
Ö04	Organik ve organik olmayan gıdalar arasındaki farkı bilir.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabileme.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebileme, bunlara uygun davranabileme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabileme.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabileme, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabileme ve proje yürütülebilme.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabileme ve sosyal sorumluluk sahibi olabileme.
P09	Sektörde sorumluluk alabilme ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabileme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabileme.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebileme ve bunlara cevap verebilme.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Sektörde sorumluluk alabilme ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabileme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabileme.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilme

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	14	3	42
Uygulama	14	1	14
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	14	1	14
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>112</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>4</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09
<b>Tüm</b>	4	4	3	3	4	4	4	5	5
<b>Ö01</b>	4	4	3	3	4	4	5	5	4
<b>Ö02</b>	4	4	5	4	4	4	5	4	4
<b>Ö03</b>	4	4	5	4	5	4	4	4	4
<b>Ö04</b>	4	5	5	4	4	5	4	5	4





# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG401 Mutfak Uygulamaları V					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
7	TFG401	Mutfak Uygulamaları V	4	3	5

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Öğr.Gör. Tolgahan TABAK	Yok

#### Dersin Amacı :

Modern mutfaklarını öğrencilere aktarmak, moleküler mutfak tekniklerini ve özelliklerini öğretmek

#### Dersin İçeriği :

Mutfak bilimi, moleküler mutfak, moleküler mutfak ekipmanları, moleküler mutfak yöntemleri, moleküler mutfak öncü isimleri

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

**Kaynaklar** Molecular Gastronomy Recipe Book

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	:

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Mutfak bilimi		
2	Moleküler pişirme yöntemleri		
3	Moleküler pişirme aparatları ve kimyasalların tanımlanması		
4	Moleküler pişirme aparatları ve kimyasalların tanımlanması		
5	Moleküler pişirmenin hangi şartlarda gerçekleştiği		
6	Moleküler mutfak gereksinimlerinin neler olduğu		
7	Ara Sınav		
8	Moleküler mutfak gereksinimlerinin neler olduğu		
9	Moleküler pişirme yapmadan önce yapılan ön hazırlık ve ekipman zorunlulukları		
10	Modern mutfak uygulamaları		
11	Modern mutfak uygulamaları		
12	Modern mutfak uygulamaları		
13	Modern mutfak uygulamaları		
14	Modern mutfak uygulamaları		
15	Bu ders için Ara Sınav, 7. ve 15. haftalar arasındaki bir tarihte yapılır. Sınavın yapıldığı tarihten itibaren konular bir hafta ileri alınır.		
16	Final sınavı		
17	Final Sınavı		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Mutfak bilimini öğrenir
Ö02	Moleküler pişirme yöntemlerini bilir.
Ö03	Moleküler pişirme aparatlarını tanıyabilir ve kullanır.
Ö04	Moleküler mutfak alanında yapılan çalışmalarını bilir.
Ö05	Modern mutfak çalışmalarını öğrenir ve uygular.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilecektir.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilir, bunlara uygun davranabilir; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilir.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilir, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilir ve proje yürütebilir.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilir, bunu topluma yayabilir ve sosyal sorumluluk sahibi olabilir.
P09	Sektörde sorumluluk alabilir ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilir, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilir, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilir yeterliliğine sahip olabilir.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilir ve bunlara cevap verebilir.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilir, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilir, kullanabilir ve koruyabilir.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilir.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilir

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	4	56
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	14	1	14
Sunum/Seminer Hazırlama	14	2	28
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	14	1	14
Laboratuvar	0	0	0
Proje	1	10	10
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>126</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>5</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	4	4	5	5	3	3	4	4	5	3	4	5	3
<b>Ö01</b>	3	3	3	3	4	5	4	3	5	5	5	5	3
<b>Ö02</b>	3	3	3	3	4	5	4	3	5	5	5	5	3
<b>Ö03</b>	3	3	3	3	4	5	4	3	5	5	5	5	3
<b>Ö04</b>	3	3	3	3	4	5	4	3	5	5	5	5	3
<b>Ö05</b>	3	3	3	3	4	5	4	3	5	5	5	5	3



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG403 Gastronomi Seminerleri I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
7	TFG403	Gastronomi Seminerleri I	4	3	4

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Dr.Öğr.Üyesi irfan yurt	Yok

#### Dersin Amacı :

Bu dersin amacı, öğrencilerin gastronomi alanında edindikleri teorik bilgileri uygulamaya dönüştürerek bilimsel araştırma ve proje geliştirme becerilerini kazanmalarını sağlamaktır. Öğrenciler, Karabük Üniversitesi Uygulama Konuk Evi'nin otel mutfağı ve servis departmanında gerçekleştirilecek uygulamalar aracılığıyla sektöre yönelik bir proje konusu belirleyerek araştırma sürecini planlamak amaçlanmaktadır.

#### Dersin İçeriği :

Karabük Üniversitesi Uygulama Konuk Evi'nin otel mutfağı ve servis departmanında gerçekleştirilecek uygulamalarla, gastronomi alanına yönelik bir proje konusunun belirlenmesi, amacının ve öneminin açıklanması sağlanacaktır. Ders kapsamında, proje hazırlama sürecine dair yöntem belirleme, ilgili literatür taraması yapma, veri toplama aracını geliştirme, analiz tekniklerini tartışma ve araştırma alanını tanımlama gibi aşamalar ele alınacaktır. Ayrıca, ön araştırma, veri toplama, analiz ve yorumlama süreçleri yürütülerek proje raporlaştırılacak ve teslim edilecektir.

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

Anlatım, Gözlem, Uygulama, staj

#### Dersin Kaynakları

**Kaynaklar** YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ YÖNETİMİ VE İŞLETMECİLİĞİ Prof. Dr. Alptekin Sökmen DETAY YAYINCILIK

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:	20
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:	
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:	
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:	60
	:		:	

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Ders Hakkında bilgilendirme yapılması (Proje yazımı, konuk evi uygulama)		
2	KBÜ Konuk evi uygulama (Mutfak, bar, servis)		
3	Konuk evi uygulama (Mutfak, bar, servis)		
4	KBÜ Konuk evi uygulama (Mutfak, bar, servis) Proje örnekleri sunumu		
5	KBÜ Konuk evi uygulama (Mutfak, bar, servis)		
6	KBÜ Konuk evi uygulama (Mutfak, bar, servis)		
7	ARA SINAV		
8	AB. Projeleri hakkında bilgilendirme		
9	Projelerin Konuk evine uyarlanması		
10	Konuk evi uygulama (Mutfak, bar, servis)		
11	Konuk evi uygulama (Mutfak, bar, servis)		
12	Konuk evi uygulama (Mutfak, bar, servis)		
13	Konuk evi uygulama (Mutfak, bar, servis)		
14	Seminerin sunumu		
15	Analiz tekniklerini tartışma		
16	Yarıyıl Sonu Sınavı		
17	Yarıyıl Sonu Sınavı		

#### Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

TFG306 Meslek Etiği  
TFG325 Mutfak ve Restoran Tasarımı  
TFG114 Mutfak Organizasyonu ve Yönetimi

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Proje konusu belirleme ve uygulama becerisi kazanır.
Ö02	Üniversite konuk evinde uygulama becerisini geliştirir.
Ö03	Almış olduğu dersler hakkında uygulama yapma fırsatı bulur
Ö04	Araştırma bulgularını analiz etme ve yorumlama becerisi kazanır.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilecektir.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilecektir, bunlara uygun davranabilecektir; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilir.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilecektir, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilecektir ve proje yürütebilir.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilir, bunu topluma yayabilir ve sosyal sorumluluk sahibi olabilir.
P09	Sektörde sorumluluk alabileceği ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabileceği, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilir, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabileceği yeterliliğine sahip olabilir.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilir ve bunlara cevap verebilir.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilir, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilir, kullanabilir ve koruyabilir.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilir.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilir

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	%0
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%20
Devam	0	%0
Uygulama	0	%20
Proje	1	%20
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%40
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	4	56
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	8	2	16
Sunum/Seminer Hazırlama	8	2	16
Ara Sınavlar	0	0	0
Uygulama	8	2	16
Laboratuvar	0	0	0
Proje	4	2	8
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>114</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>4</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları													
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek													

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	4	3	3	4	5	5	3	2	4	5	4	4	3
<b>Ö01</b>	2	2	3	2	4	3	3	4	3	3	3	2	2
<b>Ö02</b>	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	3	3	2
<b>Ö03</b>	4	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	3	2
<b>Ö04</b>	3	3	2	2	4	3	3	4	3	3	3	3	2



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG405 Pasta ve Tatlılar					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
7	TFG405	Pasta ve Tatlılar	4	3	5

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Dr.Öğr.Üyesi MUSTAFA YILMAZ	Yok

#### Dersin Amacı :

Bu derste çeşitli hamur tekniklerini kullanarak çeşitli pastane ürünlerini hazırlama yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır

#### Dersin İçeriği :

Pasta, tatlı ve hamur işlerinin yapımının temel kuralları

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

**Kaynaklar** Baking With Dorie: Sweet, Salty & Simple

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	:

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Ön Hazırlıklar /Basit Hamur ile Börekler Hazırlama		
2	Ekmek Dekorları		
3	Ön Hazırlıklar / Milföy Hamuru Hazırlama / Milföy Hamuru ile Yapılan Ürünler		
4	Ön Hazırlıklar / Ekmek Çeşitleri Hazırlama		
5	Poğaç /Çörek /Simit Çeşitleri / Pizza Çeşitlerini Hazırlama		
6	Ön Hazırlıklar / Pişmiş Hamurdan Ürün Hazırlanması		
7	ARA SINAV		
8	Yaş Pasta Hazırlama		
9	Ön Hazırlıklar / Kuru Pasta Hamurlarından Ürünler Hazırlamak		
10	Sütlü Tatlılar / Meyve Tatlıları		
11	Özel Türk Tatlıları (Helva, Aşure vb.) Hazırlama		
12	Dondurma ve Sorbe Çeşitleri / Uluslararası Mutfaklardan Tatlı Çeşitleri		
13	Ön Hazırlıklar / Tart, Tartölet, Pay ve Kiş Hazırlama		
14	Ön Hazırlıklar / Şekerleme ile Süsleme / Çikolata ile Süsleme		
15	Ön Hazırlıklar / Kek Çeşitleri Hazırlama		
16	FINAL SINAVI		
17	FINAL SINAVI		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Hamur ürünleri hazırlayabilecek
Ö02	Pasta ve çeşitli kekler yapabilecek
Ö03	Krema çikolata jelatin vs.. yapabilecek
Ö04	Dekor ve süsleme becerisi kazanacak
Ö05	Sunum yöntemleri geliştirecek
Ö06	Özgül tatlar oluşturabilecek

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilme.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilme.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilme, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilme ve proje yürütebilme.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabilme.
P09	Sektörde sorumluluk alabilme ve astandının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilme.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilme ve bunlara cevap verebilme.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilme.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilme

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	4	56
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	14	2	28
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	14	2	28
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>116</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>5</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları													
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek													
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13

<b>Tüm</b>	4	4	3	3	5	5	5	4	5	3	3	3	4
<b>Ö01</b>	4	4	3	3	5	4	4	4	5	5	5	3	3
<b>Ö02</b>	4	4	3	3	5	4	4	4	5	5	5	3	3
<b>Ö03</b>	4	4	3	3	5	4	4	4	5	5	5	3	3
<b>Ö04</b>	4	4	3	3	5	4	4	4	5	5	5	3	3
<b>Ö05</b>	4	4	3	3	5	4	4	4	5	5	5	3	3
<b>Ö06</b>	4	4	3	3	5	4	4	4	5	5	5	3	3



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG407 Mesleki İngilizce V					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
7	TFG407	Mesleki İngilizce V	3	3	3

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Öğr.Gör.Dr. Kübra Kırac Demiray	Yok

**Dersin Amacı :**  
Gastronomi sektöründe farklı iş durumlarında gerekli olabilecek temel İngilizce iletişim becerisini kazandırmak.  
**Dersin İçeriği :**  
Et ve et ürünleri, kümes hayvanları, tatlılar, çorbalar, baharatlar, yumurtalar, balıklar  
**Öğretim Yöntem ve Teknikleri :**

### Dersin Kaynakları

**Kaynaklar** Flash on English for Cooking, Catering and Reception - 2nd edition

### Ders Yapısı

<b>Matematik ve Temel Bilimler</b> :		<b>Eğitim Bilimleri</b> :	
<b>Mühendislik Bilimleri</b> :		<b>Fen Bilimleri</b> :	
<b>Mühendislik Tasarımı</b> :		<b>Sağlık Bilimleri</b> :	
<b>Sosyal Bilimler</b> :	30	<b>Alan Bilgisi</b> :	70

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Et ve et ürünleri		
2	Et ve et ürünleri		
3	Kümes hayvanları		
4	Kümes hayvanları		
5	Tatlılar		
6	Tatlılar		
7	ARA SINAV		
8	Çorbalar		
9	Pialavlar		
10	Pialavlar		
11	Yumurtalar		
12	Balıklar		
13	Balıklar		
14	Balıklar		
15	Çorbalar		
16	FINAL SINAVI		
17	FINAL SINAVI		

### Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

TFG308 Mesleki İngilizce IV  
TFG209 Mesleki İngilizce I  
YDL183 Yabancı Dil I  
TFG307 Mesleki İngilizce III  
TFG210 Mesleki İngilizce II

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Et ve et ürünlerini bilir
Ö02	Tatlı ve çorbaları bilir
Ö03	Yumurta ve balıkları bilir
Ö04	Kümes hayvanlarını bilir

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabile.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabile.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilme, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilme ve proje yürütebilme.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabile.
P09	Sektörde sorumluluk alabilme ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabile, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabile.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilme ve bunlara cevap verebilme.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabile.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilme

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	11	3	33
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>77</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları													
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek													

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
<b>Ö01</b>	4	4	3	1	5	5	5	4	4	3	3	5	5
<b>Ö02</b>	4	4	3	1	5	5	5	4	4	3	3	5	5
<b>Ö03</b>	4	4	3	1	5	5	5	4	4	3	3	5	5
<b>Ö04</b>	4	4	3	1	5	5	5	4	4	3	3	5	5





# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG409 Gıda Mevzuatı					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
7	TFG409	Gıda Mevzuatı	3	3	3

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Öğr.Gör. Zuhal KIRMACI	Yok

#### Dersin Amacı :

Gıda mevzuatı hakkında temel bilgileri vermek, gıda mevzuatı temel ilkeleri

#### Dersin İçeriği :

Ulusal Gıda Mevzuatları

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

anlatım-soru cevap

#### Dersin Kaynakları

**Kaynaklar** ders notları  
Öğretim elemanı ders notları

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 50	Alan Bilgisi	: 50

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Mevzuat ve gıda mevzuatının tanımı, tarihçesi		
2	Mevzuat oluşturma ilkeleri		
3	Gıda mevzuatının amacı		
4	gıda mevzuatı		
5	Türk Gıda Mevzuatı		
6	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği		
7	ARA SINAV		
8	Gıda ürünleri kodeksleri		
9	Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları Sistemi: uygulanması, izlenmesi, dokumentasyon		
10	Güncel Tebliğlerin İncelenmesi		
11	Gıda ambalajlama ve etiketlemeyle ilgili düzenlemeler		
12	Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemeler Yönetmeliği		
13	Gıda standartları		
14	Gıda ve kalite		
15	gıda kontrolü		
16	final sınavı		
17	FINAL SINAVI		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Gıda mevzuatı ile ilgili temel noktaları bilir.
Ö02	Kalite yönetim sistemlerini öğrenir.
Ö03	Türk gıda mevzuatını bilir.
Ö04	Güncel tebliğleri bilir.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabileceği.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebileceği, bunlara uygun davranabileceği; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabileceği.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabileceği, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabileceği ve proje yürütebileceği.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve becerileri ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebileceği, bunu topluma yayabileceği ve sosyal sorumluluk sahibi olabileceği.
P09	Sektörde sorumluluk alabileceği ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabileceği, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabileceği, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabileceği yeterliliğine sahip olabileceği.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebileceği ve bunlara cevap verebileceği.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabileceği, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabileceği, kullanabileceği ve koruyabileceği.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabileceği.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabileceği.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	6	6
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	8	8
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>84</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları													
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek													
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4
<b>Ö01</b>	4	4	4	5	4	4	3	3	3	5	5	3	3
<b>Ö02</b>	4	4	4	5	4	4	3	3	3	5	5	3	3
<b>Ö03</b>	4	4	4	5	4	4	3	3	3	5	5	3	3
<b>Ö04</b>	4	4	4	5	4	4	3	3	3	5	5	3	3



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG419 Protokol ve Görgü Kuralları					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
7	TFG419	Protokol ve Görgü Kuralları	3	3	5

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Seğmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Dr. Öğr. Üyesi SAMET GÖKKAYA sametgokkaya@karabuk.edu.tr	Yok

#### Dersin Amacı :

Öğrencilerin resmi etkinliklerde ve kurumsal toplantılarda sosyal kurallara ve protokol uygulamalarına uygun hareket edebilmelerini sağlamaktır.

#### Dersin İçeriği :

İş hayatında ve özel hayatta sosyal davranış kuralları, Kurumsal hayatta geçerli kurallar ve protokol uygulamaları, sözlü ve yazılı iletişimde geçerli kurallar ile tüm bu kuralların yazılı ve yazılı olmayan uygulamaları.

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

**Kaynaklar** İrfan Mısırlı, Görgü, Nezaket, Protokol, Kurallar ve Uygulamalar Detay Yayıncılık, 5. Baskı, Ekim 2016 ISBN 9789758969803

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Kültür nedir? Kültürün davranış ve toplumsal kurallara etkisi nedir?		
2	Toplumsal yaşamı düzenleyen sosyal davranış kuralları		
3	Sosyal davranışlar, nezaket ve görgü kuralları		
4	Protokol Türleri ve Uygulamaları		
5	Tören protokolü		
6	Toplantı Protokolü		
7	ARA SINAVI		
8	Kurumsal protokol		
9	İş görüşmelerinde protokol		
10	Çiçek, hediye, teşekkür protokolü		
11	Araçlarda protokol		
12	Bayrak törenlerinde protokol/ bayrak protokolü		
13	Yazılı ve sözlü iletişim protokolü		
14	Beden dili ve kişisel imaj		
15	Davet ve ziyafet protokolü		
16	Final		
17	FINAL SINAVI		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Toplumsal yaşamı düzenleyen sosyal davranış kurallarını bilme ve uygulama.
Ö02	Yazılı ve sözlü iletişimde protokol kurallarını uygun şekilde uygulayabilme.
Ö03	Toplantı ve etkinliklerde doğru davranış kalıpları ile hareket edebilme.
Ö04	Protokol türleri ve uygulamaları hakkında genel bilgi sahibi olma.
Ö05	Kültür ve Kültürün, davranış ve toplumsal kurallara etkisi hakkında bilgi sahibi olma.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabileceği.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilme.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılıma olarak görev alabilme, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilme ve proje yürütebilme.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabilme.
P09	Sektörde sorumluluk alabilme ve aştalarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilme.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilme ve bunlara cevap verebilme.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilme.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilme

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	10	1	10
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>56</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>2</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları													
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek													
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	5	4	4	4	5	4	5	4	4	5	5	5	5
<b>Ö01</b>	4	4	5	3	3	4	4	5	3	3	4	4	3
<b>Ö02</b>	2	3	4	4	4	3	3	3	4	4	3	4	3
<b>Ö03</b>	4	4	5	3	3	4	4	5	3	3	4	5	4
<b>Ö04</b>		3	3	4	4	5	3	3	2	2	4	3	4
<b>Ö05</b>	3	3	4	4	5	3	4	2	4	2	3	4	3



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG425 Beslenme Antropolojisi					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
7	TFG425	Beslenme Antropolojisi	3	3	5

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Seçmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Dr.Öğr.Üyesi Özlem ÖZER ALTUNDAĞ	Yok

#### Dersin Amacı :

Tarihsel gelişimde beslenme alışkanlıklarındaki farklılıkları ve beslenmenin antropolojik olarak değerlendirilmesini öğretmek.

#### Dersin İçeriği :

Beslenmeyi etkileyen antropolojik etmenler, İnsan diyetinin orijini ve temel özellikleri, Tarihsel süreçte beslenme alışkanlıklarında oluşan değişiklikler

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

**Kaynakları** Beslenme Antropolojisi 1 Prof. Dr. Türkan Kutluay Merdol HATİBOĞLU YAYINEVİ

#### Ders Yapısı

<b>Matematik ve Temel Bilimler</b>	:	<b>Eğitim Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Bilimleri</b>	:	<b>Fen Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Tasarımı</b>	:	<b>Sağlık Bilimleri</b>	:
<b>Sosyal Bilimler</b>	: 100	<b>Alan Bilgisi</b>	:

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Beslenme Antropolojisi'ne giriş ve ön test		
2	Beslenme Antropolojisine kuramsal yaklaşım		
3	Tarihsel gelişim sürecinde beslenme için kullanılan araç-gereçler.		
4	Tarih öncesi ve sonrası dönemler beslenme uygulamaları ve besin tabuları		
5	Tarih öncesi ve sonrası dönemler beslenme uygulamaları ve besin tabuları.		
6	Farklı Dinlerde besinsel uygulamalar		
7	ARA SINAV		
8	Besin desteklerinin tarihçesi		
9	Küreselleşmenin beslenme üzerine etkileri		
10	Günümüzde beslenme uygulamaları ve besin tabuları		
11	Günümüzde beslenme uygulamaları ve besin tabuları.		
12	Küreselleşme ve beslenme alışkanlıklarındaki değişim		
13	Küreselleşme ve beslenme alışkanlıklarındaki değişim.		
14	Küreselleşme ve beslenme alışkanlıklarındaki değişim.		
15	Farklı Dinlerde besinsel uygulamalar		
16	Final Sınavı		
17	Final Sınavı		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Farklı dinlerde beslenme alışkanlıklarını bilir.
Ö02	Tarih ve beslenme ilişkisini bilir.
Ö03	Küreselleşme ve beslenme ilişkisini bilir.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabileceği.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebileceği, bunlara uygun davranabileceği; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabileceği.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabileceği, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabileceği ve proje yürütebileceği.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve becerileri ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebileceği, bunu topluma yayabileceği ve sosyal sorumluluk sahibi olabileceği.
P09	Sektörde sorumluluk alabileceği ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabileceği, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabileceği, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabileceği yeterliliğine sahip olabileceği.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebileceği ve bunlara cevap verebileceği.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabileceği, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabileceği, kullanabileceği ve koruyabileceği.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabileceği.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabileceği

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%20
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%40
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	14	2	28
Sunum/Seminer Hazırlama	14	2	28
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	14	1	14
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>116</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>5</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	4	4	4	5	5	3	3	2	2	4	4	5	5
<b>Ö01</b>	3	5	4	4	4	3	4	3	3	3	4	3	3
<b>Ö02</b>	3	5	4	4	4	3	4	3	3	3	4	3	3
<b>Ö03</b>	3	5	4	4	4	3	4	3	3	3	4	3	3



# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

İntörn Gastronomi Uygulaması					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
8	TFG410	İntörn Gastronomi Uygulaması	24	12	24

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Doç.Dr. Hüseyin Avni KIRMACI	Dr.Öğr.Üyesi İrfan YURT Dr.Öğr.Üyesi Özlem ÖZER ALTUNDAĞ	Yok

#### Dersin Amacı :

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bölümü öğrencilerinin uygulamayı bilen öğrenciler olarak yetişmesi ve piyasada etkin ve ayrıcalıklı konuma gelmesidir.

#### Dersin İçeriği :

Öğrencilerimiz 7 dönem teorik eğitimin yanı sıra, 1 dönem iş yeri eğitimi ile eğitim/öğretim hayatlarını tamamlayacaklardır. 1 dönem boyunca görecekleri iş yeri eğitimiyle, fakültelerinde görecekleri teorik eğitimin birleşmesi sonucunda deneyimli, günün teknolojilerine hakim ve faydalı bilgilerle donatılmış olacaklardır.

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

**Kaynaklar** YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ, Doç. Dr. Turgay Bucak, DETAY YAYINCILIK

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	:

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	İşyeri Eğitimi		
2	İşyeri Eğitimi		
3	İşyeri Eğitimi		
4	İşyeri Eğitimi		
5	İşyeri Eğitimi		
6	İşyeri Eğitimi		
7	İşyeri Eğitimi		
8	İşyeri Eğitimi		
9	İşyeri Eğitimi		
10	İşyeri Eğitimi		
11	İşyeri Eğitimi		
12	İşyeri Eğitimi		
13	İşyeri Eğitimi		
14	İşyeri Eğitimi		
15	Final Sınavı		
16	Final Sınavı		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Örgün eğitim koşullarında verilmeyen, iş ahlakı, sorun çözmeye yeteneği, tecrübe gibi birçok önemli değer öğrencilere kazandırılacaktır.
Ö02	İşletmelerde uygulanan işleyiş hakkında bilgi sahibi olur
Ö03	Üniversite de öğrenilen bilgilerin uygulamasını işletmelerde yapar.
Ö04	Restoran mutfaklarında uygulanan iş ve işlemleri hakkında bilgi sahibi olur
Ö05	Otel mutfaklarında uygulanan iş ve işlemleri hakkında bilgi sahibi olur

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilecektir.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilecektir.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilme, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilme ve proje yürütülebilme.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabilecektir.
P09	Sektörde sorumluluk alabilme ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilecektir, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilecektir.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilme ve bunlara cevap verebilme.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilecektir.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilme







# Karabük Üniversitesi

SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

TFG408 Mezuniyet Projesi					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
8	TFG408	Mezuniyet Projesi	6	3	6

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Segmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Yok	Öğr.Gör. Tolgahan TABAK	Yok

#### Dersin Amacı :

İntörn gastronomide elde edilen bilgilerin projeye dönüştürülmesi amaçlanır.

#### Dersin İçeriği :

Uygulamalı gastronomi projesi

#### Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

#### Dersin Kaynakları

**Kaynaklar** Proje Yönetimi Prof. Dr. İsmet Barutçugil KARİYER YAYINCILIK

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	:

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	İşyeri uygulaması kazanımları ve projeye dönüştürülmesi.		
2	İşyeri uygulaması kazanımları ve projeye dönüştürülmesi.		
3	İşyeri uygulaması kazanımları ve projeye dönüştürülmesi.		
4	İşyeri uygulaması kazanımları ve projeye dönüştürülmesi.		
5	İşyeri uygulaması kazanımları ve projeye dönüştürülmesi.		
6	İşyeri uygulaması kazanımları ve projeye dönüştürülmesi.		
7	İşyeri uygulaması kazanımları ve projeye dönüştürülmesi.		
8	İşyeri uygulaması kazanımları ve projeye dönüştürülmesi.		
9	İşyeri uygulaması kazanımları ve projeye dönüştürülmesi.		
10	İşyeri uygulaması kazanımları ve projeye dönüştürülmesi.		
11	İşyeri uygulaması kazanımları ve projeye dönüştürülmesi.		
12	İşyeri uygulaması kazanımları ve projeye dönüştürülmesi.		
13	İşyeri uygulaması kazanımları ve projeye dönüştürülmesi.		
14	İşyeri uygulaması kazanımları ve projeye dönüştürülmesi.		
15	Final Sınavı		
16	Final Sınavı		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Gastronomi alanında uygulamalı proje yapmayı öğrenir.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Çalıştığı kurumunda sağlık, güvenlik ve risk konularında değerlendirme yapabilme.
P02	Bölüm mezunları alanlarındaki konularda sürekli kendilerini geliştirir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilme.
P06	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilme, projenin hedeflerine uygun sorumluluk alabilme ve proje yürütebilme.
P07	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabilme.
P09	Sektörde sorumluluk alabilme ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilme.
P11	Çalıştığı kurumdaki konukların ilgi, istek ve ihtiyaçlarını belirleyebilme ve bunlara cevap verebilme.
P08	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P01	Bölüm mezunları alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlar.
P03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
P05	Gastronomi ile ilgili meslekler ve iş alanları ile ilgili detaylı bilgi sahibi olabilme.
P12	Yaşam boyu öğrenme ve vatandaşlık bilincine, dil ve iletişim becerisine, tarih bilgisine sahip olur.
P13	Gastronominin gerektirdiği düzeyde yabancı dil kullanabilme



## Ek 5.4.1. Atama ve yükseltmeye ilişkin kanıt

Ek-5



T.C.  
KARABÜK ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ  
Safranbolu Turizm Fakültesi Dekanlığı  
Fakülte Sekreterliği

Sayı : E-72584346-902.01-205299  
Konu : Dr. Öğr. Üyesi Kadrosuna Atama hk.  
(Dr. Özkan SÜZER)

05.01.2023

REKTÖRLÜK MAKAMINA  
(Personel Daire Başkanlığı)

Fakültemiz Turizm Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü "Doktor Öğretim Üyesi" kadrosuna başvuruda bulunan Dr. Özkan SÜZER'in, 2547 Sayılı Yükseköğretim kanununun 23. maddesi uyarınca Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü "Doktor Öğretim Üyesi" kadrosuna atanmasının uygunluğuna ilişkin 05/01/2023 tarih ve 2023/01 sayılı Yönetim Kurulu Kararı ve atamaya ilişkin gerekli belgeler yazımız ekinde sunulmuştur.

Gereğini arz ederim.

Prof. Dr. Hüseyin Avni KIRMACI  
Dekan V.

Ek:

- 1- Yönetim Kurulu Kararı (1 Sayfa)
- 2- Jüri Değerlendirme Raporları (13 Sayfa)
- 3- Jüri Görevlendirme Yazısı (3 Sayfa)
- 4- Ön Değerlendirme Komisyon Raporu (1 Sayfa)
- 5- Başvuru Dilekçesi (10 Sayfa)
- 6- Puanlama Tablosu (9 Sayfa)
- 7- Diplomalara (3 Sayfa)
- 8- Özgeçmiş (3 Sayfa)
- 9- Yabancı Dil Belgesi (1 Sayfa)
- 10- Hizmet Döküm Belgesi (2 Sayfa)
- 11- Askerlik Belgesi (1 Sayfa)
- 12- Adli Sicil Kaydı (1 Sayfa)

**Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.**

Belge Doğrulama Kodu: BS46BCM757

Belge Doğrulama Adresi : <https://turkiye.gov.tr/ebd/cK-4043&eD-BS46BCM757&eS-205299>

Adres: Yezimhahle Mah. Prof. Metin Sözen Cad. No: 4/1 78600 Safranbolu/Karabük  
Telefon: (370) 418-8600 Belge Geçer: (370) 418-8051  
e-Posta: [stf@karabuk.edu.tr](mailto:stf@karabuk.edu.tr) İnternet Adresi: <http://stf.karabuk.edu.tr>  
Kep Adresi: [karabukuniversitesi@hu01.kep.tr](mailto:karabukuniversitesi@hu01.kep.tr)

Bilgi için: Hamit BAŞDAĞ  
Uyvan: Bilgisayar İşletmeni



15959

## 5.5.1. iki yarıyıldaki görevlendirmelere ilişkin kant



T.C.  
KARABÜK ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ  
Safranbolu Turizm Fakültesi Dekanlığı  
Fakülte Sekreterliği

Sayı : E-72584346-903.07.01-263358  
Konu : Göreve Başlama (Öğr. Gör. Kübra  
KIRAÇ DEMİRAY)

10.08.2023

REKTÖRLÜK MAKAMINA  
DAĞITIM YERLERİNE

İlgi : 07.08.2023 tarihli ve E-23009565-903.07.01-262413 sayılı yazı.

İlgi'de kayıtlı yazı ile Yenice Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü kadrosunda olup, 2547 Sayılı Yükseköğretim Kanununun 13/b-4 maddesi uyarınca Fakültemize tam zamanlı olarak 04/08/2023 tarih ve 262191 sayılı Rektörlük Oluru ile görevlendirilen Öğr. Gör. Kübra KIRAÇ DEMİRAY, 10/08/2023 tarihi itibarı ile Fakültemizde göreve başlamıştır. Gereğini arz ederim.

Prof. Dr. Hüseyin Avni KIRMACI  
Dekan

Dağıtım:  
Gereği:  
Personel Daire Başkanlığına  
Bilgi İşlem Daire Başkanlığına

Bilgi:  
Yenice Meslek Yüksekokulu Müdürlüğüne  
Yabancı Diller Yüksekokulu Müdürlüğüne

**Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.**

Belge Dojntama Kodu: BSF6TA4DVL Belge Dojntama Adresi : <https://turkiye.gov.tr/ebd?cK=4043&cD=BSF6TA4DVL&cS=263358>  
Adres: Yenimahalle Mah. Prof. Metin Sözen Cad. No: 4/1 78600 Safranbolu/Karabük Bilgi için: Hanife BAŞDAĞ  
Telefon: (370) 418-8600 Belge Geçer: (370) 418-8051 Uvane: Bilgisayar İşletmeni  
e-Posta: [stf@karabuk.edu.tr](mailto:stf@karabuk.edu.tr) İnternet Adresi: <http://stf.karabuk.edu.tr>  
Kep Adresi: [karabukuniversitesi@hu01.kep.tr](mailto:karabukuniversitesi@hu01.kep.tr)

159/59

