|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | |
|  |  | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** | | |
| **Dersin Kodu** | GSMSEC-301 | | Güz  Bahar | | 4+0 | | | 4 | | |
| **Adı** | Rusça-I | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | Russian-I | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | Yok | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | Türkçe | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | Lisans | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | Zorunlu | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | Yabancı dilden mesleki alanlarda faydalanma, yabancı dili iş hayatında doğru kelime ve ifadeleri kullanarak doğru telaffuz, vurgu ve tonlamayla konuşabilme, mesleğiyle ilgili konularda dinlediğini anlayabilme, mesleğiyle ilgili gerekli konularda yazabilme, yazışmalar yapabilme, mesleğiyle ilgili konularda okuduğunu anlayabilme | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | Avrupa dil portföyü A1 genel düzeyinde Rusça öğrenilir. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | Kiril alfabesi öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | Rusça grammer öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | Rusça cümle kurma öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | Soru cümleleri öğrenilir. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | Kaynak kitap ve elektronik materyaller aracılığıyla dersin işlenmesi. Aktif, katılımcı ve öğrenme-araştırma odaklı bir anlayışla dersin yürütülmesi. | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | Yazılı ara sınav, dönem içi ödev ve yazılı yarıyıl sonu sınavı. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | |
| **1** | Kiril Alfabesi | | | | | | | |  | |
| **2** | Kiril Alfabesi | | | | | | | |  | |
| **3** | Kiril Alfabesi ile yazma | | | | | | | |  | |
| **4** | Kiril alfabesi ve kitap yazısı arasındaki farklar | | | | | | | |  | |
| **5** | Rusçada kendini tanıtma | | | | | | | |  | |
| **6** | Rusça temel cümleler | | | | | | | |  | |
| **7** | Rusca dilbilgisine giriş (erillik dişillik) | | | | | | | |  | |
| **8** | İsmin Halleri | | | | | | | |  | |
| **9** | Sıfatlar | | | | | | | |  | |
| **10** | Zamirler | | | | | | | |  | |
| **11** | Zaman zarfları | | | | | | | |  | |
| **12** | Soru cümleleri | | | | | | | |  | |
| **13** | Günlük kullanılan cümleler | | | | | | | |  | |
| **14** | Genel Tekrar | | | | | | | |  | |
|  | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** |  | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | Nakhabina, M. M. Russkiy Sezon A1.2 Uchebnik i Rabochaya Tetrad-Rusça Ders ve Çalışma Kitabı, Nüans Kitapevi, 2017. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | 14 | | 4 | | | | 56 |
| Ara Sınav | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | 1 | | 8 | | | | 8 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | 1 | | 12 | | | | 12 |
| Ödev | | | |  | |  | | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | 14 | | 3 | | | | 42 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | |  | |  | | | | 120 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | |  | |  | | | | 4 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | |
|  |  | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** | | |
| **Dersin Kodu** | GSMSEC-302 | | Güz  Bahar | | 4+0 | | | 4 | | |
| **Adı** | Rusça-II | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | Russian-II | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | Yok | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | Türkçe | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | Lisans | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | Zorunlu | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | Yabancı dilden mesleki alanlarda faydalanma, yabancı dili iş hayatında doğru kelime ve ifadeleri kullanarak doğru telaffuz, vurgu ve tonlamayla konuşabilme, mesleğiyle ilgili konularda dinlediğini anlayabilme, mesleğiyle ilgili gerekli konularda yazabilme, yazışmalar yapabilme, mesleğiyle ilgili konularda okuduğunu anlayabilme | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | Avrupa dil portföyü A1 genel düzeyinde Rusça öğrenilir. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | Rusçanın temel kurallarını öğrenir | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | Rusçanın gramer yapısını öğrenir | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | Yabancı dilden meslek alanında yararlanır | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | Yabancı dilini geliştirmek için motivasyonu oluşur | | | | | | | | | |
| ÖÇ-5 | Farklı söz öbeklerinin gramer yapısını kullanabilmek ve bilmek | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | Kaynak kitap ve elektronik materyaller aracılığıyla dersin işlenmesi. Aktif, katılımcı ve öğrenme-araştırma odaklı bir anlayışla dersin yürütülmesi. | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | Yazılı ara sınav, dönem içi ödev ve yazılı yarıyıl sonu sınavı. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | |
| **1** | Sıfatlar | | | | | | | |  | |
| **2** | Zarflar | | | | | | | |  | |
| **3** | Zamirler | | | | | | | |  | |
| **4** | Bağlaçlar | | | | | | | |  | |
| **5** | Edatlar | | | | | | | |  | |
| **6** | Fiiller | | | | | | | |  | |
| **7** | Fiiller-II | | | | | | | |  | |
| **8** | Fiiller-III | | | | | | | |  | |
| **9** | Zamansız cümleler | | | | | | | |  | |
| **10** | Emir Cümleleri | | | | | | | |  | |
| **11** | Sayılar | | | | | | | |  | |
| **12** | Tarihler | | | | | | | |  | |
| **13** | Günler, aylar, mevsimler | | | | | | | |  | |
| **14** | Akraba ve tanıdıklara hitapları | | | | | | | |  | |
|  | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** |  | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | Nakhabina, M. M. Russkiy Sezon A1.2 Uchebnik i Rabochaya Tetrad-Rusça Ders ve Çalışma Kitabı, Nüans Kitapevi, 2017. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | 14 | | 4 | | | | 56 |
| Ara Sınav | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | 1 | | 8 | | | | 8 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | 1 | | 12 | | | | 12 |
| Ödev | | | |  | |  | | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | 14 | | 3 | | | | 42 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | |  | |  | | | | 120 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | |  | |  | | | | 4 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | |
|  |  | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** | | |
| **Dersin Kodu** | GSMSEC-303 | | Güz  Bahar | | 4+0 | | | 4 | | |
| **Adı** | İtalyanca-I | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | Italian-I | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | Yok | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | Türkçe | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | Lisans | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | Zorunlu | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | Kendini ifade edebilecek seviyede İtalyanca öğrenmektir. | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | Avrupa dil portföyü A1 genel düzeyinde İtalyanca öğrenilir. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | Tanışma kalıpları öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | Temel istek ve rica kalıpları öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | Cümle kurma öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | Temel düzeyde gramer öğrenilir. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | Kaynak kitap ve elektronik materyaller aracılığıyla dersin işlenmesi. Aktif, katılımcı ve öğrenme-araştırma odaklı bir anlayışla dersin yürütülmesi. | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | Yazılı ara sınav, dönem içi ödev ve yazılı yarıyıl sonu sınavı. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | |
| **1** | Tanışma kalıpları | | | | | | | |  | |
| **2** | Temel istek ve rica kalıpları | | | | | | | |  | |
| **3** | Cümle yapıları | | | | | | | |  | |
| **4** | İsimler | | | | | | | |  | |
| **5** | Sıfatlar | | | | | | | |  | |
| **6** | Sıfatlar | | | | | | | |  | |
| **7** | Zamirler | | | | | | | |  | |
| **8** | Zarflar | | | | | | | |  | |
| **9** | Günlük kullanılan cümleler | | | | | | | |  | |
| **10** | Geniş Zaman | | | | | | | |  | |
| **11** | Şimdiki zaman | | | | | | | |  | |
| **12** | Geçmiş Zaman | | | | | | | |  | |
| **13** | Soru cümleleri | | | | | | | |  | |
| **14** | Genel Tekrar | | | | | | | |  | |
|  | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** |  | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | A. Albano, T. Marin, Progetto Italiano Junior 1 (Ders Kitabı ve Çalışma Kitabı +CD) İtalyanca Temel Seviye, Nüans Yayınevi, 2011. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | 14 | | 4 | | | | 56 |
| Ara Sınav | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | 1 | | 8 | | | | 8 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | 1 | | 12 | | | | 12 |
| Ödev | | | |  | |  | | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | 14 | | 3 | | | | 42 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | |  | |  | | | | 120 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | |  | |  | | | | 4 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | |
|  |  | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** | | |
| **Dersin Kodu** | GSMSEC-304 | | Güz  Bahar | | 4+0 | | | 4 | | |
| **Adı** | İtalyanca-II | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | Italian-II | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | Yok | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | Türkçe | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | Lisans | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | Zorunlu | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | Kendini ifade edebilecek seviyede İtalyanca öğrenmektir. | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | Avrupa dil portföyü A1 genel düzeyinde İtalyanca öğrenilir. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | Tanışma kalıpları öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | Temel istek ve rica kalıpları öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | Cümle kurma öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | Temel düzeyde grammer öğrenilir. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | Kaynak kitap ve elektronik materyaller aracılığıyla dersin işlenmesi. Aktif, katılımcı ve öğrenme-araştırma odaklı bir anlayışla dersin yürütülmesi. | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | Yazılı ara sınav, dönem içi ödev ve yazılı yarıyıl sonu sınavı. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | |
| **1** | Tanışma kalıpları | | | | | | | |  | |
| **2** | Temel istek ve rica kalıpları | | | | | | | |  | |
| **3** | Cümle yapıları | | | | | | | |  | |
| **4** | İsimler | | | | | | | |  | |
| **5** | Sıfatlar | | | | | | | |  | |
| **6** | Sıfatlar | | | | | | | |  | |
| **7** | Zamirler | | | | | | | |  | |
| **8** | Zarflar | | | | | | | |  | |
| **9** | Günlük kullanılan cümleler | | | | | | | |  | |
| **10** | Geniş Zaman | | | | | | | |  | |
| **11** | Şimdiki zaman | | | | | | | |  | |
| **12** | Geçmiş Zaman | | | | | | | |  | |
| **13** | Soru cümleleri | | | | | | | |  | |
| **14** | Genel Tekrar | | | | | | | |  | |
|  | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** |  | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | A. Albano, T. Marin, Progetto Italiano Junior 1 (Ders Kitabı ve Çalışma Kitabı +CD) İtalyanca Temel Seviye, Nüans Yayınevi, 2011. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | 14 | | 4 | | | | 56 |
| Ara Sınav | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | 1 | | 8 | | | | 8 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | 1 | | 12 | | | | 12 |
| Ödev | | | |  | |  | | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | 14 | | 3 | | | | 42 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | |  | |  | | | | 120 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | |  | |  | | | | 4 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | |
|  |  | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** | | |
| **Dersin Kodu** | GSMSEC-305 | | Güz  Bahar | | 4+0 | | | 4 | | |
| **Adı** | İspanyolca-I | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | Spanish-I | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | Yok | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | Türkçe | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | Lisans | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | Zorunlu | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | Kendini ifade edebilecek seviyede İspanyolca öğrenmektir. | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | Avrupa dil portföyü A1 genel düzeyinde İspanyolca öğrenilir. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | Tanışma kalıpları öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | Temel istek ve rica kalıpları öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | Cümle kurma öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | Temel düzeyde grammer öğrenilir. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | Kaynak kitap ve elektronik materyaller aracılığıyla dersin işlenmesi. Aktif, katılımcı ve öğrenme-araştırma odaklı bir anlayışla dersin yürütülmesi. | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | Yazılı ara sınav, dönem içi ödev ve yazılı yarıyıl sonu sınavı. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | |
| **1** | Tanışma kalıpları | | | | | | | |  | |
| **2** | Temel istek ve rica kalıpları | | | | | | | |  | |
| **3** | Cümle yapıları | | | | | | | |  | |
| **4** | İsimler | | | | | | | |  | |
| **5** | Sıfatlar | | | | | | | |  | |
| **6** | Sıfatlar | | | | | | | |  | |
| **7** | Zamirler | | | | | | | |  | |
| **8** | Zarflar | | | | | | | |  | |
| **9** | Günlük kullanılan cümleler | | | | | | | |  | |
| **10** | Geniş Zaman | | | | | | | |  | |
| **11** | Şimdiki zaman | | | | | | | |  | |
| **12** | Geçmiş Zaman | | | | | | | |  | |
| **13** | Soru cümleleri | | | | | | | |  | |
| **14** | Genel Tekrar | | | | | | | |  | |
|  | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** |  | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | Kolektif, Vuela 1 Libro Del Alumno A1+CD, Anaya Kitapevi, 2011 | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | 14 | | 4 | | | | 56 |
| Ara Sınav | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | 1 | | 8 | | | | 8 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | 1 | | 12 | | | | 12 |
| Ödev | | | |  | |  | | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | 14 | | 3 | | | | 42 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | |  | |  | | | | 100 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | |  | |  | | | | 4 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | |
|  |  | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** | | |
| **Dersin Kodu** | GSMSEC-306 | | Güz  Bahar | | 4+0 | | | 4 | | |
| **Adı** | İspanyolca-II | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | Spanish-II | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | Yok | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | Türkçe | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | Lisans | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | Zorunlu | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | Kendini ifade edebilecek seviyede İspanyolca öğrenmektir. | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | Avrupa dil portföyü A1 genel düzeyinde İspanyolca öğrenilir. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | Tanışma kalıpları öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | Temel istek ve rica kalıpları öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | Cümle kurma öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | Temel düzeyde grammer öğrenilir. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | Kaynak kitap ve elektronik materyaller aracılığıyla dersin işlenmesi. Aktif, katılımcı ve öğrenme-araştırma odaklı bir anlayışla dersin yürütülmesi. | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | Yazılı ara sınav, dönem içi ödev ve yazılı yarıyıl sonu sınavı. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | |
| **1** | Tanışma kalıpları | | | | | | | |  | |
| **2** | Temel istek ve rica kalıpları | | | | | | | |  | |
| **3** | Cümle yapıları | | | | | | | |  | |
| **4** | İsimler | | | | | | | |  | |
| **5** | Sıfatlar | | | | | | | |  | |
| **6** | Sıfatlar | | | | | | | |  | |
| **7** | Zamirler | | | | | | | |  | |
| **8** | Zarflar | | | | | | | |  | |
| **9** | Günlük kullanılan cümleler | | | | | | | |  | |
| **10** | Geniş Zaman | | | | | | | |  | |
| **11** | Şimdiki zaman | | | | | | | |  | |
| **12** | Geçmiş Zaman | | | | | | | |  | |
| **13** | Soru cümleleri | | | | | | | |  | |
| **14** | Genel Tekrar | | | | | | | |  | |
|  | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** |  | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | Kolektif, Vuela 1 Libro Del Alumno A1+CD, Anaya Kitapevi, 2011 | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | 14 | | 4 | | | | 56 |
| Ara Sınav | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | 1 | | 8 | | | | 8 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | 1 | | 12 | | | | 12 |
| Ödev | | | |  | |  | | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | 14 | | 3 | | | | 42 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | |  | |  | | | | 100 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | |  | |  | | | | 4 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | |
|  |  | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** | | |
| **Dersin Kodu** | GSMSEC-307 | | Güz  Bahar | | 4+0 | | | 4 | | |
| **Adı** | Almanca-I | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | German-I | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | Yok | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | Türkçe | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | Lisans | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | Zorunlu | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | Kendini ifade edebilecek seviyede Almanca öğrenmektir. | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | Avrupa dil portföyü A1 genel düzeyinde Almanca öğrenilir. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | Tanışma kalıpları öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | Temel istek ve rica kalıpları öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | Cümle kurma öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | Temel düzeyde grammer öğrenilir. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | Kaynak kitap ve elektronik materyaller aracılığıyla dersin işlenmesi. Aktif, katılımcı ve öğrenme-araştırma odaklı bir anlayışla dersin yürütülmesi. | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | Yazılı ara sınav, dönem içi ödev ve yazılı yarıyıl sonu sınavı. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | |
| **1** | Tanışma kalıpları | | | | | | | |  | |
| **2** | Temel istek ve rica kalıpları | | | | | | | |  | |
| **3** | Cümle yapıları | | | | | | | |  | |
| **4** | İsimler | | | | | | | |  | |
| **5** | Sıfatlar | | | | | | | |  | |
| **6** | Sıfatlar | | | | | | | |  | |
| **7** | Zamirler | | | | | | | |  | |
| **8** | Zarflar | | | | | | | |  | |
| **9** | Günlük kullanılan cümleler | | | | | | | |  | |
| **10** | Geniş Zaman | | | | | | | |  | |
| **11** | Şimdiki zaman | | | | | | | |  | |
| **12** | Geçmiş Zaman | | | | | | | |  | |
| **13** | Soru cümleleri | | | | | | | |  | |
| **14** | Genel Tekrar | | | | | | | |  | |
|  | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** |  | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | Peters,Pude,Reimann, Menschen: Kursbuch A1 + Arbeitsbuch A1.1 + CD, Hueber Yayınevi, Almanya 2012. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | 14 | | 4 | | | | 56 |
| Ara Sınav | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | 1 | | 8 | | | | 8 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | 1 | | 12 | | | | 12 |
| Ödev | | | |  | |  | | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | 14 | | 3 | | | | 42 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | |  | |  | | | | 120 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | |  | |  | | | | 4 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | |
|  |  | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** | | |
| **Dersin Kodu** | GSMSEC-308 | | Güz  Bahar | | 4+0 | | | 4 | | |
| **Adı** | Almanca-II | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | German-II | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | Yok | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | Türkçe | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | Lisans | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | Zorunlu | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | Kendini ifade edebilecek seviyede Almanca öğrenmektir. | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | Avrupa dil portföyü A1 genel düzeyinde Almanca öğrenilir. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | Tanışma kalıpları öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | Temel istek ve rica kalıpları öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | Cümle kurma öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | Temel düzeyde grammer öğrenilir. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | Kaynak kitap ve elektronik materyaller aracılığıyla dersin işlenmesi. Aktif, katılımcı ve öğrenme-araştırma odaklı bir anlayışla dersin yürütülmesi. | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | Yazılı ara sınav, dönem içi ödev ve yazılı yarıyıl sonu sınavı. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | |
| **1** | Tanışma kalıpları | | | | | | | |  | |
| **2** | Temel istek ve rica kalıpları | | | | | | | |  | |
| **3** | Cümle yapıları | | | | | | | |  | |
| **4** | İsimler | | | | | | | |  | |
| **5** | Sıfatlar | | | | | | | |  | |
| **6** | Sıfatlar | | | | | | | |  | |
| **7** | Zamirler | | | | | | | |  | |
| **8** | Zarflar | | | | | | | |  | |
| **9** | Günlük kullanılan cümleler | | | | | | | |  | |
| **10** | Geniş Zaman | | | | | | | |  | |
| **11** | Şimdiki zaman | | | | | | | |  | |
| **12** | Geçmiş Zaman | | | | | | | |  | |
| **13** | Soru cümleleri | | | | | | | |  | |
| **14** | Genel Tekrar | | | | | | | |  | |
|  | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** |  | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | Peters,Pude,Reimann, Menschen: Kursbuch A1 + Arbeitsbuch A1.1 + CD, Hueber Yayınevi, Almanya 2012. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | 14 | | 4 | | | | 56 |
| Ara Sınav | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | 1 | | 8 | | | | 8 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | 1 | | 12 | | | | 12 |
| Ödev | | | |  | |  | | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | 14 | | 3 | | | | 42 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | |  | |  | | | | 120 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | |  | |  | | | | 4 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | ***Yarıyıl*** | | | ***T+U Saat*** | | ***AKTS*** | | |
| **Dersin Kodu** | | GSMSEC-401 | | Güz  Bahar | | | 4+0 | | 4 | | |
| **Adı** | | Rusça-III | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | Russian-III | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | Yok | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | Türkçe | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | Lisans | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | Seçmeli | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | Yabancı dilden mesleki alanlarda faydalanma, yabancı dili iş hayatında doğru kelime ve ifadeleri kullanarak doğru telaffuz, vurgu ve tonlamayla konuşabilme, mesleğiyle ilgili konularda dinlediğini anlayabilme, mesleğiyle ilgili gerekli konularda yazabilme, yazışmalar yapabilme, mesleğiyle ilgili konularda okuduğunu anlayabilme | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | Avrupa dil portföyü A2 genel düzeyinde Rusça kullanılarak turizm ve gastronomi alanındaki bilgileri izleme becerisi kazanılır. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | Rusçanın temel kurallarını öğrenir | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | Rusçanın gramer yapısını öğrenir | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | Yabancı dilden meslek alanında yararlanır | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | Yabancı dilini geliştirmek için motivasyonu oluşur | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-5 | Yabancı dilde eksikliklerini geliştirmeye yönelik kişisel çalışmalar yapabilir | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | Kaynak kitap ve elektronik materyaller aracılığıyla dersin işlenmesi. Aktif, katılımcı ve öğrenme-araştırma odaklı bir anlayışla dersin yürütülmesi. | | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | Yazılı ara sınav, dönem içi ödev ve yazılı yarıyıl sonu sınavı. | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | | **Konular** | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** |
| **1** | | Kayıt formu doldurma | | | | | | | | |  |
| **2** | | Ne içersiniz | | | | | | | | |  |
| **3** | | Rusya’dan mı geliyorsunuz | | | | | | | | |  |
| **4** | | Hava güneşli değildi | | | | | | | | |  |
| **5** | | Bana yardımcı olur musunuz? | | | | | | | | |  |
| **6** | | Müzeye gidiyoruz | | | | | | | | |  |
| **7** | | Nasıl bir otel arıyorsunuz | | | | | | | | |  |
| **8** | | Otel tanıtım örnekleri | | | | | | | | |  |
| **9** | | Ülke ve şehir adları | | | | | | | | |  |
| **10** | | Nereleri geziyoruz | | | | | | | | |  |
| **11** | | Tatil türleri | | | | | | | | |  |
| **12** | | Turist diyalogları | | | | | | | | |  |
| **13** | | Hediyelik eşya satın alma | | | | | | | | |  |
| **14** | | Şehirde gezme | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | |  | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | Stoletneya, G. Ve Yetimakan, İ. (1998). Uygulamalı Rusça Dilbilgisi. Fono Yayınları  Sietrich, A. (2008). Rusça Gramer. Kapadokya yayınları | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | **SAYISI** | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | | | |
| **Ara Sınav** | | | 1 | | | 100 | | | | | |
| **Ödev** | | |  | | |  | | | | | |
| **Final Sınavı** | | | 1 | | | 100 | | | | | |
|  | | | Toplam | | |  | | | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | 1 | | | 40 | | | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | 1 | | | 60 | | | | | |
|  | | | Toplam | | | 100 | | | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | **SAYISI** | | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | **Toplam İş Yükü (Saat)** | |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | 14 | | | 4 | | 56 | |
| Ara Sınav | | | | | 1 | | | 1 | | 1 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | 1 | | | 1 | | 1 | |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | 1 | | | 8 | | 8 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | 1 | | | 12 | | 12 | |
| Ödev | | | | |  | | |  | |  | |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | 14 | | | 3 | | 42 | |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | |  | | |  | | 120 | |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | |  | | |  | | 4 | |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | ***Yarıyıl*** | | | ***T+U Saat*** | ***AKTS*** | | |
| **Dersin Kodu** | | GSMSEC-402 | | | Güz  Bahar | | | 4+0 | 4 | | |
| **Adı** | | Rusça-IV | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | Russian -IV | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | Yok | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | Türkçe | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | Lisans | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | Seçmeli | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | Yabancı dilden mesleki alanlarda faydalanma, yabancı dili iş hayatında doğru kelime ve ifadeleri kullanarak doğru telaffuz, vurgu ve tonlamayla konuşabilme, mesleğiyle ilgili konularda dinlediğini anlayabilme, mesleğiyle ilgili gerekli konularda yazabilme, yazışmalar yapabilme, mesleğiyle ilgili konularda okuduğunu anlayabilme | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | Avrupa dil portföyü B2 genel düzeyinde Rusça kullanılarak turizm ve rekreasyon alanındaki bilgileri izleme becerisi kazanılır. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | Rusçanın temel kurallarını öğrenir | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | Rusçanın gramer yapısını öğrenir | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | Yabancı dilden meslek alanında yararlanır | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | Yabancı dilini geliştirmek için motivasyonu oluşur | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-5 | Yabancı dilde eksikliklerini geliştirmeye yönelik kişisel çalışmalar yapabilir | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | Kaynak kitap ve elektronik materyaller aracılığıyla dersin işlenmesi. Aktif, katılımcı ve öğrenme-araştırma odaklı bir anlayışla dersin yürütülmesi. | | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | Yazılı ara sınav, dönem içi ödev ve yazılı yarıyıl sonu sınavı. | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | | **Konular** | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** |
| **1** | | Mutfak departmanında Rusça | | | | | | | | |  |
| **2** | | Yemek Yapım tarifi | | | | | | | | |  |
| **3** | | Yemek sunumu | | | | | | | | |  |
| **4** | | İçecek yapım tarifi | | | | | | | | |  |
| **5** | | Bar diyalogları | | | | | | | | |  |
| **6** | | Restauran diyalogları | | | | | | | | |  |
| **7** | | İçecek sunumu | | | | | | | | |  |
| **8** | | Kapalı alan rekreasyonu diyalogları | | | | | | | | |  |
| **9** | | Açık alan rekreasyonu diyalogları | | | | | | | | |  |
| **10** | | Rekreatif etkinliklerde iletişim | | | | | | | | |  |
| **11** | | Yol-Yön tarifi | | | | | | | | |  |
| **12** | | Müşteri şikayetleri | | | | | | | | |  |
| **13** | | Müşterilerle etkili iletişim | | | | | | | | |  |
| **14** | | Rusça atasözleri | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | |  | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | Stoletneya, G. Ve Yetimakan, İ. (1998). Uygulamalı Rusça Dilbilgisi. Fono Yayınları  Sietrich, A. (2008). Rusça Gramer. Kapadokya yayınları | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | **SAYISI** | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | | | |
| **Ara Sınav** | | | 1 | | | 100 | | | | | |
| **Ödev** | | |  | | |  | | | | | |
| **Final Sınavı** | | | 1 | | | 100 | | | | | |
|  | | | Toplam | | |  | | | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | 1 | | | 40 | | | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | 1 | | | 60 | | | | | |
|  | | | Toplam | | | 100 | | | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | **SAYISI** | | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** | |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | 14 | | | 4 | | | 56 | |
| Ara Sınav | | | | 1 | | | 1 | | | 1 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | 1 | | | 1 | | | 1 | |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | 1 | | | 8 | | | 8 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | 1 | | | 12 | | | 12 | |
| Ödev | | | |  | | |  | | |  | |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | 14 | | | 3 | | | 42 | |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | |  | | |  | | | 120 | |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | |  | | |  | | | 4 | |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | |
|  |  | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** | | |
| **Dersin Kodu** | GSMSEC-405 | | Güz  Bahar | | 4+0 | | | 4 | | |
| **Adı** | İspanyolca-III | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | Spanish-III | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | Yok | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | Türkçe | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | Lisans | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | Zorunlu | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | Kendini ifade edebilecek seviyede İspanyolca öğrenmektir. Ayrıca öğrencilerin turizm sektöründe gerek stajlarında gerekse çalışma hayatlarında misafirler ile rahat iletişim kurabilmesi hedeflenmektedir. | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | Avrupa dil portföyü A2 genel düzeyinde İspanyolca öğrenilir. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | Tanışma kalıpları öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | Temel istek ve rica kalıpları öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | Cümle kurma öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | Temel düzeyde grammer öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-5 | Turizm sektörüne yönelik diyaloglar öğrenilir. | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | Kaynak kitap ve elektronik materyaller aracılığıyla dersin işlenmesi. Aktif, katılımcı ve öğrenme-araştırma odaklı bir anlayışla dersin yürütülmesi. | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | Yazılı ara sınav, dönem içi ödev ve yazılı yarıyıl sonu sınavı. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | |
| **1** | Kayıt formu doldurma | | | | | | | |  | |
| **2** | Ne içersiniz | | | | | | | |  | |
| **3** | Rusya’dan mı geliyorsunuz | | | | | | | |  | |
| **4** | Hava güneşli değildi | | | | | | | |  | |
| **5** | Bana yardımcı olur musunuz? | | | | | | | |  | |
| **6** | Müzeye gidiyoruz | | | | | | | |  | |
| **7** | Nasıl bir otel arıyorsunuz | | | | | | | |  | |
| **8** | Otel tanıtım örnekleri | | | | | | | |  | |
| **9** | Ülke ve şehir adları | | | | | | | |  | |
| **10** | Nereleri geziyoruz | | | | | | | |  | |
| **11** | Tatil türleri | | | | | | | |  | |
| **12** | Turist diyalogları | | | | | | | |  | |
| **13** | Hediyelik eşya satın alma | | | | | | | |  | |
| **14** | Şehirde gezme | | | | | | | |  | |
|  | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** |  | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | Kolektif, Vuela 1 Libro Del Alumno A2+CD, Anaya Kitapevi, 2011 | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | 14 | | 4 | | | | 56 |
| Ara Sınav | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | 1 | | 8 | | | | 8 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | 1 | | 12 | | | | 12 |
| Ödev | | | |  | |  | | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | 14 | | 3 | | | | 42 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | |  | |  | | | | 120 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | |  | |  | | | | 4 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | |
|  |  | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** | | |
| **Dersin Kodu** | GSMS-403 | | Güz  Bahar | | 4+0 | | | 4 | | |
| **Adı** | İtalyanca-III | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | Italian-III | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | Yok | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | Türkçe | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | Lisans | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | Zorunlu | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | Kendini ifade edebilecek seviyede İtalyanca öğrenmektir. Ayrıca öğrencilerin turizm sektöründe gerek stajlarında gerekse çalışma hayatlarında misafirler ile rahat iletişim kurabilmesi hedeflenmektedir. | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | Avrupa dil portföyü A2 genel düzeyinde İtalyanca öğrenilir. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | Tanışma kalıpları öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | Temel istek ve rica kalıpları öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | Cümle kurma öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | Temel düzeyde grammer öğrenilir. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | Kaynak kitap ve elektronik materyaller aracılığıyla dersin işlenmesi. Aktif, katılımcı ve öğrenme-araştırma odaklı bir anlayışla dersin yürütülmesi. | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | Yazılı ara sınav, dönem içi ödev ve yazılı yarıyıl sonu sınavı. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | |
| **1** | Tanışma kalıpları | | | | | | | |  | |
| **2** | Temel istek ve rica kalıpları | | | | | | | |  | |
| **3** | Cümle yapıları | | | | | | | |  | |
| **4** | İsimler | | | | | | | |  | |
| **5** | Sıfatlar | | | | | | | |  | |
| **6** | Sıfatlar | | | | | | | |  | |
| **7** | Zamirler | | | | | | | |  | |
| **8** | Zarflar | | | | | | | |  | |
| **9** | Günlük kullanılan cümleler | | | | | | | |  | |
| **10** | Geniş Zaman | | | | | | | |  | |
| **11** | Şimdiki zaman | | | | | | | |  | |
| **12** | Geçmiş Zaman | | | | | | | |  | |
| **13** | Soru cümleleri | | | | | | | |  | |
| **14** | Genel Tekrar | | | | | | | |  | |
|  | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** |  | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | A. Albano, T. Marin, Progetto Italiano Junior 1 (Ders Kitabı ve Çalışma Kitabı +CD) İtalyanca Temel Seviye, Nüans Yayınevi, 2011. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | 14 | | 4 | | | | 56 |
| Ara Sınav | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | 1 | | 8 | | | | 8 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | 1 | | 12 | | | | 12 |
| Ödev | | | |  | |  | | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | 14 | | 3 | | | | 42 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | |  | |  | | | | 120 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | |  | |  | | | | 4 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | |
|  |  | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** | | |
| **Dersin Kodu** | GSMSEC-406 | | Güz  Bahar | | 4+0 | | | 4 | | |
| **Adı** | İspanyolca-IV | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | Spanish-IV | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | Yok | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | Türkçe | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | Lisans | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | Zorunlu | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | Kendini ifade edebilecek seviyede İspanyolca öğrenmektir. Ayrıca öğrencilerin turizm sektöründe gerek stajlarında gerekse çalışma hayatlarında misafirler ile rahat iletişim kurabilmesi hedeflenmektedir. | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | Avrupa dil portföyü B1-2 genel düzeyinde İspanyolca öğrenilir. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | Tanışma kalıpları öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | Temel istek ve rica kalıpları öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | Cümle kurma öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | Temel düzeyde grammer öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-5 | Turizm sektörüne yönelik diyaloglar öğrenilir. | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | Kaynak kitap ve elektronik materyaller aracılığıyla dersin işlenmesi. Aktif, katılımcı ve öğrenme-araştırma odaklı bir anlayışla dersin yürütülmesi. | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | Yazılı ara sınav, dönem içi ödev ve yazılı yarıyıl sonu sınavı. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | |
| **1** | Spor ve aktif dinlence | | | | | | | |  | |
| **2** | Spor yapmak isteyenlerle diyaloglar | | | | | | | |  | |
| **3** | Restaurant diyalogları | | | | | | | |  | |
| **4** | Mutfak diyalogları | | | | | | | |  | |
| **5** | Açık alanda ilk yardım | | | | | | | |  | |
| **6** | Acil durum diyalogları | | | | | | | |  | |
| **7** | Açık alanda piknik | | | | | | | |  | |
| **8** | Açık alanda yerel mutfak | | | | | | | |  | |
| **9** | Sebzeler | | | | | | | |  | |
| **10** | Deniz ürünleri | | | | | | | |  | |
| **11** | Et ürünler | | | | | | | |  | |
| **12** | Meyveler | | | | | | | |  | |
| **13** | İçecekler | | | | | | | |  | |
| **14** | İspanyol mutfağı | | | | | | | |  | |
|  | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** |  | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | G. L. Garcia , A. I. R. Ron , M. J. L. Lopez, Expresion Oral A2-B1 + CD (Practica) - İspanyolca Orta Seviye Konuşma, Nüans Yayınevi, 2011. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | 14 | | 4 | | | | 56 |
| Ara Sınav | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | 1 | | 8 | | | | 8 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | 1 | | 12 | | | | 12 |
| Ödev | | | |  | |  | | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | 14 | | 3 | | | | 42 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | |  | |  | | | | 120 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | |  | |  | | | | 4 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | |
|  |  | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** | | |
| **Dersin Kodu** | GSMSEC-404 | | Güz  Bahar | | 4+0 | | | 4 | | |
| **Adı** | İtalyanca-IV | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | Italian-IV | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | Yok | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | Türkçe | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | Lisans | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | Zorunlu | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | Kendini ifade edebilecek seviyede İtalyanca öğrenmektir. Ayrıca öğrencilerin turizm sektöründe gerek stajlarında gerekse çalışma hayatlarında misafirler ile rahat iletişim kurabilmesi hedeflenmektedir. | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | Avrupa dil portföyü B1-2 genel düzeyinde İtalyanca öğrenilir. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | Tanışma kalıpları öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | Temel istek ve rica kalıpları öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | Cümle kurma öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | Temel düzeyde grammer öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-5 | Turizm sektörüne yönelik diyaloglar öğrenilir. | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | Kaynak kitap ve elektronik materyaller aracılığıyla dersin işlenmesi. Aktif, katılımcı ve öğrenme-araştırma odaklı bir anlayışla dersin yürütülmesi. | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | Yazılı ara sınav, dönem içi ödev ve yazılı yarıyıl sonu sınavı. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | |
| **1** | Spor ve aktif dinlence | | | | | | | |  | |
| **2** | Spor yapmak isteyenlerle diyaloglar | | | | | | | |  | |
| **3** | Restaurant diyalogları | | | | | | | |  | |
| **4** | Mutfak diyalogları | | | | | | | |  | |
| **5** | Açık alanda ilk yardım | | | | | | | |  | |
| **6** | Acil durum diyalogları | | | | | | | |  | |
| **7** | Açık alanda piknik | | | | | | | |  | |
| **8** | Açık alanda yerel mutfak | | | | | | | |  | |
| **9** | Sebzeler | | | | | | | |  | |
| **10** | Deniz ürünleri | | | | | | | |  | |
| **11** | Et ürünler | | | | | | | |  | |
| **12** | Meyveler | | | | | | | |  | |
| **13** | İçecekler | | | | | | | |  | |
| **14** | Rus mutfağı | | | | | | | |  | |
|  | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** |  | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | [Alessandro De Giuli](https://www.kabalci.com.tr/alessandro-de-giuli-w17798.html),  Magari B1-C1 (Ders Kitabı+Çalışma Kitabı+2 CD) Orta ve İleri Seviye İtalyanca  [Nüans Publishing](https://www.kabalci.com.tr/nuans-publishing), 2017. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | 14 | | 4 | | | | 56 |
| Ara Sınav | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | 1 | | 8 | | | | 8 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | 1 | | 12 | | | | 12 |
| Ödev | | | |  | |  | | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | 14 | | 3 | | | | 42 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | |  | |  | | | | 120 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | |  | |  | | | | 4 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | |
|  |  | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** | | |
| **Dersin Kodu** | GSMSEC-407 | | Güz  Bahar | | 4+0 | | | 4 | | |
| **Adı** | Almanca-III | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | German-III | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | Yok | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | Türkçe | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | Lisans | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | Zorunlu | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | Kendini ifade edebilecek seviyede Almanca öğrenmektir. Ayrıca öğrencilerin turizm sektöründe gerek stajlarında gerekse çalışma hayatlarında misafirler ile rahat iletişim kurabilmesi hedeflenmektedir. | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | Avrupa dil portföyü A2 genel düzeyinde Almanca öğrenilir. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | Tanışma kalıpları öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | Temel istek ve rica kalıpları öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | Cümle kurma öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | Temel düzeyde grammer öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-5 | Turizm sektörüne yönelik diyaloglar öğrenilir. | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | Kaynak kitap ve elektronik materyaller aracılığıyla dersin işlenmesi. Aktif, katılımcı ve öğrenme-araştırma odaklı bir anlayışla dersin yürütülmesi. | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | Yazılı ara sınav, dönem içi ödev ve yazılı yarıyıl sonu sınavı. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | |
| **1** | Spor ve aktif dinlence | | | | | | | |  | |
| **2** | Spor yapmak isteyenlerle diyaloglar | | | | | | | |  | |
| **3** | Restaurant diyalogları | | | | | | | |  | |
| **4** | Mutfak diyalogları | | | | | | | |  | |
| **5** | Açık alanda ilk yardım | | | | | | | |  | |
| **6** | Acil durum diyalogları | | | | | | | |  | |
| **7** | Açık alanda piknik | | | | | | | |  | |
| **8** | Açık alanda yerel mutfak | | | | | | | |  | |
| **9** | Sebzeler | | | | | | | |  | |
| **10** | Deniz ürünleri | | | | | | | |  | |
| **11** | Et ürünler | | | | | | | |  | |
| **12** | Meyveler | | | | | | | |  | |
| **13** | İçecekler | | | | | | | |  | |
| **14** | Alman mutfağı | | | | | | | |  | |
|  | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** |  | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | Peters,Pude,Reimann, Menschen: Kursbuch A2+ Arbeitsbuch A2.1 + CD, Hueber Yayınevi, Almanya 2012. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | 14 | | 4 | | | | 56 |
| Ara Sınav | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | 1 | | 8 | | | | 8 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | 1 | | 12 | | | | 12 |
| Ödev | | | |  | |  | | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | 14 | | 3 | | | | 42 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | |  | |  | | | | 120 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | |  | |  | | | | 4 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | |
|  |  | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** | | |
| **Dersin Kodu** | GSMSEC-408 | | Güz  Bahar | | 4+0 | | | 4 | | |
| **Adı** | Almanca-IV | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | German-IV | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | Yok | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | Türkçe | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | Lisans | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | Zorunlu | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | Kendini ifade edebilecek seviyede Almanca öğrenmektir. Ayrıca öğrencilerin turizm sektöründe gerek stajlarında gerekse çalışma hayatlarında misafirler ile rahat iletişim kurabilmesi hedeflenmektedir. | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | Avrupa dil portföyü B1-2 genel düzeyinde Almanca öğrenilir. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | Tanışma kalıpları öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | Temel istek ve rica kalıpları öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | Cümle kurma öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | Temel düzeyde grammer öğrenilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-5 | Turizm sektörüne yönelik diyaloglar öğrenilir. | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | Kaynak kitap ve elektronik materyaller aracılığıyla dersin işlenmesi. Aktif, katılımcı ve öğrenme-araştırma odaklı bir anlayışla dersin yürütülmesi. | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | Yazılı ara sınav, dönem içi ödev ve yazılı yarıyıl sonu sınavı. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | |
| **1** | Spor ve aktif dinlence | | | | | | | |  | |
| **2** | Spor yapmak isteyenlerle diyaloglar | | | | | | | |  | |
| **3** | Restaurant diyalogları | | | | | | | |  | |
| **4** | Mutfak diyalogları | | | | | | | |  | |
| **5** | Açık alanda ilk yardım | | | | | | | |  | |
| **6** | Acil durum diyalogları | | | | | | | |  | |
| **7** | Açık alanda piknik | | | | | | | |  | |
| **8** | Açık alanda yerel mutfak | | | | | | | |  | |
| **9** | Sebzeler | | | | | | | |  | |
| **10** | Deniz ürünleri | | | | | | | |  | |
| **11** | Et ürünler | | | | | | | |  | |
| **12** | Meyveler | | | | | | | |  | |
| **13** | İçecekler | | | | | | | |  | |
| **14** | Alman mutfağı | | | | | | | |  | |
|  | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** |  | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | Peters,Pude,Reimann, Menschen: Kursbuch B1-2+ Arbeitsbuch A2.1 + CD, Hueber Yayınevi, Almanya 2012. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | 14 | | 4 | | | | 56 |
| Ara Sınav | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | 1 | | 8 | | | | 8 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | 1 | | 12 | | | | 12 |
| Ödev | | | |  | |  | | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | 14 | | 3 | | | | 42 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | |  | |  | | | | 120 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | |  | |  | | | | 4 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | ***Yarıyıl*** | | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** |
| **Dersin Kodu** | | | | IAD101 | | Güz  Bahar | | | 2+0 | | | 2 |
| **Adı** | | | | İş Ahlakı ve Değerler Eğitimi | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | | | Business Ethics and Values ​​Education | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | | | Yok | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | | | Türkçe | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | | | Lisans | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | | | Seçmeli | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | | | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | | | Bu derste meslek etiği ile ilgili yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | | | Etik ve Ahlak kavramları açıklanmakta ve bu kavramlar arasındaki farklar öğretilmektedir. İşyerinde uyulması gereken ahlaki kurallar ve hayata yansıtılması gereken değerler hakkında bilgi verilmektedir. | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | Etik ve ahlak kavramlarını İncelemek | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | Mesleki etik ilkelerine uymak | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | Değerler hakkında bilgi vermek | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, soru-cevap | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** |
| **1** | Etik ve ahlak kavramlarını incelemek | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **2** | Etik ve ahlak kavramlarını incelemek | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **3** | Etik sistemlerini incelemek | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **4** | Ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörleri incelemek | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **5** | Ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörleri incelemek | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **6** | Meslek etiğini incelemek | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **7** | Meslek etiğini incelemek | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **8** | Meslek etiğini incelemek | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **9** | Meslek etiğini incelemek | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **10** | Mesleki yozlaşma ve meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçlarını incelemek | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **11** | Mesleki yozlaşma ve meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçlarını incelemek | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **12** | Sosyal sorumluluk kavramını incelemek | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **13** | Sosyal sorumluluk kavramını incelemek | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **14** | Sosyal sorumluluk kavramını incelemek | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **15** | Genel Tekrar | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | | Öğretim Elemanı Ders Notları | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | | İş Ahlakının Temelleri, 2016, Şevki Özgener. | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | |
| **Ara Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
| **Ödev** | | | | |  | | | | |  | | |
| **Fina Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | |  | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 40 | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 60 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | | 100 | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | | **SAYISI** | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** | |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | | 14 | 2 | | | 28 | |
| Ara Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 8 | | | 8 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 8 | | | 8 | |
| Ödev | | | | | | |  |  | | |  | |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | | 14 | 1 | | | 14 | |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | | |  |  | | | 60 | |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | | |  |  | | | 2 | |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** | | |
| **Dersin Kodu** | | KAH101 | | Güz  Bahar | | 2+0 | | | 2 | | |
| **Adı** | | Kadın ve Aile Hayatı | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | Woman And Family Life | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | Yok | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | Türkçe | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | Lisans | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | Seçmeli | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | Dersin amacı, toplumsal cinsiyet eşitsizliğinin nedenleri ve sonuçlarından yola çıkarak toplumsal cinsiyet eşitliği politikalarını irdelemektir. | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | Kadınlara yönelik haksızlıklar, Aile birliği, Aile hayatı | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | Kadın hakları ve kadınlara yönelik haksızlıklarla mücadele konusunda bilgilenmek | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | Aile Kavramı ve aile birliğinin korunması hakkında bilgi edinmek | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | İdeal aile hayatı modeli ve aile bireylerinin sorumlulukları hakkında bilgi edinmek | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | Sözlü ve görsel anlatım, sınıf içi tartışma, soru cevap | | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | Yazılı Sınav | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | | **Konular** | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | |
| **1** | | Kadın kavramını incelemek | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
| **2** | | Kadın kavramını incelemek | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
| **3** | | Kadın kavramını incelemek | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
| **4** | | Ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörleri incelemek | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
| **5** | | Aile kavramını incelemek | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
| **6** | | Aile kavramını incelemek | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
| **7** | | Aile kavramını incelemek | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
| **8** | | Aile Birliği konusunu incelemek | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
| **9** | | Aile Birliği konusunu incelemek | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
| **10** | | Aile hayatı konusunu irdelemek | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
| **11** | | Aile hayatı konusunu irdelemek | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
| **12** | | Aile hayatı konusunu irdelemek | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
| **13** | | İdeal aile modellerini incelemek | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
| **14** | | İdeal aile modellerini incelemek | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | AOF Ders Notları | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | |  | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | 14 | | 2 | | | | 28 |
| Ara Sınav | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | 1 | | 2 | | | | 2 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | 1 | | 4 | | | | 4 |
| Ödev | | | | |  | |  | | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | 12 | | 2 | | | | 24 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | |  | |  | | | | 60 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | |  | |  | | | | 2 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** | | |
| **Dersin Kodu** | | TCE101 | | | Güz  Bahar | | 2+0 | | | 2 | | |
| **Adı** | | Toplumsal Cinsiyet Eşitliği | | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | Gender Equality | | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | Yok | | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | Türkçe | | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | Lisans | | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | Seçmeli | | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR | | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | |  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | Dersin amacı, toplumsal cinsiyet eşitsizliğinin nedenleri ve sonuçlarından yola çıkarak toplumsal cinsiyet eşitliği politikalarını irdelemektir. | | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | Bu ders toplumsal cinsiyet ile ilgilenmenin toplumsal olarak nasıl bir arada yaşadığımızı anlamak için önemli olduğunu ve toplumsal cinsiyet farkındalığına sahip olmanın günlük hayatımızda kanıksadığımız şeyleri sorgulamak demek olduğunu savunarak başlamaktadır. Ders, toplumsal cinsiyet eşitliği fikrine ve uygulamasına bir giriş sağlamayı amaçlamaktadır. Ders ayrıca toplumsal cinsiyet, toplumsal cinsiyet eşitliği, toplumsal cinsiyete dayalı ayrımcılık, tam eşitlik vb. kavramların anlamı ve bu kavramların toplumumuzda var olan günlük ilişkilerimiz içerisinde nasıl etkili olduğu konularında bir anlayış sağlamayı hedeflemektedir. | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | | Toplumsal cinsiyet ile cinsellik arasındaki farklılıkları analiz eder. Toplumsal cinsiyet eşitsizliklerinin tarihsel ve toplumsal bir inşa olduğunu bilir. Toplumsal yapı içerisindeki farklılık ve eşitsizliklerin toplumsal cinsiyet ilişkileri açısından önemini açıklayabilecektir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | | Toplumsal sınıflar arasındaki farklılıkların toplumsal cinsiyet ilişkilerine olan etkisini analiz eder. Toplumsal cinsiyet eşitsizliklerini irdeleyen farklı kuramsal yaklaşımları kavrar. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | | Toplumsal cinsiyet ilişkilerinin hukuk ile olan ilişkisi değerlendirebilecektir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | | | Tarih disiplinin toplumsal cinsiyet ile ilişkisinin değerlendirmesini yapabilecektir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-5 | | | Toplumsal cinsiyetin kentsel yapı ile ilişkisini analiz eder. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Öğretim stratejisi bireysel öğrenmedir.  Teorik/kuramsal Ders Anlatım, Tartışma, Ödev, Katılım/Devam, Rol Oynama/Dramatize Etme, Film Gösterimi, Teorik/kuramsal Ders için çalışma süresi, Ara Sınav, Dönem Sonu Sınavı, Soru-Yanıt | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Tartışma, Ödev, Katılım/Devam, Ara Sınav, Dönem Sonu Sınavı, Soru-Yanıt | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | |
| **1** | Ders İçeriği, İşleyiş Yöntemi, Kaynaklar Ve Değerlendirme İle İlgili Bilgilendirme | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
| **2** | Toplumsal Cinsiyet Nedir? | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
| **3** | Toplumsal Cinsiyet Eşitsizliklerine Farklı Yaklaşımlar: Liberal Yaklaşım, Marksist Yaklaşım Ve Post Modernist Yaklaşım | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
| **4** | Feminist Yaklaşımlar: Eşitlikçi Feminizm | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
| **5** | Sosyalist Feminizm | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
| **6** | Radikal Feminizm | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
| **7** | Dünyada Ve Türkiye’de Toplumsal Cinsiyet Eşitsizliklerinin Görünümü | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
| **8** | Eğitimde Toplumsal Cinsiyet Eşitsizliği | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
| **9** | Ailede Toplumsal Cinsiyet Eşitsizliği | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
| **10** | Siyasette Toplumsal Cinsiyet Eşitsizliği | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
| **11** | Dünyada Ve Türkiye’de Toplumsal Cinsiyet Eşitliği Politikaları: Çalışma Yaşamındaki Eşitlik  Politikaları | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
| **12** | Eğitimde Ve Ailede Eşitlik Politikaları | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
| **13** | Siyasette Eşitlik Politikaları | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
| **14** | Değerlendirme | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | Öğretim Elemanı tarafından eğitim amaç ve içerik bilgilerine göre verilen ders notları | | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | * Ayşe BERKTAY HACIMİRZAOĞLU, 75 Yılda Kadınlar ve Erkekler, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 1999. * Mine TAN-Yıldız ECEVİT- Serpil SANCAR, Kadın Erkek Eşitliğine Doğru Yürüyüş, TÜSİAD, İstanbul, 2007. * Berktay Hacımirzaoğlu, Ayşe, 75 Yılda Kadınlar ve Erkekler (İstanbul: Tarih Vakfı Yayınları, 1998) * Berktay, Fatmagül, Tarihin Cinsiyeti (İstanbul: Metis Yayınları, 2003) * Bora, Aksu ve Asena Günal (der.), 90’larda Türkiye’de Feminizm (İstanbul: İletişim Yayınları, 2002) * Bordo Susan, Unbearable Weight, (London: University of California Press, 2003), 10. edition * Bozok Mehmet, Masculinities: Questions and Answers, (İstanbul: SOGEP, 2011) * Ertürk Yakın, 2005. “The UN agenda for women’s rights and gender equality.” In Perceptions: Journal of International Affairs. 91-113.) * Mor Çatı (2014) Adaletin Cinsiyeti: Erkek Şiddetle Mücadelede Hukuki Deneyimler. Istanbul. * Zihnioğlu, Yaprak, Kadınsız İnkilap, Nezihe Muhittin, Kadınlar Halk Fırkası, Kadın Birliği (İstanbul: Metis Yayınları 2003) * Çağlayan, Handan, Analar, Yoldaşlar, Tanrıçalar (İstanbul: İletişim Yay., 2007) * Scott, Joan W., Toplumsal Cinsiyet: Faydalı Bir Tarihsel Analiz Kategorisi (İstanbul: Agora Kitaplığı, 2007) * Tekeli, Şirin (der.),Kadın Bakış Açısından 1980’ler Türkiye’sinde Kadın(İstanbul: İletişim Yay.,1990) | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | | | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | 14 | | 2 | | | | 28 |
| Ara Sınav | | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | 1 | | 6 | | | | 6 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | 1 | | 10 | | | | 10 |
| Ödev | | | | | |  | |  | | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | 14 | | 1 | | | | 14 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | |  | |  | | | | 60 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | |  | |  | | | | 2 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | ***Yarıyıl*** | | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** |
| **Dersin Kodu** | | | | GSM-309 | | Güz  Bahar | | | 3+0 | | | 3 |
| **Adı** | | | | Yiyecek İçecek İşletmeciliği | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | | | Food and Beverage Management | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | | | Yok | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | | | Türkçe | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | | | Lisans | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | | | Seçmeli | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | | | Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | | | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | | | Dersin amacı öğrencilere yiyecek içecek işletmeciliği konunda temel bilgiler öğretmektir. Yiyecek içecek işletmelerinde hizmet pazarlaması, ürün gelişimi, maliyet kontrolü aşamalarını öğretmek amaçlanmaktadır. | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | | | Yiyecek içecek yönetimi, fiyatlama, mönü planlaması | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | Yiyecek içecek işletmelerinin organizasyon yapısını bilme | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | Yiyecek içecek işletmelerinde çalışan personelin görev tanımları ve sorumluluklarını bilme | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | Yiyecek içecek işletmelerinde yemek kartı ve fiyatlama yöntemleri hakkında yetkinlik kazanma | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | | | Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan hesap sistemlerini bilme | | | | | | | | | |
| ÖÇ-5 | | | Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan servis sistemlerini uygulayabilme | | | | | | | | | |
| ÖÇ-6 | | | Yiyecek içecek işletmelerinde kasa servisi ve mutfak arasındaki iletişimi sağlayabilme | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, soru-cevap | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** |
| **1** | Yiyecek İçecek Yönetiminin kapsamı ve önemi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **2** | Yiyecek içecek hizmetlerinin verildiği işletmeler ve özellikleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **3** | Yiyecek İçecek işletmelerinde bütçeleme | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **4** | Bütçeleme aşamaları | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **5** | Mönü planlaması ve geliştirme | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **6** | Yiyecek içecekleri fiyatlama | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **7** | Mutfak planlaması | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **8** | Yiyecek içecek kontrol sistemi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **9** | Yiyecek üretim kontrolü ve aşamaları | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **10** | Gelir kontrolü | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **11** | İçecek maliyet kontrol süreci | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **12** | İçecek üretim kontrolü | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **13** | Ziyafet organizasyonları, sektörden örnek olaylar | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **14** | Genel Tekrar | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | | Sökmen A. (2010). Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği, Ankara: Detay Yayıncılık | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | | Denizer D. (2005). Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Ankara: Detay Yayıncılık.  Aktaş A. (2005). Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi, 2. Baskı, Antalya. | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | |
| **Ara Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
| **Ödev** | | | | |  | | | | |  | | |
| **Final Sınavı** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | |  | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 40 | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 60 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | | 100 | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | | **SAYISI** | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** | |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | | 14 | 3 | | | 42 | |
| Ara Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 6 | | | 6 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 12 | | | 12 | |
| Ödev | | | | | | |  |  | | |  | |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | | 14 | 2 | | | 28 | |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | | |  |  | | | 90 | |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | | |  |  | | | 3 | |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** | | |
| **Dersin Kodu** | | GSM-310 | | Güz  Bahar | | 1+2 | | | 3 | | |
| **Adı** | | İleri Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | Advanced Bread and Pastry Applications | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | GMS204 | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | Türkçe | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | Lisans | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | Seçmeli | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | Dersin amacı tatlı, pasta ve hamur hazırlama teknikleri konusunda temel bilgileri vermek ve öğrencilerin bunları kullanmalarını sağlamaktır. | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | Ekmek yapımı, hamurlu tatlı ve tuzlular ile hamur işlerinde kullanılan krema, şurup ve sosların hazırlanması ve sunumu. Tatlı yapımının temel kuralları; pötiför, milföy, çeşitli pasta ve kurabiyelerinin yapılıp sunulması; temel pasta süsleme sanatı. Geleneksel ve güncel hamur işi uygulamalarından örnekler. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | Tatlı, pasta ve hamur işlerinde kullanılan malzemelerin özelliklerini ve fonksiyonlarını bilir. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | Temel hamur hazırlama yöntemlerini bilir. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | Ekmek, börek, pide gibi hamur işlerini hazırlayabilir. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | Değişik pasta hazırlama tekniklerini kullanarak pasta hazırlayabilir. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-5 | Çeşitli tatlı hazırlama tekniklerini kullanarak tatlı hazırlar, süsler ve sunar. | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | Sözlü ve görsel anlatım, sınıf içi tartışma, soru cevap | | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | Yazılı Sınav | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | | **Konular** | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | |
| 1 | | Fırın ve pastane tekniklerine giriş | | | | | | | | Anlatım | |
| 2 | | Malzeme ve ekipman tanıtımı | | | | | | | | Anlatım | |
| 3 | | Temel hamur hazırlama yöntemleri, hamur kabartma şekilleri | | | | | | | | Uygulama | |
| 4 | | Mayalı hamurlar ve ekmek yapımı, pide hazırlama | | | | | | | | Uygulama | |
| 5 | | Börek çeşitleri | | | | | | | | Uygulama | |
| 6 | | Tatlı hazırlama teknikleri | | | | | | | | Uygulama | |
| 7 | | Sıcak ve soğuk tatlılar | | | | | | | | Uygulama | |
| 8 | | Ara Sınav | | | | | | | |  | |
| 9 | | Sütlü tatlılar | | | | | | | | Uygulama | |
| 10 | | Krema, şurup ve sosların hazırlanması | | | | | | | | Uygulama | |
| 11 | | Pasta yapım teknikleri | | | | | | | | Uygulama | |
| 12 | | Pastacılık uygulamaları | | | | | | | | Uygulama | |
| 13 | | Temel pasta süsleme teknikleri | | | | | | | | Uygulama | |
| 14 | | Türk Mutfağından uygulamalar | | | | | | | | Uygulama | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | Dersin Öğretim elemanı Ders Notları | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | 1. The Culinary Institute of America. (2009). Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft. (2nd Ed.). New Jersey: John Wiley & Sons, Inc. 2. Friberg, B. (2002).The Professional Pastry Chef: Fundamentals of Baking and Pastry. (4th Ed.). New Jersey: John Wiley & Sons, Inc. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | 14 | | 3 | | | | 42 |
| Ara Sınav | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | 1 | | 6 | | | | 6 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | 1 | | 10 | | | | 10 |
| Ödev | | | | |  | |  | | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | 15 | | 2 | | | | 30 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | |  | |  | | | | 90 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | |  | |  | | | | 3 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | ***Yarıyıl*** | | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** |
| **Dersin Kodu** | | | | GSM-311 | | Güz  Bahar | | | 3+0 | | | 3 |
| **Adı** | | | | Gıda Satınalma | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | | | Food Purchasing | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | | | Yok | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | | | Türkçe | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | | | Lisans | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | | | Seçmeli | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | | | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | | | Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerine; satınalma departmanı ve prosedürlerini öğretmek. | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | | | Satınalmanın kapsamı, tedarik zincirindeki yeri, pazarlık yöntemleri ve tedarikçi seçimi ile yönetimi, satınalma ile sözleşme ve stok ilişkisi | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | Öğrenciler tedarik zinciri kavramını, işbirliği ve tedarik zincirinin Gastronomi alanında uygulama ve etkinliğinin önemini öğrenebileceklerdir. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | Öğrenciler satın alma planı ve süreçlerini nasıl geliştireceklerini öğrenebileceklerdir. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | Öğrenciler Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletebilmeyi öğreneceklerdir. | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, soru-cevap | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** |
| **1** | Satın alma kavramı ve önemi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **2** | Satın alma departmanının organizasyonu | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **3** | Satın alma personeli, nitelikleri, görevleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **4** | Stratejik satın alma | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **5** | Tedarik lojistiği yönetimi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **6** | Müzakere | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **7** | Pazarlık | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **8** | Ara Sınav | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **9** | Uygun fiyatının tespiti | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **10** | Tedarikçi seçimi, takibi ve değerlendirilmesi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **11** | Satın alma ve kalite yönetimi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **12** | Tedarik zincirinde satın alma | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **13** | Satın alma ve stok yönetimi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **14** | Sürdürülebilir satın alma | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **15** | Genel Tekrar | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | | Yurdakul, H, Satınalma Yönetimi, Nobel Yayınevi, 1. Basım, 2015, Ankara | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | |  | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | |
| **Ara Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
| **Ödev** | | | | |  | | | | |  | | |
| **Final Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | |  | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 40 | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 60 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | | 100 | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | | **SAYISI** | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** | |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | | 14 | 3 | | | 42 | |
| Ara Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 6 | 1 | | | 6 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 5 | 2 | | | 10 | |
| Ödev | | | | | | |  |  | | |  | |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | | 15 | 2 | | | 30 | |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | | |  |  | | | 90 | |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | | |  |  | | | 3 | |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | ***Yarıyıl*** | | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** |
| **Dersin Kodu** | | | | GSM-312 | | Güz  Bahar | | | 1+2 | | | 3 |
| **Adı** | | | | İçecek Teknolojisi | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | | | Beverage Technology | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | | | Yok | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | | | Türkçe | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | | | Lisans | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | | | Seçmeli | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | | | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | | | İçecekler hakkında genel bilgi verilmesi amaçlanmaktadır. | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | | | İçeceklerin kültürleri, gelişimi, üretim aşamaları ve saklanması | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | İçececekleri sınıflandırabilir. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | İçeceklerin üretim aşamalarını bilir. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | İçeceklerin içimi ve bu aşamada dikkat edilmesi gereken hususları bilir. | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, soru-cevap | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** |
| **1** | İçecekler Hakkında Genel Bilgiler, İçecek ve İçki Kavramları | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **2** | Restoran işletmeleri İçin İçeceklerin Önemi, İçeceklerin Sınıflandırılması | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **3** | Çay ve üretim aşamaları | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **4** | Kahve ve üretim aşamaları | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **5** | Meyve suyu üretim aşamaları | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **6** | Gazlı İçecekler, Enerji ve Sporcu İçecekleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **7** | Alkolün tanımı ve kısa tarihçesi, alkol değerleri, alkol ve sağlık  İçki Üretim Yöntemleri-Mayalandırma yoluyla üretim, Damıtma yoluyla üretim | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **8** | Ara Sınav | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **9** | Alkolün tanımı ve kısa tarihçesi, alkol değerleri, alkol ve sağlık  İçki Üretim Yöntemleri-Mayalandırma yoluyla üretim, Damıtma yoluyla üretim | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **10** | Geleneksel Türk İçecekleri; Ayran | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **11** | Geleneksel Türk İçecekleri; Boza, Kefir, Kımız | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **12** | Geleneksel Türk İçecekleri; Salep | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **13** | Geleneksel Türk İçecekleri; Şalgam | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **14** | Geleneksel Türk İçecekleri; Şerbet ve Komposto | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **15** | Genel Tekrar | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | | Yüncü, H.R., 2016. İçecek Bilgisi, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir, | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | | Aktaş, Ö. Ve Özdemir, B., 2012. İçki Teknolojisi, Detay Yayıncılık, Ankara, | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | |
| **Ara Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
| **Ödev** | | | | |  | | | | |  | | |
| **Final Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | |  | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 40 | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 60 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | | 100 | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | | **SAYISI** | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** | |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | | 14 | 3 | | | 42 | |
| Ara Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 6 | | | 6 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 5 | 2 | | | 10 | |
| Ödev | | | | | | |  |  | | |  | |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | | 15 | 2 | | | 30 | |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | | |  |  | | | 90 | |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | | |  |  | | | 3 | |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | ***Yarıyıl*** | | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** |
| **Dersin Kodu** | | | | GSM-313 | | Güz  Bahar | | | 1+2 | | | 3 |
| **Adı** | | | | Deniz Mahsülleri | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | | | Seafood | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | | | Yok | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | | | Türkçe | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | | | Lisans | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | | | Seçmeli | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | | | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | | | Öğrencilerin balık ve diğer deniz ürünlerinin ve bunlardan elde edilen edilen ürünlerin karakteristiklerini bilmelerini sağlamak ve gastronomi ve mutfak sanatları alanında bu ürünleri sağlıklı bir şekilde değerlendirme ve kullanma becerilerini geliştirmektir | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | | | Deniz ürünlerinin tanımı, çeşitleri ve özellikleri, kalite kriterleri, satın alınması sırasında dikkat edilecek hususlar, muhafazası, mutfakta işlenmesi ve sunumu sırasında dikkat edilecek hususlar | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | Öğrenciler balık ve diğer deniz ürünlerini tanırlar. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | Öğrenciler balık ve diğer deniz ürünlerinin özellikleri, kalite kriterleri, satın alma sürecinde dikkat edilmesi gereken unusrları öğrenirler. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | Öğrenciler balık ve diğer deniz ürünlerinden yapılan yemekleri öğrenirler | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, soru-cevap | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** |
| **1** | Deniz ürünlerinin genel karakteristikleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **2** | Deniz ürünlerinin fonksiyonları ve gastronomideki kullanım alanları | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **3** | Tatlı su balıkları ile pişirilen yemekler | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **4** | Tatlı su balıkları ile pişirilen yemekler | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **5** | Tuzlu su balıkları ile pişirilen yemekler | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **6** | Tuzlu su balıkları ile pişirilen yemekler | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **7** | Tuzlu su balıkları ile pişirilen yemekler | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **8** | Tuzlu su balıkları ile pişirilen yemekler | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **9** | Tuzlanmış, kurutulmuş, dumanlanmış deniz ürünleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **10** | Tuzlanmış, kurutulmuş, dumanlanmış deniz ürünleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **11** | Türkiye’ye özgü spesiyel deniz ürünü yemekleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **12** | Türkiye’ye özgü spesiyel deniz ürünü yemekleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **13** | Dünya mutfaklarından spesiyel deniz ürünü yemekleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **14** | Dünya mutfaklarından spesiyel deniz ürünü yemekleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **15** | Genel Tekrar | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | | Su Ürünlerinde Temel Kalite Kontrol. Candan Varlık - Özkan Özden - Nuray Erkan SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ. Candan Varlık Balık Yemekleri. Kate Whiteman. İş Bankası Kültür Yayınları | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | |  | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | |
| **Ara Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
| **Ödev** | | | | |  | | | | |  | | |
| **Final Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | |  | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 40 | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 60 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | | 100 | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | | **SAYISI** | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** | |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | | 14 | 3 | | | 42 | |
| Ara Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 3 | 2 | | | 6 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 5 | 2 | | | 10 | |
| Ödev | | | | | | |  |  | | |  | |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | | 15 | 2 | | | 30 | |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | | |  |  | | | 90 | |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | | |  |  | | | 3 | |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** | | |
| **Dersin Kodu** | | GSM-314 | | Güz  Bahar | | 2+1 | | | 3 | | |
| **Adı** | | Gastronomi Coğrafyası | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | Gastronomy Geography | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | Yok | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | Türkçe | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | Lisans | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | Seçmeli | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | Anadolu’da yemek pişirme, yiyecekleri koruma  ve yeme alışkanlıklarının coğrafi özelliklere göre incelenmesidir. | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | Anadolu birçok uygarlığın yaşadığı coğrafya olması sebebiyle, Akdeniz, Arap, Avrupa, balkanlar, İran ve Karadeniz yemek kültürünün etkisi altında kalmıştır. Bu ders kapsamında bütün bu kültür bölgesel olarak incelenecektir. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | Akdeniz mutfağının coğrafi olarak özelliklerini bilir. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | Arap mutfağının coğrafi olarak özelliklerini bilir. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | Balkan mutfağının coğrafi olarak özelliklerini bilir. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | Karadeniz mutfağının coğrafi olarak özelliğini bilir. | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | Sözlü ve görsel anlatım, sınıf içi tartışma, soru cevap | | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | Yazılı Sınav | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | | **Konular** | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | |
| 1 | | Gastronomi coğrafya ilişkisi | | | | | | | | Anlatım, soru cevap | |
| 2 | | Anadolu coğrafyası | | | | | | | | Anlatım, soru cevap | |
| 3 | | Anadolu’da yaşamış uygarlıklar | | | | | | | | Anlatım, soru cevap | |
| 4 | | Akdeniz mutfağının etkilediği bölgeler | | | | | | | | Anlatım, soru cevap | |
| 5 | | Akdeniz mutfağının genel özellikleri | | | | | | | | Anlatım, soru cevap | |
| 6 | | Arap mutfağının etkilediği yöreler | | | | | | | | Anlatım, soru cevap | |
| 7 | | Arap mutfağının genel özellikleri | | | | | | | | Anlatım, soru cevap | |
| 8 | | Ara Sınav | | | | | | | |  | |
| 9 | | İran mutfağının etkilediği yöreler | | | | | | | | Anlatım, soru cevap | |
| 10 | | İran mutfağının genel özellikleri | | | | | | | | Anlatım, soru cevap | |
| 11 | | Karadeniz mutfağının etkilediği yöreler | | | | | | | | Anlatım, soru cevap | |
| 12 | | Karadeniz mutfağının genel özellikleri | | | | | | | | Anlatım, soru cevap | |
| 13 | | Anadolu’da öne çıkan gastronomi merkezleri | | | | | | | | Anlatım, soru cevap | |
| 14 | | Gastronomi açısından öne çıkan merkezlerin turizm açısından incelenmesi | | | | | | | | Anlatım, soru cevap | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | Dersin Öğretim elemanı Ders Notları | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | 1. Gürso, D. (2016) Deniz Gürsoy’un Gastronomi Tarihi Oğlak yayınları 2. Akbaba, A ve Çetinkaya, N. (2018) Gastronomi ve yiyecek tarihi Detay yayıncılık | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | 14 | | 3 | | | | 42 |
| Ara Sınav | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | 1 | | 6 | | | | 6 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | 1 | | 10 | | | | 10 |
| Ödev | | | | |  | |  | | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | 15 | | 2 | | | | 30 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | |  | |  | | | | 90 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | |  | |  | | | | 3 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | |
|  | |  | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** | |
| **Dersin Kodu** | | GSM-315 | | Güz   Bahar | | 1+2 | | | 3 | |
| **Adı** | | İletişim ve İnsan İlişkileri | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | Communication and Human Relations | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | Yok | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | Türkçe | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | Lisans | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | Seçmeli | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | Davranışların nedenleri ve davranışı etkileyen faktörler konusunda temel bilgi kazandırma. İletişimin ve davranışın gündelik yaşam ve iş yaşamındaki önemini kavratmak İş ve okul yaşamında başarılı olmak için farklı iletişim ve davranış modellerini öğretme. Uygar ve etkin bir birey olmak için gerekli bilgileri sağlama. | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | Çalışma yaşamında bireylerin kendileri, iş arkadaşları ve örgütsel yapı ile ilgili algılama, güdülenme, tutumlar, öğrenme, kişilik, değerler, inançlar, kültür, duygular, iletişim ve gruplar gibi konularda gerekli bilgileri edinme | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | Etkili iletişim konusunda bilgi sahibi olur | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | Etkili iletişim becerilerini kullanabilir | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | Empatik beceri kazanır ve uygular | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | Sözlü ve görsel anlatım, sınıf içi tartışma, soru cevap. | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | Ara Sınavı, Dönem Sonu Sınavı | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | |
| **1** | İletişime Giriş | | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **2** | İletişim Becerilerine Genel Bir Bakış, Kuramlar | | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **3** | Kişilerarası İlişkilerin Başlangıcı ve Gelişimi | | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **4** | Kişilerarası İlişkiler ve İletişimde Dinleme | | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **5** | Kişilerarası İlişkiler ve İletişimde Empati | | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **6** | Sözlü İletişim | | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **7** | Sözsüz İletişim | | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **8** | İletişimde beden dili | | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **9** | İletişimde Duygusal Zekâ | | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **10** | Aile İçi İlişkiler ve İletişim | | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **11** | İletişim Kampanyaları | | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **12** | İletişim ve kişisel başarı | | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **13** | İletişim ve kişisel başarı | | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **14** | Genel tekrar | | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
|  | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | Öğretim Elemanı Ders Notları | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | |  | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | |
| **Ara Sınav** | | | 1 | | | | | 100 | | |
| **Ödev** | | |  | | | | |  | | |
| **Final Sınavı** | | | 1 | | | | | 100 | | |
|  | | | Toplam | | | | |  | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | 1 | | | | | 40 | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | 1 | | | | | 60 | | |
|  | | | Toplam | | | | | 100 | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | 14 | | 3 | | | 42 |
| Ara Sınav | | | | | 1 | | 1 | | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | 1 | | 1 | | | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | 1 | | 8 | | | 8 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | 1 | | 10 | | | 10 |
| Ödev | | | | |  | |  | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | 14 | | 2 | | | 28 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | |  | |  | | | 90 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | |  | |  | | | 3 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | ***Yarıyıl*** | | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** |
| **Dersin Kodu** | | | | GSM-316 | | Güz  Bahar | | | 1+2 | | | 3 |
| **Adı** | | | | Vejeteryan ve Vegan Mutfak | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | | | Vegetarian and vegan Cuisine | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | | | Yok | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | | | Türkçe | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | | | Lisans | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | | | Seçmeli | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | | | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | | | Vejetaryen beslenme hakkında öğrencinin bilgi düzeyinin artmasını sağlamak amaçlanmıştır. | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | | | Vejetaryen beslenme ve vejetaryen tipleri, dünya mutfaklarında vejetaryen menüleri planlamak ve uygulamak | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | Vejeteryan beslenmenin tarihçesini bilir | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | Vejeteryan beslenmenin avantajlarını ve dezavantajlarını bilir.. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | Vejeteryan tiplerini bilir. Vejetaryen beslenme çeşitlerini ve özelliklerini açıklar | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, soru-cevap | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** |
| **1** | Vejetaryenlik tarihçesi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **2** | Dünyada vejetaryenlik | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **3** | Vejetaryenliğin Seçilme Nedenleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **4** | Vejetaryen Beslenme Tipler | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **5** | Vejetaryen Diyetlerin Sağlık Yönünden Değerlendirilmesi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **6** | Vejetaryenliğin Sağlık Açısından Yararları ve Sakıncaları | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **7** | Vejetaryen Diyetlerin Beslenme Yönünden Değerlendirilmesi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **8** | Ara Sınav | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **9** | Proteinler, Karbonhidratlar, Yağlar | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **10** | Vejetaryen Bebeklerin Beslenmesi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **11** | Vejetaryen Çocukların Beslenmesi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **12** | Vejetaryen Ergenlerin Beslenmesi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **13** | Vejetaryen Gebe Ve Emzikli Annelerin Beslenmesi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **14** | Vejetaryen Menü uygulamaları | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **15** | Genel Tekrar | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | | Gülan, C, Vejetaryen Mutfağı, Murdoch Books | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | | Kınıkoğlu, M, Vegan Beslenme, Oğlak Yayıncılık, 2016 | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | |
| **Ara Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
| **Ödev** | | | | |  | | | | |  | | |
| **Final Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | |  | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 40 | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 60 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | | 100 | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | | **SAYISI** | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** | |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | | 14 | 3 | | | 42 | |
| Ara Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 6 | | | 6 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 5 | 2 | | | 10 | |
| Ödev | | | | | | |  |  | | |  | |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | | 15 | 2 | | | 30 | |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | | |  |  | | | 90 | |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | | |  |  | | | 3 | |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | ***Yarıyıl*** | | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** |
| **Dersin Kodu** | | | | GSM-317 | | Güz Bahar | | | 1+2 | | | 3 |
| **Adı** | | | | Soğuk Mutfak Uygulamaları | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | | | Cold Cuisine | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | | | Yok | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | | | Türkçe | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | | | Lisans | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | | | Seçmeli | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | | | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | | | Bu derste soğuk mutfakta yapılan yiyecekleri hazırlayıp ilgili birimleri yönetmesi amaçlanmaktadır. | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | | | Soğuk mutfak uygulamaları, mezeler, zeytinyağlılar, salatalar | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | Salata ve salata soslarını hazırlayabilir. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | Ordövr, meze ve sandviç hazırlayabilir. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | Soğuk çorba ve zeytinyağlı yemekler hazırlayabilir. | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, soru-cevap | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** |
| **1** | Soğuk sosları ve marinatları hazırlamak/ hazırlatmak. | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **2** | Salataları hazırlamak/ hazırlatmak. | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **3** | Mezeleri hazırlamak/ hazırlatmak | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **4** | Mezeleri hazırlamak/ hazırlatmak | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **5** | Ordövr çeşitlerini hazırlamak/ hazırlatmak. | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **6** | Ordövr çeşitlerini hazırlamak/ hazırlatmak. | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **7** | Soğuk çorbaları hazırlamak/ hazırlatmak | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **8** | Ara Sınav | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **9** | Zeytinyağlı yemekleri hazırlamak/ hazırlatmak | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **10** | Zeytinyağlı yemekleri hazırlamak/ hazırlatmak | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **11** | Soğuk büfe yemekleri hazırlamak/ hazırlatmak | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **12** | Soğuk büfe yemekleri hazırlamak/ hazırlatmak | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **13** | Tabak ve büfe dekorlarını hazırlamak/ hazırlatmak. | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **14** | Tabak ve büfe dekorlarını hazırlamak/ hazırlatmak. | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **15** | Genel Tekrar | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | | Turkan, C. (2012). Mutfak Teknolojisi. Cemalturkan Yayınları, Bolu. | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | | The Culinary İnstitute of America. (2008). Garde Manger: The Art and Craft of the Cold Kitchen. John Wiley and Sons İnc, New Jersey | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | |
| **Ara Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
| **Ödev** | | | | |  | | | | |  | | |
| **Final Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | |  | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 40 | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 60 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | | 100 | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | | **SAYISI** | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** | |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | | 14 | 3 | | | 42 | |
| Ara Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 10 | | | 10 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 8 | | | 8 | |
| Ödev | | | | | | |  |  | | |  | |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | | 14 | 2 | | | 28 | |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | | |  |  | | | 90 | |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | | |  |  | | | 3 | |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** | | |
| **Dersin Kodu** | | GSM-318 | | Güz  Bahar | | 1+2 | | | 3 | | |
| **Adı** | | Mekân Tasarımı ve Konsept Geliştirme | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | Space Design and Concept Development | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | Yok | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | Türkçe | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | Lisans | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | Seçmeli | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | Farklı işlevlerdeki yapıları ve mekanları tanımak ve ilgili tasarım prensiplerini kavramak. | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | Mekan tanımını kavramak. Farklı işlevlerdeki yapıları ve mekanları tanımak. Mekanlarla ilgili tasarım prensiplerini kavramak. Değişik işlevlerdeki yapıların mimari düzenlemeleri farklı açıdan değerlendirebilmek. Mekanların tasarım prensiplerine göre olumlu ve olumsuz yönlerini irdeleyebilmek. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | Farklı işlevlerdeki yapıları ve mekanları tanımlar. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | Mekanlarla ilgili tasarım prensiplerini kavrar. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | Değişik işlevlerdeki yapıların mimari düzenlemeleri farklı açıdan değerlendirebilir. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | Mekanların tasarım prensiplerine göre olumlu ve olumsuz yönlerini irdeleyebilir. | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | Sözlü ve görsel anlatım, sınıf içi tartışma, soru cevap uygulama | | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | Yazılı Sınav, uygulama | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | | **Konular** | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | |
| 1. Hafta | | Mekanın tanımı | | | | | | | | Anlatım Uygulama | |
| 2. Hafta | | Kavramsal tasarım prensipleri | | | | | | | | Anlatım Uygulama | |
| 3. Hafta | | Mekan çeşitleri ve Uygulamaya yönelik tasarım prensipleri | | | | | | | | Anlatım Uygulama | |
| 4. Hafta | | Antropometri, Ergonomi, Altın Oran | | | | | | | | Anlatım Uygulama | |
| 5. Hafta | | Psikoloji ve Şekillerin etkisi, Renklerin etkisi, Işık, Gölge | | | | | | | | Anlatım Uygulama | |
| 6. Hafta | | Mekan tasarım ölçütleri | | | | | | | | Anlatım Uygulama | |
| 7. Hafta | | Farklı işlevlerdeki yapılar - mekansal çeşitlilik | | | | | | | | Anlatım Uygulama | |
| 8. Hafta | | Ara sınav | | | | | | | |  | |
| 9. Hafta | | Tasarım alternatifleri | | | | | | | | Anlatım Uygulama | |
| 10. Hafta | | Sosyal mekanlar ve tasarım alternatifleri | | | | | | | | Anlatım Uygulama | |
| 11. Hafta | | Ticari mekanlar ve tasarım alternatifleri | | | | | | | | Anlatım Uygulama | |
| 12. Hafta | | Kurumsal mekanlar ve tasarım alternatifleri | | | | | | | | Anlatım Uygulama | |
| 13. Hafta | | Konut mekanları ve tasarım alternatifleri | | | | | | | | Anlatım Uygulama | |
| 14. Hafta | | Sahne ve görsel sanat yapıtlarının yer aldığı mekanlar ve tasarım alternatifleri | | | | | | | | Anlatım Uygulama | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | Dersin Öğretim elemanı Ders Notları | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | |  | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | 14 | | 3 | | | | 42 |
| Ara Sınav | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | 1 | | 3 | | | | 10 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | 1 | | 4 | | | | 8 |
| Ödev | | | | |  | |  | | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | 14 | | 2 | | | | 28 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | |  | |  | | | | 90 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | |  | |  | | | | 3 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | ***Yarıyıl*** | | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** |
| **Dersin Kodu** | | | | GSM-405 | | Güz  Bahar | | | 1+2 | | | 5 |
| **Adı** | | | | Osmanlı Saray Mutfağı | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | | | Ottoman Palace Cuisine | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | | | Yok | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | | | Türkçe | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | | | Lisans | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | | | Seçmeli | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | | | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | | | Bu dersin amacı Osmanlı Saray mutfağını tanıtmaktır | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | | | Osmanlı saray mutfağını meydana getiren kültürler, mutfakta uygulanan pişirme yöntemleri, mutfak organizasyonu ve pişirilen yemekler. | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | Osmanlı saray mutfağının özellikleri | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | Osmanlı saray mutfağındaki pişirme yöntemleri | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | Osmanlı saray mutfak kültürü | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, soru-cevap | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** |
| **1** | Osmanlı saray mutfağını tanımı | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **2** | Osmanlı saray mutfağında hiyerarşik yapı | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **3** | Osmanlı saray mutfağının fiziki bölümleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **4** | Osmanlı saray mutfak kültürü | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **5** | Osmanlı saray mutfağını meydana getiren kültürler | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **6** | Osmanlı saray mutfağı çorbaları | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **7** | Osmanlı saray mutfağı çorbaları | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **8** | Ara Sınav | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **9** | Osmanlı saray mutfağı yemekleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **10** | Osmanlı saray mutfağı yemekleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **11** | Osmanlı saray mutfağı tatlıları | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **12** | Osmanlı saray mutfağı tatlıları | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **13** | Osmanlı saray mutfağı zeytinyağlıları | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **14** | Osmanlı saray mutfağı zeytinyağlıları | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **15** | Genel tekrar | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | | Bilgin, A. (2004). Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650). Kitapevi Yayınları, İstanbul. | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | |  | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | |
| **Ara Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
| **Ödev** | | | | |  | | | | |  | | |
| **Final Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | |  | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 40 | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 60 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | | 100 | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | | **SAYISI** | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** | |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | | 14 | 3 | | | 42 | |
| Ara Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 18 | | | 18 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 18 | | | 18 | |
| Ödev | | | | | | |  |  | | |  | |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | | 14 | 5 | | | 70 | |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | | |  |  | | | 150 | |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | | |  |  | | | 5 | |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** | | |
| **Dersin Kodu** | | GSM-406 | | Güz   Bahar | | 1+2 | | | 5 | | |
| **Adı** | | Yaratıcı Mutfak Uygulamaları | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | Creative Plate Presentation Techniques | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | GMS204 | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | Türkçe | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | Lisans | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | Seçmeli | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | Bu dersin amacı Hazırlanan her türlü yiyeceğin tabak dizaynında süsleme yöntemlerinin öğretilmesi, büfelerde dekorasyon amaçlı heykellerin hazırlanması ve büfe süsleme tekniklerinin öğretilmesi. | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | Çikolatanın tanıtılması, pastacılıkta kuvertür çikolata kullanımı, pastacılıkta çikolata şekillendirme teknikleri ve kalıp kullanımı, şeker hamuru ve özellikleri, şeker hamuruna şekil verme ve süsleme. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | Öğrenciler tabak sunumlarında dikkat edilmesi gereken unsurlar ve yemek stilistliği konusunda bilgi sahibi olacaktır. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | Yemek süslemenin temel kurallarını bilir. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | Yiyecek büfesi dekorasyonu ve yiyeceklerin görsel sunum tekniklerini bilir ve uygular. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | Dersi alan öğrenciler büyük otel ve işletmelerin büfelerde kullanılan sebze meyve heykellerini oyma becerisi kazanacaktır | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | Sözlü ve görsel anlatım, sınıf içi tartışma, soru cevap uygulama | | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | Yazılı Sınav, uygulama | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | | **Konular** | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | |
| 1 | | Sanat, sanat kültürü, tasarım, yaratıcılık, estetik, güzellik, sanat felsefesi ve yemek süslemenin tanımı ve süsleme kuralları. | | | | | | | | Anlatım Uygulama | |
| 2 | | Garnitürlere genel bakış, farklı ülkelerde kullanılan oyma teknikleri, en çok kullanılan araç gereçler | | | | | | | | Anlatım Uygulama | |
| 3 | | Temel kesme teknikleri (geleneksel ve güncel kesme tek.) depolama ve muhafaza etme | | | | | | | | Anlatım Uygulama | |
| 4 | | Yemek tabağı dizaynında kullanılan malzemeler: soslar ve renklendiriciler, farklı yemeklere göre yemek tabağı dizaynı yöntemleri | | | | | | | | Anlatım Uygulama | |
| 5 | | Yemek büfesi süslemesinde kullanılan araç ve gereçler. Yiyeceklerin büfe süsleme amacıyla kullanım teknikleri | | | | | | | | Anlatım Uygulama | |
| 6 | | Tabak sunum teknikleri (Kırmızı et) | | | | | | | | Anlatım Uygulama | |
| 7 | | Tabak sunum teknikleri (Tavuk, av hayvanları, balık ve deniz Ürünleri) | | | | | | | | Anlatım Uygulama | |
| 8 | | Ara sınav | | | | | | | |  | |
| 9 | | Tabak sunum teknikleri | | | | | | | | Anlatım Uygulama | |
| 10 | | Tabak sunum teknikleri (Pastalar ve Kekler) | | | | | | | | Anlatım Uygulama | |
| 11 | | Tabak sunum teknikleri (Fırın Ürünleri) | | | | | | | | Anlatım Uygulama | |
| 12 | | Tabak sunum teknikleri (Nişastalar) | | | | | | | | Anlatım Uygulama | |
| 13 | | Farklı amaçlar için masa düzeni kurulması | | | | | | | | Anlatım Uygulama | |
| 14 | | Farklı amaçlar için masa düzeni kurulma | | | | | | | | Anlatım Uygulama | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | Dersin Öğretim elemanı Ders Notları | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | Telli, F. (2005) Mutfakta sanat Dönence yayınları | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | 14 | | 3 | | | | 42 |
| Ara Sınav | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | 1 | | 18 | | | | 18 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | 1 | | 18 | | | | 18 |
| Ödev | | | | |  | |  | | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | 14 | | 5 | | | | 70 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | |  | |  | | | | 150 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | |  | |  | | | | 5 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** | | |
| **Dersin Kodu** | | GSM-407 | | Güz  Bahar | | 3+0 | | | 5 | | |
| **Adı** | | Girişimcilik | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | Entrepreneurship | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | Yok | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | Türkçe | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | Lisans | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | Seçmeli | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | Başkaları için çalışmanın yanı sıra kendini işini kurabilecek özelliklere, bilgi ve yetkinlikler sahip olması hedeflenen öğrencilerin kendilerinde var olan girişimcilik özelliklerini ortaya çıkarmaları ve bunları geliştirebilmeleri için gerekli donanımı kazanmaları amaçlanmaktadır. | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | Girişimcilik özelliklerinden hareketle kendi girişimcilik özelliklerini sorgular. Girişimcilik türleri ile ilgili açıklanan faaliyetleri karşılaştırır. Başarılı girişimcilik öykülerindeki girişimcilik özelliklerini değerlendirerek kendi girişimcilik özelliklerini geliştirir. Girişimcilikteki engelleri ve teşvikleri öğrenerek uygun sektörle ilgili fırsatları karşılaştırır. Başarılı girişimcilik örneklerinden hareketle kariyer planını bir girişimci olarak yapılandırır. Girişimciliğin geliştirilmesi için engelleri ve teşvikleri değerlendirerek önerilerde bulunur. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | Girişimcilik özelliklerinden hareketle kendi girişimcilik özelliklerini sorgular. Girişimcilik türleri ile ilgili açıklanan faaliyetleri karşılaştırır. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | Başarılı girişimcilik öykülerindeki girişimcilik özelliklerini değerlendirerek kendi girişimcilik özelliklerini geliştirir. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | Girişimcilikteki engelleri ve teşvikleri öğrenerek uygun sektörle ilgili fırsatları karşılaştırır. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | Başarılı girişimcilik örneklerinden hareketle kariyer planını bir girişimci olarak yapılandırır. Girişimciliğin geliştirilmesi için engelleri ve teşvikleri değerlendirerek önerilerde bulunur. | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | Sözlü ve görsel anlatım, sınıf içi tartışma, soru cevap | | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | Yazılı Sınav | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | | **Konular** | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | |
| 1 | | Girişimcilik Yaklaşımları | | | | | | | | Anlatım, soru cevap | |
| 2 | | Girişimcilik Kültürü | | | | | | | | Anlatım, soru cevap | |
| 3 | | Girişimcilik Türleri | | | | | | | | Anlatım, soru cevap | |
| 4 | | Girişimcilik Fonksiyonları | | | | | | | | Anlatım, soru cevap | |
| 5 | | Girişimcilik Alanları | | | | | | | | Anlatım, soru cevap | |
| 6 | | Girişimcilik Süreci | | | | | | | | Anlatım, soru cevap | |
| 7 | | İş fikri ve kaynakları | | | | | | | | Anlatım, soru cevap | |
| 8 | | Ara Sınav | | | | | | | |  | |
| 9 | | İş fikri ve kaynakları | | | | | | | | Anlatım, soru cevap | |
| 10 | | İş fikri geliştirme | | | | | | | | Anlatım, soru cevap | |
| 11 | | İş fikri geliştirme | | | | | | | | Anlatım, soru cevap | |
| 12 | | İş planı ve unsurları | | | | | | | | Anlatım, soru cevap | |
| 13 | | İş planı hazırlama | | | | | | | | Anlatım, soru cevap | |
| 14 | | Girişimcilik yaklaşımları | | | | | | | | Anlatım, soru cevap | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | Dersin Öğretim elemanı Ders Notları | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | İlgili sunum ve yayınlar | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | 14 | | 3 | | | | 42 |
| Ara Sınav | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | 1 | | 18 | | | | 18 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | 1 | | 18 | | | | 18 |
| Ödev | | | | |  | |  | | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | 14 | | 5 | | | | 70 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | |  | |  | | | | 150 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | |  | |  | | | | 5 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** | | |
| **Dersin Kodu** | | GSM-408 | | Güz  Bahar | | 1+2 | | | 5 | | |
| **Adı** | | Çay ve Kahve Kültürü | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | Tea and Coffee Culture | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | Yok | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | Türkçe | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | Lisans | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | Seçmeli | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | Çay ve kahve hakkında kültürel bilgiler yanında çay ve kahve yapım şekillerini öğretmek | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | Çay ve kahvenin tarihsel gelişim sürecini öğrenme, dünyada çay ve kahvenin yetiştiği bölgeleri öğrenme, çay ve kahve yapım yöntemleri hakkında teorik ve uygulamalı bilgiler verme. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | Çay ve kahve kültürü hakkında bilgi sahibi olur. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | Çay ve kahvenin yetiştiği bölgeleri bilir. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | Çay türleri ve çay yapım şekillerini bilir. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | Kahve türleri ve kahve yapım şekillerini bilir. | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | Sözlü ve görsel anlatım, sınıf içi tartışma, soru cevap ve uygulam | | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | Yazılı Sınav, uygulama | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | | **Konular** | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | |
| 1 | | Çay kültürü | | | | | | | | Anlatım, uygulama | |
| 2 | | Kahve Kültürü | | | | | | | | Anlatım, uygulama | |
| 3 | | Çay ve kahvenin yetiştiği bölgeler | | | | | | | | Anlatım, uygulama | |
| 4 | | Çay türleri | | | | | | | | Anlatım, uygulama | |
| 5 | | Çay yapım şekilleri | | | | | | | | Anlatım, uygulama | |
| 6 | | Çay sunum türleri | | | | | | | | Anlatım, uygulama | |
| 7 | | Kahve türleri | | | | | | | | Anlatım, uygulama | |
| 8 | | Ara Sınav | | | | | | | | Anlatım, uygulama | |
| 9 | | Kahve yapım şekilleri | | | | | | | | Anlatım, uygulama | |
| 10 | | Kahve yapım şekilleri | | | | | | | | Anlatım, uygulama | |
| 11 | | Kahve yapım şekilleri | | | | | | | | Anlatım, uygulama | |
| 12 | | Kahve sunum şekilleri | | | | | | | | Anlatım, uygulama | |
| 13 | | Kahve sunum şekilleri | | | | | | | | Anlatım, uygulama | |
| 14 | | Kahve sunum şekilleri | | | | | | | | Anlatım, uygulama | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | Dersin Öğretim elemanı Ders Notları | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | Yalçın, M. (2018). Kahvenin Hikayesi Maya Yayınları | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | 14 | | 3 | | | | 42 |
| Ara Sınav | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | 1 | | 18 | | | | 18 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | 1 | | 18 | | | | 18 |
| Ödev | | | | |  | |  | | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | 14 | | 5 | | | | 70 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | |  | |  | | | | 150 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | |  | |  | | | | 5 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | ***Yarıyıl*** | | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** |
| **Dersin Kodu** | | | | GSM-409 | | Güz  Bahar | | | 1+2 | | | 5 |
| **Adı** | | | | Yeme İçme Sektöründe Yeni Eğilimler | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | | | New Trends in the Food and Beverage Industry | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | | | Yok | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | | | Türkçe | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | | | Lisans | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | | | Seçmeli | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | | | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | | | Yeme içme sektöründe yaşanan gelişmeler sonrasında ortaya çıkan yeniliklerin saptanması | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | | | Yeme içme sektöründe yeni trendler | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | Dünyada ve Türkiye’de yiyecek-içecek ve gastronomi alanındaki güncel konular hakkında bilgi sahibi olunur. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | Güncel konuları ve sorunları nasıl analiz edip çözüm önerileri getirileceği öğrenilir. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | Güncel sorunlar değerlendirilip tartışılır | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, soru-cevap | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** |
| **1** | Dersin tanımı | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **2** | Dondurulmuş gıdalar | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **3** | Hazır yemekler | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **4** | Hazır karışımlar ve harçlar | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **5** | Fast food restoranlar ve çeşitleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **6** | Gıda katkıları ve sağlık açısından değerlendirilmesi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **7** | Ara sınav | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **8** | Yenilebilir çiçekler | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **9** | Deniz ürünleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **10** | Soslar | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **11** | Baharatlar | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **12** | GDO teknolojisi ve etkileri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **13** | Organik beslenme | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **14** | Restoranlarda yeni uygulamalar | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **15** | Genel Tekrar | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | | Akademik yayınlar | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | |  | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | |
| **Ara Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
| **Ödev** | | | | |  | | | | |  | | |
| **Final Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | |  | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 40 | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 60 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | | 100 | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | | **SAYISI** | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** | |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | | 14 | 3 | | | 42 | |
| Ara Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 18 | | | 18 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 18 | | | 18 | |
| Ödev | | | | | | |  |  | | |  | |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | | 14 | 5 | | | 70 | |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | | |  |  | | | 150 | |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | | |  |  | | | 5 | |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | ***Yarıyıl*** | | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** | |
| **Dersin Kodu** | | GSM-410 | | | Güz  Bahar | | | 3+0 | | | 5 | |
| **Adı** | | Müşteri İlişkileri Yönetimi | | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | Customer Relations Management | | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | Yok | | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | Türkçe | | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | Lisans | | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | Seçmeli | | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | |  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | |  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | Günümüz rekabet koşullarında öğrencinin, müşteri değeri yaratmak, değeri süreklileştirme, memnuniyetini ölçme tekniğini öğrenmesi ve müşteri şikayetlerini yönetebilmesini amaçlar. | | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | Müşteri İlişkilerinin Planlaması ve Uygulama Süreci, Misafir şikayetleri yönetimi, Misafir memnuniyeti ölçümü | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | | Misafir ilişkilerini tanımlayabilme ve yönetimini açıklayabilir | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | | Misafirlerle empatik iletişim kurarak müşteri kazanma ve elde tutma çalışmalarını tasarlayabilir | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | | Misafir şikayetlerini yönetebilir | | | | | | | | | |
|  | | | Misafir ilişkilerini ölçebilme ve yorumlayabilir | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Ders anlatma, görsel sunum, soru-cevap, konu tartışma, örnekleme, canlandırma | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı sınav | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | | | | | |
| **1** | Müşteri ilişkileri yönetimi: tanımı, kapsamı, önemi | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | | | | | |
| **2** | Misafirler ile iletişim kurmak | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | | | | | |
| **3** | Misafir türleri | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | | | | | |
| **4** | Misafir türlerine göre stratejiler | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | | | | | |
| **5** | Hizmet sunumu | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | | | | | |
| **6** | Randevu düzenlemek ve izlemek | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | | | | | |
| **7** | Müşteri İlişkilerinin Planlaması ve Uygulama Süreci | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | | | | | |
| **8** | Misafir kazanma ve elde tutma çalışmaları | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | | | | | |
| **9** | Misafir değeri yaratmak | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | | | | | |
| **10** | Müşteri ilişkileri yönetimi uygulamaları | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | | | | | |
| **11** | Misafir memnuniyeti ölçümü | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | | | | | |
| **12** | Misafir şikayetleri yönetimi | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | | | | | |
| **13** | Misafir şikayetleri yönetimi | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | | | | | |
| **14** | Misafir şikayetleri yönetimi | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | Öğretim elemanı ders notları | | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | Doç.Dr. R. Ayhan YILMAZ, Doç.Dr. Gülfidan BARIŞ, Yrd.Doç.Dr. Hülya BAKIRTAŞ ve Yrd.Doç.Dr. Müjdat ÖZMEN, Müşteri İlişkileri Yönetimi, Anadolu Üniversitesi, 2013  Prof.Dr. Yavuz ODABAŞI, Satışta ve Pazarlamada Müşteri İlişkileri Yönetimi, Sistem Yayıncılık, 2010 | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | **SAYISI** | | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | |
| **Ara Sınav** | | | | 1 | | | | | | 100 | | |
| **Ödev** | | | |  | | | | | |  | | |
| **Final Sınav** | | | | 1 | | | | | | 100 | | |
|  | | | | Toplam | | | | | |  | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | 1 | | | | | | 40 | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | 1 | | | | | | 60 | | |
|  | | | | Toplam | | | | | | 100 | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | **SAYISI** | | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | 14 | | | 3 | | | 42 |
| Ara Sınav | | | | | | 1 | | | 1 | | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | 1 | | | 1 | | | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | 1 | | | 18 | | | 18 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | 1 | | | 18 | | | 18 |
| Ödev | | | | | |  | | |  | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | 14 | | | 5 | | | 70 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | |  | | |  | | | 150 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | |  | | |  | | | 5 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** | | |
| **Dersin Kodu** | | GSM-411 | | Güz   Bahar | | 2+1 | | | 5 | | |
| **Adı** | | Yemeğin Kültürel Tarihi | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | Cultural History of Food | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | Yok | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | Türkçe | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | Lisans | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | Seçmeli | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | Antik çağdan günümüze yemek kültürü ve tarihinin öğrenilmesi. | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | Antik çağdan günümüze yemek kültürünü, ilkel pişirim yöntemleri, yemeğin tarihsel süreci ve günümüze etkileri. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | Antik çağdaki yemek kültürünü bilir. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | İlkel pişirim yöntemlerini bilir | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | Yemeğin tarihsel sürecini bilir. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | Geçmişten günümüze yemek pişirmedeki gelişimi bilir. | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | Sözlü ve görsel anlatım, sınıf içi tartışma, soru cevap uygulama | | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | Yazılı Sınav, uygulama | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | | **Konular** | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | |
| 1 | | Antik çağ yemek kültürü | | | | | | | | Anlatım | |
| 2 | | Antik çağ yemek kültürü | | | | | | | | Anlatım | |
| 3 | | Antik çağ yemek kültürü | | | | | | | | Anlatım | |
| 4 | | Antik çağ yemek kültürü | | | | | | | | Anlatım | |
| 5 | | Antik çağ yemek kültürü | | | | | | | | Anlatım | |
| 6 | | Antik çağ yemek kültürü | | | | | | | | Anlatım | |
| 7 | | Antik çağ yemek kültürü | | | | | | | | Anlatım | |
| 8 | | Ara Sınav | | | | | | | | Sınav | |
| 9 | | İlkel Pişirim Yöntemleri | | | | | | | | Anlatım | |
| 10 | | İlkel Pişirim Yöntemleri | | | | | | | | Anlatım | |
| 11 | | İlkel Pişirim Yöntemleri | | | | | | | | Anlatım | |
| 12 | | İlkel Pişirim Yöntemleri | | | | | | | | Anlatım | |
| 13 | | İlkel Pişirim Yöntemleri | | | | | | | | Anlatım | |
| 14 | | İlkel Pişirim Yöntemleri | | | | | | | | Anlatım | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | Dersin Öğretim elemanı Ders Notları | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | Beşirli, H. (2012). Yemek Sosyolojisi Phoenx Yayınları | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | 14 | | 3 | | | | 42 |
| Ara Sınav | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | 1 | | 18 | | | | 18 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | 1 | | 18 | | | | 18 |
| Ödev | | | | |  | |  | | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | 14 | | 5 | | | | 70 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | |  | |  | | | | 150 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | |  | |  | | | | 5 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** | | |
| **Dersin Kodu** | | GSM-412 | | Güz  Bahar | | 1+2 | | | 5 | | |
| **Adı** | | Banket ve Organizasyon | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | Banquet and Organization | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | GMS204 | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | Türkçe | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | Lisans | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | Seçmeli | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | Bu dersin amacı, öğrencilerin, ziyafet organizasyonunun kapsamı, ziyafet organizasyonunun gerçekleştirilme süreci, organizasyon yapılırken yönetim fonksiyonlarının işleyişi, organizasyonların pazarlanması, satışların analizi konularında bilgi sahibi olmalarını sağlamaktır | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | Ders esas itibariyle, ziyafet organizasyonu ve yönetimi ile başarılı bir ziyafet organizasyonu için sunulan hizmetleri kapsar. Dersin kapsadığı bazı konular, ziyafet organizasyonu sunan işletmeler, planlama süreci, yürütme, koordinasyon ve denetim fonksiyonları, ziyafet bütçesi ve maliyet kontrolüdür. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | Ziyafet organizasyonunun kapsamını bilir. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | Ziyafet planlama sürecini bilir. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | iyafet organizasyonlarında yönetim fonksiyonlarını ve süreç kontrolünü bilir. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | Ziyafet satışı ve konuk ilişkilerini bilir. | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | Sözlü ve görsel anlatım, sınıf içi tartışma, soru cevap uygulama | | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | Yazılı Sınav, uygulama | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | | **Konular** | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | |
| 1 | | Genel bilgiler ve tanımlar (ziyafet organizasyonu, kapsamı) | | | | | | | | Anlatım | |
| 2 | | Ziyafet bölümü organizasyonu (özellikleri, görev ve sorumlulukları ) | | | | | | | | Anlatım | |
| 3 | | Ziyafet planlanmasının önemi ve planlama süreci | | | | | | | | Anlatım | |
| 4 | | Ziyafet detaylarının (menü, ziyafet salonu,müzik vb.) planlanması | | | | | | | | Anlatım | |
| 5 | | Ziyafet rezervasyonu | | | | | | | | Anlatım | |
| 6 | | Ziyafetlerde servis | | | | | | | | Anlatım | |
| 7 | | Ziyafet organizasyonunun yönetimi, yürütülmesi | | | | | | | | Anlatım | |
| 8 | | Ara Sınav | | | | | | | | Sınav | |
| 9 | | Ziyafet organizasyonlarında koordinasyon | | | | | | | | Anlatım | |
| 10 | | Ziyafet organizasyonlarında denetim fonksiyonu | | | | | | | | Anlatım | |
| 11 | | Ziyafet organizasyonlarında yiyecek içecek üretim süreçlerinin kontrolü | | | | | | | | Anlatım | |
| 12 | | Ziyafet organizasyonlarında maliyet-satış analizi | | | | | | | | Anlatım | |
| 13 | | Ziyafet satışı | | | | | | | | Anlatım | |
| 14 | | Konuk ilişkileri, ziyafetin sona erdirilmesi | | | | | | | | Anlatım | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | Dersin Öğretim elemanı Ders Notları | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | Yılmaz, Y. (2007). Otel ve Yiyecek İçecek İşletmelerinde Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi Detay yayınları | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | 14 | | 3 | | | | 42 |
| Ara Sınav | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | 1 | | 18 | | | | 18 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | 1 | | 18 | | | | 18 |
| Ödev | | | | |  | |  | | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | 14 | | 5 | | | | 70 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | |  | |  | | | | 150 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | |  | |  | | | | 5 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | |
|  |  | | | ***Yarıyıl*** | | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** |
| **Dersin Kodu** | GSM-413 | | | Güz  Bahar | | | 3+0 | | | 5 |
| **Adı** | Grup Dinamiği ve Liderlik | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | Group Dynamics and Leadership | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | Yok | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | Türkçe | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | Lisans | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | Seçmeli | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | Yönetimde stratejik bir öneme sahip olan lider davranışını çeşitli teori ve yaklaşımlar çerçevesinde irdelenerek, liderlik davranışına ilişkin konuları kavrayabilme ve yorumlayabilme | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | Liderlik kavramının tanımı, lider yönetici ilişkisi, etkin liderin özellikleri, takım lideri, liderlikte özellikler yaklaşımı, davranışsal yaklaşımlar, durumsal yaklaşımlar ve modern liderlik yaklaşımları bu dersin konuları arasındadır | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | Lider yönetici olabilme perspektifi kazandırmak, | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | Liderlik becerileri konusunda bilinçlendirmek, | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | Liderlik konusundaki sorunları analiz edebilmek, | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | | Liderlik yaklaşımlarına katkı sağlamak. | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| Öğretim Yöntemleri | | Örgün Öğretim. Sunu ve video imkânlarını kullanarak ders anlatımı | | | | | | | | |
| Ölçme Yöntemleri | | Ödev, sözlü ve yazılı ara sınav ve yazılı yarıyıl sonu sınavı. | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | |
| 1 | Liderlik kavramı | | | | | | | |  | |
| 2 | Liderlik ve Yöneticilik Arasındaki Farklar | | | | | | | |  | |
| 3 | Etkin Liderlerin Özellikleri | | | | | | | |  | |
| 4 | Etkin Liderlerin Özellikleri | | | | | | | |  | |
| 5 | Davranışsal Liderlik Yaklaşımları(Ohio State, Michigan, Blake ve Mouton’un Yönetim Matrisi) | | | | | | | |  | |
| 6 | Davranışsal Liderlik Yaklaşımları(Kurt Lewin, Sistem 4 Yaklaşımı, McGregor’un X-Y Teorisi)/ | | | | | | | |  | |
| 7 | Durumsal Liderlik Yaklaşımları(Fiedler, Amaç-Yol Teorisi) | | | | | | | |  | |
| 8 | Durumsal Liderlik Yaklaşımları(Vroom-Yetton) | | | | | | | |  | |
| 9 | Çağdaş Liderlik Yaklaşımları(Değişimci liderlik, Dönüşümcü liderlik) | | | | | | | |  | |
| 10 | Çağdaş Liderlik Yaklaşımları(Karizmatik liderlik, Kültürel liderlik) | | | | | | | |  | |
| 11 | Çağdaş Liderlik Yaklaşımları(Karizmatik liderlik, Kültürel liderlik) | | | | | | | |  | |
| 12 | Çağdaş Liderlik Yaklaşımları(Şeffaf liderlik, Etik liderlik) | | | | | | | |  | |
| 13 | Çağdaş Liderlik Yaklaşımları(Kendi kendine liderlik, Lider-üye değişimi) | | | | | | | |  | |
| 14 | Çağdaş Liderlik Yaklaşımları(Kendi kendine liderlik, Lider-üye değişimi) | | | | | | | |  | |
|  | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** |  | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | Salih Güney, Liderlik. Ankara: Nobel Yayınevi. 2012. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | **SAYISI** | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | | 1 | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | | |  | | | |  | | | |
| **Final Sınav** | | | 1 | | | | 100 | | | |
|  | | | Toplam | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | 1 | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | 1 | | | | 60 | | | |
|  | | | Toplam | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | **SAYISI** | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | **Toplam İş Yükü (Saat)** | | |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | 14 | 3 | | 42 | | |
| Ara Sınav | | | | | 1 | 1 | | 1 | | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | 1 | 1 | | 1 | | |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | 1 | 18 | | 18 | | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | 1 | 18 | | 18 | | |
| Ödev | | | | |  |  | |  | | |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | 14 | 5 | | 70 | | |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | |  |  | | 150 | | |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | |  |  | | 5 | | |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** | | |
| **Dersin Kodu** | | GSM-414 | | Güz  Bahar | | 1+2 | | | 5 | | |
| **Adı** | | Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılığı | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | Food Styling and Photography | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | Yok | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | Türkçe | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | Lisans | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | Seçmeli | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | Yemek fotoğrafçılığının öğrenilmesi ve uygulanması | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | Temel fotoğrafçılığın tanıtılması, profesyonel makinaların tanıtılması ve ayarlarının öğretilmesi, fotoğraf makinası aksesuarlarının tanıtılması ve kullanılması kompozisyon ve ışık bilgisi, tabak hazırlama, süsleme ve kompozisyon içine yerleştirilmesi | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | Temel fotoğraf ayarlarını yapar. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | Servis ve Yemek tabağı Kompozisyonu oluşturur. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | Gerekli ışık ayarlarını yapar. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | Fotoğrafçılık özel donanımlarını kullanır | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | Sözlü ve görsel anlatım, sınıf içi tartışma, soru cevap uygulama | | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | Yazılı Sınav, uygulama | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | | **Konular** | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | |
| 1 | | Temel fotoğrafçılığın tanıtılması | | | | | | | | Anlatım, Tartışma | |
| 2 | | Profesyonel fotoğraf makinalarının tanıtılması ve ayarlarının öğrenilmesi | | | | | | | | Anlatım, Tartışma | |
| 3 | | Profesyonel fotoğraf makinalarının tanıtılması ve ayarlarının öğrenilmesi | | | | | | | | Anlatım, Tartışma | |
| 4 | | Profesyonel fotoğraf makinası aksesuarlarının tanıtılması | | | | | | | | Anlatım, Tartışma | |
| 5 | | Fotoğrafçılık kompozisyon bilgisinin öğrenilmesi | | | | | | | | Anlatım, Tartışma | |
| 6 | | Fotoğrafçılık kompozisyon bilgisinin öğrenilmesi | | | | | | | | Anlatım, Tartışma | |
| 7 | | Yiyecek maddeleri kompozisyonlarının ve ışıklarının öğrenilmesi | | | | | | | | Anlatım, Tartışma | |
| 8 | | Ara Sınav | | | | | | | | Sınav | |
| 9 | | Yiyecek maddeleri kompozisyonlarının ve ışıklarının öğrenilmesi | | | | | | | | Anlatım, Tartışma | |
| 10 | | Tabak kompozisyonları hazırlama ve süsleme | | | | | | | | Anlatım, Tartışma, Uygulama | |
| 11 | | Tabak kompozisyonları hazırlama ve süsleme | | | | | | | | Anlatım, Tartışma, Uygulama | |
| 12 | | Fotoğrafların işlenmesi ve filtre uygulamaları | | | | | | | | Anlatım, Tartışma, Uygulama | |
| 13 | | Fotoğrafların işlenmesi ve filtre uygulamaları | | | | | | | | Anlatım, Tartışma, Uygulama | |
| 14 | | Fotoğrafların işlenmesi ve filtre uygulamaları | | | | | | | | Anlatım, Tartışma, Uygulama | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | Dersin Öğretim elemanı Ders Notları | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | Beşirli, H. (2012). Yemek Sosyolojisi Phoenx Yayınları | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | 14 | | 3 | | | | 42 |
| Ara Sınav | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | 1 | | 18 | | | | 18 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | 1 | | 18 | | | | 18 |
| Ödev | | | | |  | |  | | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | 14 | | 5 | | | | 70 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | |  | |  | | | | 150 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | |  | |  | | | | 5 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | ***Yarıyıl*** | | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** |
| **Dersin Kodu** | | | | GSM-415 | | Güz  Bahar | | | 1+2 | | | 5 |
| **Adı** | | | | Doğu Karadeniz’in Yerel Değerleri | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | | | Local Values of the East Black Sea | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | | | Yok | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | | | Türkçe | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | | | Lisans | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | | | Seçmeli | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | | | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | | | Karadeniz mutfağına ait menülerin beslenme ilkelerine uygun şekilde hazırlanması ve sunumuna ilişkin bilgilerin edinilmesi | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | | | Bu derste Karadeniz yöresine ait mutfağın genel yapısı ele alınacaktır. Yöresel olarak Karadeniz mutfağında kullanılan değişik malzemeler, pişirme teknikleri ve yemek hazırlama modelleri öğrencilere gösterilecek, reçeteler üzerinden öğrencilerin bunları algılaması sağlanacaktır. Yöresel anlamda tarihi ve kültürel öğelerin bölgedeki mutfak kültürünü nasıl etkilediği ve bu öğelere uyumlu yemek sunumunun incelikleri uygulamalı şekilde öğrencilere aktarılacaktır. | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | Karadeniz mutfağında, yemeklerin hazırlanmasında kullanılan ekipman, malzeme ve yöntemleri tanımlar | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | Karadeniz mutfağında kullanılan yöresel hammaddeler tanıtılır | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | Karadeniz mutfağındaki reçeteleri ve teknikleri uygulamayı öğrenir | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, soru-cevap | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** |
| **1** | Giriş | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **2** | Karadeniz mutfağının fiziki durumu ve bölümleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **3** | Serender, Su değirmeni ve köy fırınları | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **4** | Karadeniz mutfağını meydana getiren kültürler | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **5** | Karadeniz mutfağında kullanılan hayvansal ürünler ve bunların üretimi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **6** | Karadeniz mutfağında kullanılan bitkisel hammaddeler | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **7** | Mısır ile yapılan yemekler | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **8** | Mısır ile yapılan yemekler | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **9** | Peynir ve tereyağı ile yapılan yemekler | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **10** | Yabani otlar ile yapılan yemekler | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **11** | Karadeniz’de kış hazırlıkları | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **12** | Fındık ve mutfak kültürü | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **13** | Çay ve mutfak kültürü | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **14** | Karadeniz balıkçılık ürünleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **15** | Genel Tekrar | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | | Öğretim üyesi hazırlıkları, makaleler | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | |  | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | |
| **Ara Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
| **Ödev** | | | | |  | | | | |  | | |
| **Final Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | |  | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 40 | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 60 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | | 100 | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | | **SAYISI** | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** | |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | | 14 | 3 | | | 42 | |
| Ara Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 18 | | | 18 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 18 | | | 18 | |
| Ödev | | | | | | |  |  | | |  | |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | | 13 | 5 | | | 70 | |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | | |  |  | | | 150 | |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | | |  |  | | | 5 | |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | ***Yarıyıl*** | | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** |
| **Dersin Kodu** | | | | GSM-416 | | Güz  Bahar | | | 1+2 | | | 5 |
| **Adı** | | | | Aromatik Bitkiler ve Baharatlar | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | | | Aromatic Plants and Spices | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | | | Yok | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | | | Türkçe | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | | | Lisans | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | | | Seçmeli | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | | | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | | | Öğrencilerin, yiyecek ve içecek üretiminde kullanılan aromatik bitki ve baharatları tanımalarını sağlamak ve bunlarla yemek yapımını amaçlamaktadır. | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | | | Türkiye’de yaygın olarak tüketilen aromatik bitki ve baharat çeşitleri ve özellikleri; yiyecek ve içeçek çeşidine göre aromatik bitki ve baharat seçimi; aromatik bitki ve baharat kullanımında dikkat edilecek hususlar | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | Baharatları tanıyabilir | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | Yemeğin özelliğine göre baharat seçebilir. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | Aromatik bitkileri tanıyabilir | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | | Yemeğin özelliğine göre aromatik bitkileri seçebilir. | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, soru-cevap | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** |
| **1** | Baharat tanımı ve sınıflandırılması | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **2** | Türkiye’de yaygın olarak tüketilen baharat çeşitleri ve özellikleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **3** | Dünyanın farklı bölgelerinde baharat kullanma alışkanlıkları ve kültürü | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **4** | Baharatın saklanması, baharatta kalite | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **5** | Baharat çeşitleri arasındaki uyum ve uyumsuzluklar | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **6** | Yiyecek ve içeçek çeşidine göre baharat seçimi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **7** | Baharat kullanımının incelikleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **8** | Ara Sınav | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **9** | Aromatik bitkilerin tanımı ve sınıflandırılması | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **10** | Türkiye’de yaygın olarak yetişen aromatik bitkilerin çeşitleri ve özellikleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **11** | Türkiye’de yaygın olarak yetişen aromatik bitkilerin mutfakta kullanımı | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **12** | Dünya mutfaklarında aromatik bitkilerin kullanımı | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **13** | Türk mutfağında baharat kullanımı | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **14** | Türk mutfağında baharat kullanımı | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **15** | Genel Tekrar | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | | Turkan, C. (2012). Mutfak Teknolojisi. Cemalturkan Yayınları, Bolu. | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | | The Culinary İnstitute of America. (2008). Garde Manger: The Art and Craft of the Cold Kitchen. John Wiley and Sons İnc, New Jersey | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | |
| **Ara Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
| **Ödev** | | | | |  | | | | |  | | |
| **Final Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | |  | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 40 | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 60 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | | 100 | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | | **SAYISI** | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** | |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | | 14 | 3 | | | 42 | |
| Ara Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 18 | | | 18 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 18 | | | 18 | |
| Ödev | | | | | | |  |  | | |  | |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | | 14 | 5 | | | 70 | |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | | |  |  | | | 150 | |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | | |  |  | | | 5 | |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** | | |
| **Dersin Kodu** | | GSM-417 | | Güz  Bahar | | 1+2 | | | 5 | | |
| **Adı** | | Şeker Süsleme ve Çikolata Yapımı | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | Candy Decoration and Chocolate Making | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | Yok | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | Türkçe | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | Lisans | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | Seçmeli | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | Çikolata ve şeker ile süslemenin öğrenilmesi ve uygulanması | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | Çikolatanın tanıtılması, pastacılıkta kuvertür çikolata kullanımı, pastacılıkta çikolata şekillendirme teknikleri ve kalıp kullanımı, şeker hamuru ve özellikleri, şeker hamuruna şekil verme ve süsleme. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | Pastacılıkta kuvertür çikolata kullanır. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | Pastacılıkta Çikolata kullanım tekniklerini kullanır. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | Şeker hamurundan şekil ve süsler yapar. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | Çikolatadan süsler yapar ve kalıpları kullanır. | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | Sözlü ve görsel anlatım, sınıf içi tartışma, soru cevap uygulama | | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | Yazılı Sınav, uygulama | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | | **Konular** | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | |
| 1 | | Çikolataların özellikleri ve kullanıldıkları yerler | | | | | | | | Anlatım | |
| 2 | | Çikolataların özellikleri ve kullanıldıkları yerler | | | | | | | | Anlatım | |
| 3 | | Çikolataların özellikleri ve kullanıldıkları yerler | | | | | | | | Anlatım | |
| 4 | | Pastacılıkta kuvertür çikolata kullanımı | | | | | | | | Anlatım | |
| 5 | | Pastacılıkta kuvertür çikolata kullanımı | | | | | | | | Anlatım | |
| 6 | | Çikolata şekillendirme ve kalıp kullanımı | | | | | | | | Anlatım | |
| 7 | | Çikolata şekillendirme ve kalıp kullanımı | | | | | | | | Anlatım | |
| 8 | | Ara sınav | | | | | | | | Sınav | |
| 9 | | Şeker hamuru üretimi ve renklendirme | | | | | | | | Anlatım | |
| 10 | | Şeker hamuru üretimi ve renklendirme | | | | | | | | Anlatım | |
| 11 | | Pastacılıkta şeker hamuru kullanımı ve dekorasyonu | | | | | | | | Anlatım | |
| 12 | | Pastacılıkta şeker hamuru kullanımı ve dekorasyonu | | | | | | | | Anlatım | |
| 13 | | Pastacılıkta şeker hamuru kullanımı ve dekorasyonu | | | | | | | | Anlatım | |
| 14 | | Pastacılıkta şeker hamuru kullanımı ve dekorasyonu | | | | | | | | Anlatım | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | Dersin Öğretim elemanı Ders Notları | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | Stamm M. ( 2011) The Pastry Chef Apprantice, Massacushesetts : Quayside Pub. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | 14 | | 3 | | | | 42 |
| Ara Sınav | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | 1 | | 18 | | | | 18 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | 1 | | 18 | | | | 18 |
| Ödev | | | | |  | |  | | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | 14 | | 5 | | | | 70 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | |  | |  | | | | 150 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | |  | |  | | | | 5 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | |
|  | |  | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** | |
| **Dersin Kodu** | | GSM-418 | | Güz  Bahar | | 3+0 | | | 5 | |
| **Adı** | | Örgütsel Davranış | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | Organizational Behaviour | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | Yok | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | Türkçe | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | Lisans | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | Seçmeli | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | Örgütlerde insan davranışlarının yapısı ve fonksiyonu hakkında kavramsal ve deneysel bir anlayış kazandırır. Verimliliği ve örgütsel etkinlik ve yeterliliği etkileyen davranışsal etkilerin yanı sıra, profesyonel yöneticinin rolü ile ilişkili teoriler, konseptler, terminoloji ve beceriler incelenecektir. | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | Çalışma yaşamında bireylerin kendileri, iş arkadaşları ve örgütsel yapı ile ilgili algılama, güdülenme, tutumlar, öğrenme, kişilik, değerler, inançlar, kültür, duygular, iletişim ve gruplar gibi konularda gerekli bilgileri edinme | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | Birey, grup ve örgüt davranışını etkileyen faktörleri doğru olarak tespit etmek ve farklı durumların davranışa dair içeriğini çeşitli perspektiflerden analiz edebilmek. | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | Örgütsel davranışa ait teorik sistemleri anlamak ve teori-pratik arasında karşılıklı bir tercümeyi doğru olarak yapabilmek. | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | Örgütsel davranış teorilerine dayanarak, birey ölçeğinde tutarlı pratik sistemler geliştirebilmek ve müdahale önerilerinde bulunabilmek | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | | Örgütsel davranış teorilerine dayanarak, grup ölçeğinde tutarlı pratik sistemler geliştirebilmek ve müdahale önerilerinde bulunabilmek. | | | | | | | | |
| ÖÇ-5 | | Örgütsel davranış teorilerine dayanarak, örgüt ölçeğinde tutarlı pratik sistemler geliştirebilmek ve müdahale önerilerinde bulunabilmek. | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | Sözlü ve görsel anlatım, sınıf içi tartışma, soru cevap. | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | Ara Sınavı, Dönem Sonu Sınavı | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | |
| **1** | Örgütsel davranışın kapsamı | | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **2** | Örgütsel Davranışın Tarihsel Gelişimi ve Yeni Yaklşımlar | | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **3** | Örgüt içinde Birey ve Kişilik | | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **4** | Örgütsel Öğrenme Örgütsel Vatandaşlık Davranışı | | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **5** | Örgütlerde Gruplar ve Takımlar | | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **6** | Örgütlerde Liderlik ve Kuramlar | | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **7** | Örgütlerde Güdüleme (Motivasyon) | | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **8** | Örgütsel Stres ve Yönetimi | | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **9** | Örgütsel Davranış Açısından Çalışanlarda Adalet Algısı, Örgütsel Bağlılık ve İş Tahmini | | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **10** | Bireyler Arası İlişkiler ve Haberleşme | | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **11** | Örgütlerde Moral, Moral Ölçümleri ve Moral Düzeyini Yükseltici Önlemler | | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **12** | Örgüt Geliştirme ve Örgüt Geliştirme Teknikleri | | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **13** | Örgütlerde Güç ve Politika | | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **14** | Örgütlerde Stres ve Stres Yönetimi | | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
|  | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | Öğretim Elemanı Ders Notları | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | Sığrı Ü. Ve Gürbüz, S. (2017) Örgütsel Davranış, 4. Baskı Beta Yayınları, İstanbul. | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | |
| **Ara Sınav** | | | 1 | | | | | 100 | | |
| **Ödev** | | |  | | | | |  | | |
| **Final Sınav** | | | 1 | | | | | 100 | | |
|  | | | Toplam | | | | |  | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | 1 | | | | | 40 | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | 1 | | | | | 60 | | |
|  | | | Toplam | | | | | 100 | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | 14 | | 3 | | | 42 |
| Ara Sınav | | | | | 1 | | 1 | | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | 1 | | 1 | | | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | 1 | | 18 | | | 18 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | 1 | | 18 | | | 18 |
| Ödev | | | | |  | |  | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | 14 | | 5 | | | 70 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | |  | |  | | | 150 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | |  | |  | | | 5 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | |
|  |  | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** | |
| **Dersin Kodu** | GSM-101 | Güz  Bahar | | 2+0 | | | 3 | |
| **Adı** | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | Ataturk's Principles and Reforms History I | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | Yok | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | Türkçe | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | Lisans | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | Zorunlu | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** |  | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** |  | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | Üniversite gençliğine Türk Devrimi’ni zorunlu kılan tarihsel koşulları, Osmanlı Devleti’nin sona ermesi ve Anadolu’nun işgaline karşı Mustafa Kemal Atatürk önderliğindeki ulusal bağımsızlık mücadelesini ve Türkiye Cumhuriyeti’nin kuruluşuna ilişkin temel bir bakış açısı kazandırmak. | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | Bu derste; Türkiye Cumhuriyeti’nin kurulduğu tarihsel dönem ve koşullar hakkında bilgi verilecektir. Osmanlı İmparatorluğu’nun dağılması, Mondros Mütarekesi, Mustafa Kemal’in Kurtuluş Savaşı öncesi çalışmaları, Kurtuluş Savaşı, Lozan Anlaşması ve Cumhuriyetin İlanı diğer ders konularıdır. | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | Öğrencinin geçmişi ve bugünü anlayabilmesi ve tarih bilincine sahip olabilmesi. | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | Ulusal egemenliğin hâkim kılınması düşüncesi çerçevesinde ulusal Kurtuluş Savaşı’nın örgütlenme aşamaları ve TBMM’nin açılmasının önemini kavrayabilme. | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | Günümüz dünya siyaseti içinde bazı tartışmalara konu olan ve Türkiye’nin geçmişinde yer alan tarihsel gelişmeler hakkında doğru bilgiler edinebilme. | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | Türk Bağımsızlık Savaşı, Atatürk, Atatürk’ün düşünce ve görüşleri ile Türkiye Cumhuriyeti’nin kuruluşu hakkında doğru bilgiler edinebilme. | | | | | | | |
| ÖÇ-5 | Lozan Barış Antlaşmasıyla tam bağımsız, çağdaş, diğer devletlerle eşit onurlu bir Türk Devleti’nin kurulduğunu ve yeni devletin tüm dünya ülkeleri tarafından tanındığını kavrayabilme. | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | İnternette tarama, kütüphane ve arşiv çalışması, Belge listeleri oluşturma, Sunum ve Seminer Hazırlama | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | Sınav | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | |
| 1 | Dersin Tanıtımı ve Derste Geçen Kavramları tanıtma | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| 2 | Türk Devrimine Yol Açan Gelişmeler: Dünyada Demokrasinin Gelişimi | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| 3 | Osmanlı Modernleşmesi (Tanzimat Dönemi) | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| 4 | Osmanlı Modernleşmesi (II. Meşrutiyet Dönemi) | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| 5 | I. Dünya Savaşı Öncesindeki Gelişmeler | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| 6 | I. Dünya Savaşı ve Sonrasında Osmanlı Devleti | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| 7 | Ulusal Direnişin Örgütlenmesi | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| 8 | Ara Sınav | | | | | |  | |
| 9 | Kongreler ve Misak-ı Milli | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| 10 | TBMM’nin Kurulması | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| 11 | İç İsyanlar, Sevr Antlaşması, Ulusal Kurtuluş Savaşının Maddi Kaynakları | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| 12 | Ulusal Kurtuluş Savaşı ve Cepheler | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| 13 | TBMM’nin Dış İlişkileri | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| 14 | Cumhuriyet’in İlanı | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| 15 | Türk Devriminin Nitelikleri | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
|  | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | Makaleler, İlgili Belgeler ve Ders Kitapları | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | Şevket Süreyya AYDEMİR, Enver Paşa, Makedonya’dan Orta Asya’ya, 3 Cilt, Remzi Kitabevi, İstanbul, 1995; Sina AKŞİN, İstanbul Hükümetleri ve Milli Mücadele, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2004; Seha MERAY, Lozan Barış Konferansı, Tutanaklar-Belgeler, 8 Kitap, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2001. | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | **SAYISI** | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | 1 | | | | 100 | | | |
| **Ödev** |  | | | |  | | | |
| **Final Sınav** | 1 | | | | 100 | | | |
|  | Toplam | | | | 100 | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | 1 | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | 1 | | | | 60 | | | |
|  | Toplam | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | **SAYISI** | | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | 14 | | | 2 | | 28 |
| Ara Sınav | | | 1 | | | 1 | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | 1 | | | 1 | | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | 5 | | | 3 | | 15 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | 5 | | | 3 | | 15 |
| Ödev | | |  | | |  | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | 15 | | | 2 | | 30 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | |  | | |  | | 90 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | |  | | |  | | 3 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | |
|  | |  | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** | |
| **Dersin Kodu** | | GSM-102 | | Güz  Bahar | | 2+0 | | | 3 | |
| **Adı** | | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | Ataturk's Principles and Reforms History II | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | Yok | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | Türkçe | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | Lisans | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | Zorunlu | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi-II dersi, üniversite gençliğine Atatürk dönemi ve sonrası çağdaş Türkiye tarihini siyasi, kültürel, toplumsal ve ekonomik boyutlarıyla değerlendirerek, Cumhuriyet ideolojisini ve tarih bilincini kazandırmayı amaçlar | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi-II dersi içeriğinde, Türkiye Cumhuriyeti’nin kuruluşundan günümüze değin, siyasal, ekonomik, kültürel, toplumsal ve ekonomik gelişmelere yer verilmiştir. Yakın tarihimizin önemli dönüm noktaları esas alınarak Türkiye’nin geçirdiği değişimlere değinilmiştir. | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | Türkiye Cumhuriyeti’nin laik bir devlet düzenine sahip olmasında önemli bir rol oynayan 3 Mart 1924 tarihli devrim yasalarını ve günümüzdeki önemini değerlendirebilme. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | Türkiye’de katılımcı bir demokratik düzenin oluşumu ve demokratikleşme çabalarını kavrayabilme. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | Cumhuriyet dönemi eğitim, kültür ve sanat çalışmalarının toplumsal hayata etkilerini değerlendirebilme. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | Türkiye’nin Atatürk dönemi barışçı dış politika ilkelerini geçmiş ve günümüz dünya şartları içerisinde değerlendirebilme. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-5 | Bir çağdaşlaşma ideolojisi olarak Atatürkçü düşünce sisteminin dayandığı temel ilkeleri kavrayabilme. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | Anlatım, Tartışma | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | Sınav | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | | **Konular** | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | |
| **1** | | 3 Mart 1924 Yasaları ve Türkiye'de Çok Partili Yaşama Geçiş Denemeleri | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **2** | | Hukuk Alanındaki Gelişmeler ve Türk Anayasaları | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **3** | | Eğitim ve Kültür Alanındaki Yenilikler | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **4** | | Toplumsal Alanda Düzenlemeler | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **5** | | Ekonomik Alanda Gelişmeler | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **6** | | Cumhuriyet Döneminde Dış Politika | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **7** | | II. Dünya Savaşı ve Sonrasında Türkiye | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **8** | | Ara Sınav | | | | | | |  | |
| **9** | | Türkiye’de Çok Partili Dönemin gelişimi | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **10** | | Soğuk Savaş Dönemi ve Türkiye | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **11** | | Atatürk İlkeleri | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **12** | | Atatürk İlkeleri | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **13** | | Atatürk İlkeleri (I | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **14** | | Atatürk İlkeleri | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **15** | | Çağdaş Bir Düşünce Olarak Atatürkçülük ve Türkiye'nin Bugünkü Sorunları | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
|  | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | Makaleler, İlgili Belgeler ve Ders Kitapları | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | Şevket Süreyya AYDEMİR, Enver Paşa, Makedonya’dan Orta Asya’ya, 3 Cilt, Remzi Kitabevi, İstanbul, 1995; Sina AKŞİN, İstanbul Hükümetleri ve Milli Mücadele, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2004; Seha MERAY, Lozan Barış Konferansı, Tutanaklar-Belgeler, 8 Kitap, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2001. | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | **SAYISI** | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | | 1 | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | | |  | | | |  | | | |
| **Final Sınav** | | | 1 | | | | 100 | | | |
|  | | | Toplam | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | 1 | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | 1 | | | | 60 | | | |
|  | | | Toplam | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | **SAYISI** | | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | 14 | | | 2 | | 28 |
| Ara Sınav | | | | | 1 | | | 1 | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | 1 | | | 1 | | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | 5 | | | 3 | | 15 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | 5 | | | 3 | | 15 |
| Ödev | | | | |  | | |  | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | 15 | | | 2 | | 30 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | |  | | |  | | 90 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | |  | | |  | | 3 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | |
|  |  | | | ***Yarıyıl*** | | | ***T+U Saat*** | ***AKTS*** | |
| **Dersin Kodu** | GSM-103 | | | Güz  Bahar | | | 2+0 | 3 | |
| **Adı** | Türk Dili I | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | Turkish Language I | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | Yok | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | Türkçe | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | Lisans | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | Zorunlu | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | Öğr. Gör. Sabit Bayram | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** |  | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | Bu dersin amacı; öğrencilere, anlama ve ifade etmeyle ilgili temel beceriler kazandırmak, edebi metinleri okuma ve çözümleme pratiği sağlamak, proje yazmak ya da sunu hazırlamada yararlı olacak kompozisyon yöntemlerini öğretmektir | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | Sözcük ve anlamı, anlamları yönünden sözcükler, sözcüklerin gerçek, yan ve mecaz anlamları, deyimler, ikilemeler, terimler, dil yanlışları, Türkçenin cümle yapısı, cümle ögeleri, cümle çözümlemeleri, roman, makale, deneme, şiir gibi yazılı anlatım türleri, sunum, rapor ve tutanak örnekleri, dilekçe, iş mektubu ve CV yazma, karşılıklı konuşma ve tartışma | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | Sözlü ve yazılı anlatımda sözcüklerin işlevini biliri | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | Türkçe cümlelerde doğru söz diziminin önemini kavrar | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | Edebi metin ve kitaplardan seçilmiş cümle ve parçaları çözümleme yöntemlerini bilir | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | | Duygu ve düşünceleri yazarak ve konuşarak açık bir biçimde ifade edebilir | | | | | | | |
| ÖÇ-5 | | Dilekçe, rapor, özel mektup ve iş mektupları, CV gibi resmi yazı kurallarını bilir | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | Sözel anlatım, | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | Yazılı sınav, Ödev | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | |
| **1** | Türk dili dersinin içeriği ve dersle ilgili kaynakların tanıtılması. | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **2** | Dilin tanımı, özellikleri, dil-kültür ilişkisi ve dilin kültür taşıyıcılık özelliği. Konuşma ve yazı dili. | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **3** | Yeryüzündeki diller, dil aileleri ve Türkçenin bu diller arasındaki yeri ve özelliği. Türk dilinin bugüne kadar ki tarihi gelişimi ve Türklerin kullandığı alfabeler. Dönem araştırma konusu. Türk dili, Türk edebiyatı ve Türk kültürü ile ilgili bir eserin okunarak incelenmesi. | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **4** | Atatürk'ün dil hakkındaki görüşleri. Güneş-Dil Teorisi ve Atatürk'ün Türkçe hakkındaki düşünceleri. | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **5** | Yazı kuralları. Bazı ek ve edatların yazılışı. Özel adların, sayıların, alıntı kelimelerin yazılışı. Büyük ve küçük harflerin kullanıldığı yerler. | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **6** | Yazı kuralları. Noktalama işaretleri, noktalama işaretlerinin bir dil için önemi. Bu işaretlerin örnek cümleler üzerinde uygulanması. | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **7** | Anlamları yönünden sözcükler. Sözcüklerde anlam özellikleri. Sözcüklerde anlam ilişkileri, anlam değişmeleri. Somutlaştırma. | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **8** | Ara Sınav | | | | | | |  | |
| **9** | Cümlenin anlamı ve yorumu. Haber cümleleri, soru cümleleri ve ünlem cümleleri. | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **10** | Paragraf. Paragrafta temel düşünce, paragraf çeşitleri, paragrafın içeriği, paragrafta yardımcı fikirler. | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **11** | Resmi yazışmalar. Dilekçe, tutanak, rapor, iş mektubu, bildiri. Bu türlerle ilgili uygulama çalışması. | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **12** | Cümlenin öğeleri. Düzgün bir cümle kurmada cümle öğelerinin doğru şekilde kullanılması. | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **13** | Anlatım bozuklukları. Sözcük düzeyinde anlatım bozuklukları. Örnek metinler üzerinde uygulama çalışması. | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **14** | Cümle düzeyinde anlatım bozuklukları. Çeşitli basın ve yayın organlarından derlenmiş cümle düzeyinde anlatım bozukluklarına örnekler. | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **15** | Genel Tekrar | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
|  | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | |
| **Ders Kitabı** |  | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** |  | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | **SAYISI** | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | |
| **Ara Sınav** | | | 1 | | | | 100 | | |
| **Ödev** | | |  | | | |  | | |
| **Final Sınav** | | | 1 | | | | 100 | | |
|  | | | Toplam | | | |  | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | 1 | | | | 40 | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | 1 | | | | 60 | | |
|  | | | Toplam | | | | 100 | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | **SAYISI** | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | 14 | 2 | | | 28 |
| Ara Sınav | | | | | 1 | 1 | | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | 1 | 1 | | | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | 5 | 3 | | | 15 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | 5 | 3 | | | 15 |
| Ödev | | | | |  |  | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | 15 | 2 | | | 30 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | |  |  | | | 90 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | |  |  | | | 3 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | |
|  |  | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** | |
| **Dersin Kodu** | GSM-104 | | Güz  Bahar | | 2+0 | | | 3 | |
| **Adı** | Türk Dili II | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | Turkish Language II | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | Yok | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | Türkçe | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | Lisans | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | Zorunlu | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** |  | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** |  | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | Bu dersin amacı; öğrencilere, anlama ve ifade etmeyle ilgili temel beceriler kazandırmak, edebi metinleri okuma ve çözümleme pratiği sağlamak, proje yazmak ya da sunu hazırlamada yararlı olacak kompozisyon yöntemlerini öğretmektir | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | Sözcük ve anlamı, anlamları yönünden sözcükler, sözcüklerin gerçek, yan ve mecaz anlamları, deyimler, ikilemeler, terimler, dil yanlışları, Türkçenin cümle yapısı, cümle ögeleri, cümle çözümlemeleri, roman, makale, deneme, şiir gibi yazılı anlatım türleri, sunum, rapor ve tutanak örnekleri, dilekçe, iş mektubu ve CV yazma, karşılıklı konuşma ve tartışma | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | Sözlü ve yazılı anlatımda sözcüklerin işlevini kavrar | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | Türkçe cümlelerde doğru söz diziminin önemini kavrar | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | Edebi metin ve kitaplardan seçilmiş cümle ve parçaları çözümleme yöntemlerini bilir | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | Duygu ve düşünceleri yazarak ve konuşarak açık bir biçimde ifade eder | | | | | | | | |
| ÖÇ-5 | Dilekçe, rapor, özel mektup ve iş mektupları, CV gibi resmi yazı kurallarını bilir | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | Sözel anlatım, | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | Yazılı sınav, Ödev | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | |
| **1** | Türk dili dersinin içeriği ve dersle ilgili kaynakların tanıtılması. | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **2** | Dilin tanımı, özellikleri, dil-kültür ilişkisi ve dilin kültür taşıyıcılık özelliği. Konuşma ve yazı dili. | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **3** | Yeryüzündeki diller, dil aileleri ve Türkçenin bu diller arasındaki yeri ve özelliği. Türk dilinin bugüne kadar ki tarihi gelişimi ve Türklerin kullandığı alfabeler. Dönem araştırma konusu. Türk dili, Türk edebiyatı ve Türk kültürü ile ilgili bir eserin okunarak incelenmesi. | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **4** | Atatürk'ün dil hakkındaki görüşleri. Güneş-Dil Teorisi ve Atatürk'ün Türkçe hakkındaki düşünceleri. | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **5** | Yazı kuralları. Bazı ek ve edatların yazılışı. Özel adların, sayıların, alıntı kelimelerin yazılışı. Büyük ve küçük harflerin kullanıldığı yerler. | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **6** | Yazı kuralları. Noktalama işaretleri, noktalama işaretlerinin bir dil için önemi. Bu işaretlerin örnek cümleler üzerinde uygulanması. | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **7** | Anlamları yönünden sözcükler. Sözcüklerde anlam özellikleri. Sözcüklerde anlam ilişkileri, anlam değişmeleri. Somutlaştırma. | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **8** | Ara Sınav | | | | | | |  | |
| **9** | Cümlenin anlamı ve yorumu. Haber cümleleri, soru cümleleri ve ünlem cümleleri. | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **10** | Paragraf. Paragrafta temel düşünce, paragraf çeşitleri, paragrafın içeriği, paragrafta yardımcı fikirler. | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **11** | Resmi yazışmalar. Dilekçe, tutanak, rapor, iş mektubu, bildiri. Bu türlerle ilgili uygulama çalışması. | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **12** | Cümlenin öğeleri. Düzgün bir cümle kurmada cümle öğelerinin doğru şekilde kullanılması. | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **13** | Anlatım bozuklukları. Sözcük düzeyinde anlatım bozuklukları. Örnek metinler üzerinde uygulama çalışması. | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **14** | Cümle düzeyinde anlatım bozuklukları. Çeşitli basın ve yayın organlarından derlenmiş cümle düzeyinde anlatım bozukluklarına örnekler. | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
| **15** | Genel Tekrar | | | | | | | Önerilen kaynaktan ilgili bölüm | |
|  | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | |
| **Ders Kitabı** |  | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** |  | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | **SAYISI** | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | 1 | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | |  | | | |  | | | |
| **Final Sınav** | | 1 | | | | 100 | | | |
|  | | Toplam | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | 1 | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | 1 | | | | 60 | | | |
|  | | Toplam | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | **SAYISI** | | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | 14 | | | 2 | | 28 |
| Ara Sınav | | | | 1 | | | 1 | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | 1 | | | 1 | | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | 5 | | | 3 | | 15 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | 5 | | | 3 | | 15 |
| Ödev | | | |  | | |  | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | 15 | | | 2 | | 30 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | |  | | |  | | 90 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | |  | | |  | | 3 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | ***Yarıyıl*** | | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** |
| **Dersin Kodu** | | | | GSM-105 | | Güz  Bahar | | | 6+0 | | | 6 |
| **Adı** | | | | İngilizce I | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | | | English I | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | | | Yok | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | | | İngilizce | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | | | Lisans | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | | | Zorunlu | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | | | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | | | Bu dersin amacı; Orta seviyede İngilizce konuşma, yazma ve dinleme. İngilizcenin temel kurallarını öğretmeyi, öğrencilerin yabancı dil kelime haznelerini geliştirmeyi, yabancı dilde okuduğunu anlayabilmeyi ve kendisini sözlü veya yazılı olarak ifade edebilmeyi sağlamaktır. | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | | | Tanışma, Present Simple, Simple Past, Gerund, İnfinitives, Zamirler, Fiiller, Sıfatlar, zarflar, ability, yemekler, tarihler, sayılar, prepositions. | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | Geniş zaman, şimdiki zaman ve gelecek zaman yapılarını öğrenirler. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | Temel okuma, dinleme ve konuşma becerilerini geliştirirler. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | İngilizcede kendini anlatabilirler. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | | Temel paragraf ve mektup metinleri yazabilirler. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-5 | | Temel düzeyde iletişim sağlayabilecek bazı sözcükleri öğrenip kullanabilirler. | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, soru-cevap | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** |
| **1** | Tanışma ve ders içerikleri hakkında bilgilendirme | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **2** | Unit 1 You and me, verb to be, possessive adjectives, verbs have, go, live, like, posessive 's, People, Descriptive adjectives, What kind person are you? | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **3** | You and me, A student's Blog, Anna Lisa's Blog, people, simple present, describe yourself, identfyimg main ideas, | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **4** | Unit 2 A good Job, Present Simple Questions and Negatives, (He, she, it), friendship, word families, noun, verb, adjectives, | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **5** | Unit 2 Present Simple (I, we, you, they) Unit 3 Work hard | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **6** | Unit 2 Different kind of Friends, capitalization and punctation | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **7** | Unit 3 Work Hard, Town and Country weekends, Questionnare; | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **8** | Unit 4 Somewhere to live, there is, there are, some, any, a lot of, numbers and prices, describing location, Unit 3 Education | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **9** | Unit 4 Somewhere to live, inside the White House, intonation study, Unit 3 Education, adjectives and adverbs | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **10** | Unit 5 Super me, can/can't, was were, could, polite questions, Pablo Picasso; Unit 4 Food, Using dictionary, celebrating new year, | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **11** | Unit 5 Super me, talenred family, gerunds and infinitives, describing a special meal | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **12** | Unit 6 Life's ups and downs, simple past, irregular verbs, verb-noun collocations | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **13** | Unit 6 Life's ups and downs, the meaning of life, asking and telling the dates, Unit 5 Fun, subject and object pronouns | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **14** | Revision and portfolio evaluation | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | | Kitap 1: Headway Elementary Student’s Book, John and Liz Soars, Fourth Edition, Oxford University Press. | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | | Kitap 2:Headway Elementary Workbook, John and Liz Soars, Fourth Edition, Oxford University Press. | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | |
| **Ara Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
| **Ödev** | | | | |  | | | | |  | | |
| **Final Sınavı** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | |  | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 40 | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 60 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | | 100 | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | | **SAYISI** | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** | |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | | 14 | 6 | | | 84 | |
| Ara Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 16 | | | 16 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 22 | | | 22 | |
| Ödev | | | | | | |  |  | | |  | |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | | 14 | 4 | | | 56 | |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | | |  |  | | | 180 | |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | | |  |  | | | 6 | |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | ***Yarıyıl*** | | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** |
| **Dersin Kodu** | | | | GMSM-106 | | Güz  Bahar | | | 6+0 | | | 6 |
| **Adı** | | | | İngilizce II | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | | | English II | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | | | Yok | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | | | İngilizce | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | | | Lisans | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | | | Zorunlu | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | | | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | | | Bu dersin amacı; Orta seviyede İngilizce konuşma, yazma ve dinleme. İngilizcenin temel kurallarını öğretmeyi, öğrencilerin yabancı dil kelime haznelerini geliştirmeyi, yabancı dilde okuduğunu anlayabilmeyi ve kendisini sözlü veya yazılı olarak ifade edebilmeyi sağlamaktır. | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | | | Present Continuous, Present Perfect, Next Future, Modal Verbs, Rica istek ve teklifler | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | Şimdiki zaman, yakın gelecek zaman yapılarını öğrenirler. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | Present perfect ve simple past yapılarıyla cümle kurabilirler | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | Otel, lokanta vb mekânlarda istek ve tekliflerini ifade edebilirler. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | | Temel paragraf ve mektup metinleri yazabilirler. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-5 | | Temel düzeyde iletişim sağlayabilecek bazı sözcükleri öğrenip kullanabilirler. | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, soru-cevap | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** |
| **1** | Greetings and talking about the contents of the course | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **2** | Asking about past expressions, writing about the past | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **3** | İrregular verbs, simple past tense | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **4** | Talking about future plans, weather report, seasons | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **5** | Expressing preferences, need, don’t need to, expressions,feelings | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **6** | When, while, stating problems, making suggestions | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **7** | Midterm exam | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **8** | Giving advice-should | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **9** | Making travel plan, transportation,hotel reservation,talking about travel | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **10** | Present perfect tense | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **11** | Talking about health problems, ilnesses | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **12** | Expressing good wishes | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **13** | Connectors; and, so, but, because | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **14** | Assessment of the course | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | | Headway Elementary Student’s Book, John and Liz Soars, Fourth Edition, Oxford University Press. | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | | Headway Elementary Workbook, John and Liz Soars, Fourth Edition, Oxford University Press | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | |
| **Ara Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
| **Ödev** | | | | |  | | | | |  | | |
| **Final Sınavı** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | |  | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 40 | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 60 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | | 100 | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | | **SAYISI** | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** | |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | | 14 | 6 | | | 84 | |
| Ara Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 16 | | | 16 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 22 | | | 22 | |
| Ödev | | | | | | |  |  | | |  | |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | | 14 | 4 | | | 56 | |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | | |  |  | | | 180 | |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | | |  |  | | | 6 | |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

D

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | ***Yarıyıl*** | | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** |
| **Dersin Kodu** | | | | GSM-118 | | Güz  Bahar | | | 3+0 | | | 4 |
| **Adı** | | | | Gıda Güvenliği ve Mutfak Hijyeni | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | | | Food Safety and Facility Hygiene | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | | | Yok | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | | | Türkçe | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | | | Lisans | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | | | Zorunlu | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | | | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | | | Yemek üretimin her aşamasında gıda güvenliğinin sağlanması amaçlanmaktadır. | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | | | Üretimin her aşamasında sağlıklı ve güvenilir gıda üretebilmek için, zararlı olabilecek etmenlerin nedenlerini, kaynaklarını ve önleme yollarını öğrenciye öğretilip gıda güvenliği konusunda bilinç kazandırmak amaçlanmaktadır. | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | Hijyen ve sanitasyonun tanımını bilir. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | Kir ve kirlenmeyi ve temizliği tanımlayabilir | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | Bireysel hijyenin ne anlama geldiğini kavrar | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | | Gıda bozulmalarının kaynağını ve önlenmesinin yollarını kavrayabilir | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-5 | | İş yerinde fiziksel, kimyasal ve biyolojik etkenlerin özelliklerini sıralayabilir | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, soru-cevap | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** |
| **1** | Gıda Kaynaklı Tehlikeler (Biyolojik tehlikeler, besin zehirlenmeleri, gıda enfeksiyonu ve intoksikasyonunun karşılaştırılması) | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **2** | Gıda Kaynaklı Tehlikeler (Kimyasal tehlikeler ve sınıflandırılması, tarımsal ilaçlar) | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **3** | Gıda Kaynaklı Tehlikeler (ağır metaller, gıda katkı maddeleri, fiziksel tehlikeler ve alerji kontrolü) | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **4** | Mikrobiyoloji ve gıda kalitesi (Bakteriyel aktivite, bakterilerin gelişmesine etki eden iç ve dış faktörler) | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **5** | Mikrobiyoloji ve gıda kalitesi (Kontaminasyon kaynakları, gıdalara uygulanan muhafaza yöntemleri) | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **6** | Mikrobiyoloji ve Gıda kalitesi (Gıda güvenliği mevzuatı) | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **7** | Mikrobiyoloji ve Gıda kalitesi (Gıda güvenliği mevzuatı) | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **8** | Ara Sınav | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **9** | Temizlik ve Dezenfeksiyon (Kirlenme ve Temizlik, Kir ve Kirlenme, Hijyenik Temizlik İşlemleri, Temizlik Maddeleri) | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **10** | Temizlik Çeşitleri, Dezenfeksiyon ve Sterlizasyon, Gıda Endüstrisinde Kullanılan Dezenfektanlar, CIP ve COP Sistemleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **11** | Personel Hijyeni (Vücut Temizliği, Personelin Sağlık Kontrolü, Derinin mikroflorası, Kişisel Kıyafetler, Tuvalet Hijyeni | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **12** | Su Hijyeni ( Suyun Önemi, Su Kaynakları, Suların Biyoloji, Kimyasal ve Fiziksel Özellikleri, Sulara Bulaşan Kimyasallar, Suları Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Temizleme Yöntemleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **13** | Gıda İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon (İşletme Hijyeni ve Önemi, İşletme Yeri Seçiminde Rol Oynayan Etmenler, Bina Hijyen Güvenliği, Ekipman Seçimindeki Etkenler, İşyerinde Kullanılacak Su, Buz ve Buhar,) | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **14** | Gıda Endüstrisinde Kalite Yönetim Sistemleri (Kalite Kavramı, Kalite Yönetim Sistemleri, ISO Standartları, Risk analizi, HACCP Kavramı) | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **15** | Genel Tekrar | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | | Öğretim Elemanı Ders Notları | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | | Tayar, M. ve Kılıç, V., 2014. Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon, Dora Yayıncılık, Bursa.Göktan, D. ve Tunçel, G., 2016. Temel Gıda Hijyeni, Sidaş Medya, İzmir. | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | |
| **Ara Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
| **Ödev** | | | | |  | | | | |  | | |
| **Final Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | |  | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 40 | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 60 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | | 100 | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | | **SAYISI** | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** | |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | | 14 | 3 | | | 42 | |
| Ara Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 10 | 3 | | | 30 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 13 | 2 | | | 26 | |
| Ödev | | | | | | |  |  | | |  | |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | | 15 | 2 | | | 20 | |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | | |  |  | | | 120 | |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | | |  |  | | | 4 | |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | | ***Yarıyıl*** | ***T+U Saat*** | | | | ***AKTS*** |
| **Dersin Kodu** | | | | GSM-108 | | | Güz  Bahar | 3+0 | | | | 3 |
| **Adı** | | | | Turizme Giriş | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | | | Introduction To Tourism | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | | | Yok | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | | | Türkçe | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | | | Lisans | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | | | Zorunlu | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | | | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | | | Turizm bilimine giriş konularının verileceği bu derste öğrencinin turizm terminolojisini anlama ve kavramasına, bu bilim dalının yer aldığı ulusal ve uluslar arası ilişkileri hem mikro hem de makro açıdan anlamasına yardımcı olmayı amaçlar. | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | | | Turizm ve turist tanımı ile turizmin gelişimi hakkında genel konuları tanımlayan ve turizm işletmeleri, turizm çeşitleri ile turizmin ekonomik, sosyal ve çevresel etkileri hakkında temel bilgiler hakkında bilgi veren konular. | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | Turizm ve turist kavramlarını ifade eder. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | Turizmin gelişmesine etki eden unsurları açıklar. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | Turizmin ülke için önemini yorumlar. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | | Turizm çeşitlerini tanımlar. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-5 | | Turistik ürün ve bileşenlerini açıklar. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-6 | | Turizmin toplumsal etkilerini yorumlar. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-7 | | Alternatif Turizm çeşitlerini kendi cümleleri ile ifade eder. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-8 | | Turizm endüstrisinin mevcut durumunu yorumlar. | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, soru-cevap | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | | | Yazılı Sınav | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | |
| 1 | Turizm ve turist kavramları | | | | | | | | | | Anlatım, tartışma | |
| 2 | Turizmin gelişmesine etki eden unsurlar | | | | | | | | | | Anlatım, tartışma | |
| 3 | Turistik ürün ve bileşenleri | | | | | | | | | | Anlatım, tartışma | |
| 4 | Turizm ve ekonomik çevre | | | | | | | | | | Anlatım, tartışma | |
| 5 | Turizmin toplumsal etkileri | | | | | | | | | | Anlatım, tartışma | |
| 6 | Turizm ve fiziksel çevre | | | | | | | | | | Anlatım, tartışma | |
| 7 | Turizm endüstrisinin analizi | | | | | | | | | | Anlatım, tartışma | |
| 8 | Ara sınav | | | | | | | | | | Sınav | |
| 9 | Turizmin sorunları | | | | | | | | | | Anlatım, tartışma | |
| 10 | Turistik ürün, turistik ürün çeşitlemesi ve alternatif turizm | | | | | | | | | | Anlatım, tartışma | |
| 11 | Üçüncü yaş turizmi, gençlik turizmi, kırsal turizm, milli parklar ve ekoturizm | | | | | | | | | | Anlatım, tartışma | |
| 12 | Yayla turizmi, botanik turizmi, kültür turizmi , inanç turizmi, kongre turizmi | | | | | | | | | | Anlatım, tartışma | |
| 13 | Özel ilgi turizmi, sağlık turizmi, mağara turizmi, kış turizmi, av turizmi | | | | | | | | | | Anlatım, tartışma | |
| 14 | Yat turizmi, spor turizmi, golf turizmi, mutfak turizmi, eğlence turizmi, kamp ve karavan turizmi | | | | | | | | | | Anlatım, tartışma | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | Öğretim Elemanı Ders Notları | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | 1. Goldner, C. R., J.R. Brent Richie & R. W. McIntosh. (2008). Tourism: Principles, practices and philosophies. John Wiley&Sons. 2. Kozak, N., Kozak, M.A., Kozak, M. (2019) Genel Turizm İlkeler-Kavramlar Detay Yayıncılık 3. Çakıcı, A.C. (2019) Kavramlar ve Örneklerle Genel Turizm Detay Yayıncılık | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | | | **SAYISI** | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | | | | | 1 | | | 100 | | | |
| **Ödev** | | | | | |  | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | | | | | 1 | | | 100 | | | |
|  | | | | | | Toplam | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | | | 1 | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | | | 1 | | | 60 | | | |
|  | | | | | | Toplam | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | | **SAYISI** | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | **Toplam İş Yükü (Saat)** | | |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | | 14 | 3 | | 42 | | |
| Ara Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | 1 | | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | | 1 | 2 | | 2 | | |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 10 | | 10 | | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 21 | | 21 | | |
| Ödev | | | | | | |  |  | |  | | |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | | 14 | 1 | | 14 | | |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | | |  |  | | 90 | | |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | | |  |  | | 3 | | |

DDüzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | ***Yarıyıl*** | | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** |
| **Dersin Kodu** | | | | GSM-109 | | Güz  Bahar | | | 3+0 | | | 5 |
| **Adı** | | | | Gastronomiye Giriş | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | | | Introduction to Gastronomy | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | | | Yok | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | | | Türkçe | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | | | Lisans | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | | | Zorunlu | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | | | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | | | Öğrencilerin gastronominin temel prensiplerini kavramasını ve diğer sezonlarda alacağı dersler için belli bir alt yapıya sahip olmasını sağlamak | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | | | Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili temel kavramlar; Gastronominin bilimsel ve sanatsal boyutları; mutfak sanatının tarihsel gelişimi, ağırlama endüstrisinin bir boyutu olarak gastronomi; gastronomi turizmi; genel mutfak bilgisi; mutfak sanatları ile ilgili temel beceri ve teknikler; mutfak terminolojisi, mutfak araç ve gereçlerinin tanımlanması, mutfak organizasyonu | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | Gastronomi tarihini öğrenir. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | Osmanlı ve Türk Mutfağının tarihsel gelişimini öğrenir | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | Mutfak akımlarını öğrenir | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | | Gastronomi turizmini öğrenir | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, soru-cevap | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** |
| **1** | Gastronominin tarihçesi ve gelişimi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **2** | Osmanlı Mutfağı | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **3** | Geleneksel Türk Mutfağı | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **4** | Gastronomi Turizmi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **5** | Mutfak personeli ve görev dağılımı | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **6** | Yiyecek ve içeceklerin sınıflandıırlması ve özellikleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **7** | Yiyecek ve içecek işletmelerinde satınalma ve depolama | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **8** | Ara Sınav | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **9** | Servis yöntemleri, restoran yerleşimi ve düzeni, ziyafet ve ikram hizmetleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **10** | Gastronomi turizmi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **11** | Yiyecek içecek işletmelerine genel bakış; Yiyecek içecek işletmelerinde organizasyon yapısı ve işleyişi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **12** | Mutfağın bölümleri ve işleyişi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **13** | Yiyecek ve içecek hazırlanmasında kullanılan alet ve ekipmanlar | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **14** | Gastronomide hijyen ve sanitasyon | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **15** | Genel Tekrar | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | | Öğretim üyesi ders notları, makaleler | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | |  | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | |
| **Ara Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
| **Ödev** | | | | |  | | | | |  | | |
| **Final Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | |  | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 40 | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 60 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | | 100 | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | | **SAYISI** | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** | |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | | 14 | 6 | | | 84 | |
| Ara Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 2 | 10 | | | 20 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 2 | 15 | | | 30 | |
| Ödev | | | | | | |  |  | | |  | |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | | 14 | 1 | | | 14 | |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | | |  |  | | | 150 | |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | | |  |  | | | 5 | |

DDüzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | ***Yarıyıl*** | | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** |
| **Dersin Kodu** | | | | GSM-110 | | Güz  Bahar | | | 2+0 | | | 3 |
| **Adı** | | | | Mutfak Terminolojisi | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | | | Gastronomy Terminology | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | | | Yok | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | | | Türkçe | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | | | Lisans | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | | | Zorunlu | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | | | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | | | Gastronomi gereklerinin terminolojik, fonetik ve etimolojik anlamda öğrenciler tarafından bilinmesini hedefler. | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | | | Mutfak terminolojisinde dünya standartlarına kullanılan temel bilgilere hâkim olmak. | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | Mutfak Sanatları terminolojisinde kullanılan temel bilgilere hâkim olur. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | Kullanılan terimleri doğru telaffuz eder | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | Terimlerin o isimlerle adlandırılmasının kültürel anlamda neden sonuç ilişkisini bilir. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | | Mutfak alanında dünya standartlarına uyum sağlama kolaylığı ve uluslararası mutfak kalıplarının tanınmasını sağlar | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, soru-cevap | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** |
| **1** | Terminoloji Dersine Giriş | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **2** | Fransız Mutfağında periyodik evrim ve dünyadaki yeri(Orta Çağ, Fransız Devrimi etkileri) | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **3** | Fransız Mutfağında bölgelere göre mutfak eğilimleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **4** | Adabı Muaşeret | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **5** | Fransız Şefler | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **6** | Fonetik ve Alfabe | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **7** | Şarküteri terminolojisi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **8** | Ara Sınav | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **9** | Et yemekleri terminolojisi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **10** | Tavuk balık yemekleri terminolojisi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **11** | Peynir tatlı- pasta terminolojisi- meyve sebze terminolojisi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **12** | İçki- içecek terminolojisi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **13** | Ana sos ve türev soslar terminolojisi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **14** | Mutfak araç gereç terminolojisi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **15** | Genel Tekrar | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | | Öğretim Elemanı Ders Notları | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | | Halıcı, N, Açıklamalı Yemek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü, Oğlak Yayıncılık, | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | |
| **Ara Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
| **Ödev** | | | | |  | | | | |  | | |
| **Final Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | |  | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 40 | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 60 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | | 100 | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | | **SAYISI** | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** | |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | | 14 | 2 | | | 28 | |
| Ara Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 10 | | | 10 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 2 | 10 | | | 20 | |
| Ödev | | | | | | |  |  | | |  | |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | | 15 | 2 | | | 30 | |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | | |  |  | | | 90 | |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | | |  |  | | | 3 | |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | ***Yarıyıl*** | | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** |
| **Dersin Kodu** | | | | GSM-117 | | Güz  Bahar | | | 3+0 | | | 4 |
| **Adı** | | | | Matematik | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | | | Maths | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | | | Yok | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | | | Türkçe | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | | | Lisans | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | | | Zorunlu | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | | | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | | | Mesleki derslere temel oluşturacak temel matematik kavramlarını öğretmek amaçlanmaktadır | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | | | Mesleki derslere temel oluşturacak temel matematik kavramları | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | Kesirlerde dört işlemi yapar | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | Bir ölçü biriminde verilmiş niceliğin farklı ölçü birimlerindeki değerini bulur. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | Reçete maliyetini hesaplar | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, soru-cevap | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** |
| **1** | Kesirler | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **2** | Ondalık Sayılar | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **3** | Oran ve Orantı | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **4** | Denklemler | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **5** | Yüzde Kavramı | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **6** | Ağırlık Ölçüleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **7** | Hacim Ölçüleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **8** | Ara Sınav | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **9** | Ölçek Çarpanı | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **10** | Verim Yüzdesi, Kesinti Kaybı Yüzdesi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **11** | Porsiyon sayısını ve porsiyon büyüklüğünü hesaplama | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **12** | Birim başına maliyeti hesaplama, Reçete maliyeti, gıda maliyeti yüzdesi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **13** | Reçete maliyet formu | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **14** | Karşılaştırmalı maliyet | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **15** | Genel Tekrar | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | | Dreesen,L., Nothnagel, M., Wysock, S., Math for the professional kitchen, 2011, WILEY | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | | Balcı,M., Temel Matematik, 2016, Palme Yayıncılık. | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | |
| **Ara Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
| **Ödev** | | | | |  | | | | |  | | |
| **Final Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | |  | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 40 | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 60 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | | 100 | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | | **SAYISI** | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** | |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | | 14 | 3 | | | 42 | |
| Ara Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 2 | 12 | | | 24 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 2 | 12 | | | 24 | |
| Ödev | | | | | | |  |  | | |  | |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | | 14 | 2 | | | 28 | |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | | |  |  | | | 120 | |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | | |  |  | | | 4 | |

DDüzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | ***Yarıyıl*** | | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** |
| **Dersin Kodu** | | | | GSM-115 | | Güz  Bahar | | | 3+0 | | | 4 |
| **Adı** | | | | Beslenme İlkeleri | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | | | Principles of Nutrition | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | | | Yok | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | | | Türkçe | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | | | Lisans | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | | | Zorunlu | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | | | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | | | Beslenmenin önemini kapsamını ve kavramını kavratıp besin öğeleri ve besin maddelerinin vücuttaki görevini öğretmeyi amaçlamaktadır. | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | | | Besin öğeleri ve besin maddelerinin vücuttaki görevlerinin anlatımı | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | Beslenmenin önemini öğrenir, yeterli ve dengeli beslenme kurallarını öğrenir. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | Yeterli ve dengeli beslenme kurallarını öğrenir. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | Besin öğelerini ve işlevlerini öğrenir. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | | Besin öğelerinin yetersizliklerinde ve fazlalıklarında ortaya çıkabilecek sorunları ve önleme yollarını öğrenir. | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, soru-cevap | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** |
| **1** | Yeterli ve dengeli beslenme | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **2** | Toplumda görülen beslenme sorunları. | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **3** | Besin öğeleri ve özellikleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **4** | Beslenme yetersizliği sonucu ortaya çıkan hastalıklar | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **5** | Karbonhidratlar | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **6** | Karbonhidratlar | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **7** | Proteinler | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **8** | Ara Sınav | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **9** | Yağlar | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **10** | Yağlar | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **11** | Vitaminler | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **12** | Mineraller | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **13** | Su | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **14** | Enerji | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **15** | Genel Tekrar | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | | Küçükaslan, N, Baysal, A, Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması, Ekin Basın Yayım, 2013 | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | | Bulduk, S, Beslenme İlkeleri ve Mönü Planlama, Detay yayıncılık, 2005 | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | |
| **Ara Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
| **Ödev** | | | | |  | | | | |  | | |
| **Final Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | |  | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 40 | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 60 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | | 100 | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | | **SAYISI** | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** | |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | | 14 | 3 | | | 42 | |
| Ara Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 10 | 2 | | | 20 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 13 | 2 | | | 26 | |
| Ödev | | | | | | |  |  | | |  | |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | | 15 | 2 | | | 30 | |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | | |  |  | | | 120 | |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | | |  |  | | | 4 | |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | ***Yarıyıl*** | | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** |
| **Dersin Kodu** | | | | GSM-120 | | Güz  Bahar | | | 3+0 | | | 5 |
| **Adı** | | | | Genel İşletme | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | | | General Business | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | | | Yok | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | | | Türkçe | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | | | Lisans | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | | | Zorunlu | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | | | Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | | | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | | | İşletmeyi fonksiyonlarına göre tanımak ve işletmenin işleyişini kavramak | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | | | İşletme Ekonomisi Biliminin Kapsamı / İşletme Ekonomisine İlişkin Temel Kavramlar / İşletmenin Tanımı ve Özellikleri / İşletmelerin Sınıflandırılması / İşletme Birlikleri / İşletme Fonksiyonları / Yönetim / Üretim / Pazarlama / İşletmenin Kuruluşu | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | İşletmenin temel kavramlarını, amaçlarını ve diğer disiplinlerle ilintisini açıklayabilme. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | İşletmenin iç ve dış çevre ile olan ilişkilerini açıklayabilme. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | İşletme çeşitlerini sıralayabilme. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | | İşletmenin kuruluş çalışmalarını, kuruluş yerinin seçimini ve işletmenin kapasitesinin belirlenmesini kavrayabilme. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-5 | | İşletme işlevlerini (yönetim, pazarlama, üretim, finansman, muhasebe, vb ) ve bunlar arasındaki ilişkileri kavrayabilme. | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, soru-cevap | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** |
| **1** | İşletme Kavramı, İşletmeciliğin Kritik Öğeleri ve İşletmecilikte Ağırlıklı Kavramlar | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **2** | İşletmecilik Uğraşısının Kronolojik Trendi ve Diğer Disiplinlerle Bağlantısı - İşletmeleri Etkileyen Çevre Koşulları | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **3** | İşletmenin Amaçları ve Kişileri İşletme Kurmaya Yönlendiren Motivler | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **4** | İşletmeciliğin Tüm Eylemlerinde Geçerli Olan Rasyonelleştirme İlkeleri (Verimlilik, Etkililik, Etkinlik, Üretkenlik, Karlılık, Globalleşme) | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **5** | İşletmecilikte Başlangıç Faaliyetleri ve Kuruluş Şekilleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **6** | İşletmelerin Sınıflandırılması ve İşletmelerarası İşbirliği Şekilleri ve Yönleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **7** | İşletmelerde Genel İşlev Olarak Yönetim | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **8** | İşletmelerde Temel İşlev Pazarlama Yönetimi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **9** | İşletmelerde Temel İşlev Üretim Yönetimi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **10** | İşletmelerde Destekleyici ve Kolaylaştırıcı İşlevler Muhasebe ve Finansman Yönetimi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **11** | İşletmelerde Destekleyici ve Kolaylaştırıcı İşlev İnsan Kaynakları İşlevi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **12** | İşletmelerde Değişim ve Gelişim İşlevi AR-GE Yönetimi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **13** | İşletmelerde Değişim ve Gelişim İşlevi Örgüt Geliştirme | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **14** | İşletmecilik Uğraşısının Kronolojik Trendi ve Diğer Disiplinlerle Bağlantısı - İşletmeleri Etkileyen Çevre Koşulları | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR:** ÖRGEV M. ŞENTURAN Ş. , (2007), Genel İşletme, İstanbul, Lisans Yayıncılık. Yardımcı Kitaplar: AKDEMİR A., (2004), Temel İşletmecilik Bilgileri, İstanbul,. Türkmen Kitabevi. | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | | Öğretim Elemanı Ders Notları | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | | MUCUK İ., (2003) Modern İşletmecilik, İstanbul, Türkmen Kitabevi, 13. Basım. | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | |
| **Ara Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
| **Ödev** | | | | |  | | | | |  | | |
| **Final Sınavı** | | | | |  | | | | | 100 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | |  | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 40 | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 60 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | | 100 | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | | **SAYISI** | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** | |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | | 14 | 3 | | | 42 | |
| Ara Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 14 | | | 14 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 22 | | | 22 | |
| Ödev | | | | | | |  |  | | |  | |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | | 14 | 5 | | | 70 | |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | | |  |  | | | 150 | |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | | |  |  | | | 5 | |

DDüzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  |  | | | | ***Yarıyıl*** | | | | ***T+U Saat*** | ***AKTS*** | | |
| **Dersin Kodu** | GSM-116 | | | | Güz  Bahar | | | | 3+0 | 3 | | |
| **Adı** | Finansal Okuryazarlık | | | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | Financial Literacy | | | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | Yok | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | Türkçe | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | Lisans | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | Zorunlu | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** |  | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | Tasarrufların verimli biçimde değerlendirebilecek olanakları fark etmeyi sağlamak. Bu sayede sadece bankada vadeli hesap açmanın dışında da güvenli ve yüksek getirili seçeneklerin olduğunu göstermek. Bu konuda her anlatılana inanmadan hangi kaynaklardan bilgi alınabileceğini öğretmek. | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | Finansal Okuryazarlık Kişisel Finansal Planlama Yatırım Kararları ve Yatırım Planı Yatırım Aracı Seçimi ve Yatırım Portföyü Yatırımlarda Risk Yönetimi Yatırımcı İlişkileri Sermaye Piyasası Kurumlarına Bakış Sermaye Piyasası Kurumlarına Bakış Menkul Kıymet ve Borsa Terminolojisi Menkul Kıymet ve Borsa Terminolojisi Yatırım araçları Yatırım araçları Pay Alım Satım Yöntemi | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | Finansal Okuryazarlık, Kişisel Finansal Planlama ve Yatırımcı İlişkilerini öğrenir | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | Sermaye Piyasası Kurumlarını öğrenir | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, soru-cevap | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | |
| **1** | Finansal Okuryazarlık | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
| **2** | Kişisel Finansal Planlama | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
| **3** | Yatırım Kararları ve Yatırım Planı | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
| **4** | Yatırım Aracı Seçimi ve Yatırım Portföyü | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
| **5** | Yatırımlarda Risk Yönetimi | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
| **6** | Yatırımcı İlişkileri | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
| **7** | Yatırımcı İlişkileri | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
| **8** | Sermaye Piyasası Kurumlarına Bakış | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
| **9** | Menkul Kıymet ve Borsa Terminolojisi | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
| **10** | Menkul Kıymet ve Borsa Terminolojisi | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
| **11** | Yatırım araçları | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
| **12** | Yatırım araçları | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
| **13** | Pay Alım Satım Yöntemi | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
| **14** | Pay Alım Satım Yöntemi | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | Öğretim Elemanı Ders Notları | | | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | Finansal Okuryazarlık Habil GÖKMEN, Hiperlink Yayınları, 2012. | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | **SAYISI** | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | | | |
| **Ara Sınav** | | | | 1 | | | 100 | | | | | |
| **Ödev** | | | |  | | |  | | | | | |
| **Final Sınavı** | | | |  | | | 100 | | | | | |
|  | | | | Toplam | | |  | | | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | 1 | | | 40 | | | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | 1 | | | 60 | | | | | |
|  | | | | Toplam | | | 100 | | | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | 14 | | 3 | | | | 42 |
| Ara Sınav | | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | 1 | | 9 | | | | 9 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | 1 | | 9 | | | | 9 |
| Ödev | | | | | |  | |  | | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | 14 | | 2 | | | | 28 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | |  | |  | | | | 90 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | |  | |  | | | | 3 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | ***Yarıyıl*** | | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** |
| **Dersin Kodu** | | | | GSM-201 | | Güz  Bahar | | | 4+0 | | | 6 |
| **Adı** | | | | Mesleki İngilizce-I | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | | | Vocational English-I | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | | | Yok | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | | | İngilizce | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | | | Lisans | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | | | Zorunlu | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | | | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | | | Yabancı dilden mesleki alanlarda faydalanma, yabancı dili iş hayatında doğru kelime ve ifadeleri kullanarak doğru telaffuz, vurgu ve tonlamayla konuşabilme, mesleğiyle ilgili konularda dinlediğini anlayabilme, mesleğiyle ilgili gerekli konularda yazabilme, yazışmalar yapabilme, mesleğiyle ilgili konularda okuduğunu anlayabilme | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | | | Avrupa dil portföyü B1 genel düzeyinde İngilizce kullanılarak turizm alanındaki bilgileri izleme becerisi kazanılır. | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | Sektörde kullanacağı mesleki kavramları anlar ve konuşur | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | Resmi ortamda yazışmalar yapmak için yararlanacağı kavramları ve kalıpları öğrenir | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | Yabancı dilden meslek alanında yararlanır | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | | Yabancı dilini geliştirmek için motivasyonu oluşur | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-5 | | Yabancı dilde eksikliklerini geliştirmeye yönelik kişisel çalışmalar yapabilir | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Kaynak kitap ve elektronik materyaller aracılığıyla dersin işlenmesi. Aktif, katılımcı ve öğrenme-araştırma odaklı bir anlayışla dersin yürütülmesi. | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı ara sınav, dönem içi ödev ve yazılı yarıyıl sonu sınavı. | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** |
| **1** | Telefonlara bakma | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **2** | Bilgi verme | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **3** | Oda rezervasyonları | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **4** | Restoran rezervasyonları | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **5** | Açıklamalarda bulunma | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **6** | Konuk kabul | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **7** | Talimatlar | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **8** | Yemek siparişi alma | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **9** | Tatlılar | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **10** | Ricalar | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **11** | Şikayetler | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **12** | İşyeri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **13** | Genel Tekrar | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **14** | Genel Tekrar | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | | Öndeş, N. S. (2012). English Grammar, ELS yayıncılık. Harding, K. & P. Henderson (1994) High Season, Oxford: OUP | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | |  | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | |
| **Ara Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
| **Ödev** | | | | |  | | | | |  | | |
| **Final Sınavı** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | |  | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 40 | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 60 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | | 100 | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | | **SAYISI** | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** | |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | | 14 | 4 | | | 56 | |
| Ara Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 26 | | | 26 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 26 | | | 26 | |
| Ödev | | | | | | |  |  | | |  | |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | | 14 | 5 | | | 70 | |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | | |  |  | | | 180 | |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | | |  |  | | | 6 | |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

D

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | ***Yarıyıl*** | | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** |
| **Dersin Kodu** | | | | GSM-202 | | Güz  Bahar | | | 4+0 | | | 6 |
| **Adı** | | | | Mesleki İngilizce-II | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | | | Vocational English-II | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | | | Yok | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | | | İngilizce | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | | | Lisans | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | | | Zorunlu | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | | | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | | | Yabancı dilden mesleki alanlarda faydalanma, yabancı dili iş hayatında doğru kelime ve ifadeleri kullanarak doğru telaffuz, vurgu ve tonlamayla konuşabilme, mesleğiyle ilgili konularda dinlediğini anlayabilme, mesleğiyle ilgili gerekli konularda yazabilme, yazışmalar yapabilme, mesleğiyle ilgili konularda okuduğunu anlayabilme | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | | | Avrupa dil portföyü A2 genel düzeyinde ingilizce kullanılarak turizm ve rekreasyon alanındaki bilgileri izleme becerisi kazanılır. | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | Sektörde kullanacağı mesleki kavramları anlar ve konuşur | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | Resmi ortamda yazışmalar yapmak için yararlanacağı kavramları ve kalıpları öğrenir | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | Yabancı dilden meslek alanında yararlanır | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | | Yabancı dilini geliştirmek için motivasyona sahip olur | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-5 | | Yabancı dilde eksikliklerini geliştirmeye yönelik kişisel çalışmalar yapabilir | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Kaynak kitap ve elektronik materyaller aracılığıyla dersin işlenmesi. Aktif, katılımcı ve öğrenme-araştırma odaklı bir anlayışla dersin yürütülmesi. | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı ara sınav, dönem içi ödev ve yazılı yarıyıl sonu sınavı. | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** |
| **1** | Açıklamalarda bulunma | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **2** | Telefon ricalarıyla ilgilenme | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **3** | İşyeri sağlığı ve güvenliği | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **4** | İşyerinde yönlendirme | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **5** | İşyeri dışında yönlendirme | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **6** | İş dünyasına sunulacak imkanlar | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **7** | Yardım ve tavsiyelerde bulunma | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **8** | Sorunlarla ilgilenme | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **9** | Hesap ödeme | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **10** | Ödemeyle ilgili sorunlar | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **11** | İş başvurusunda bulunma | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **12** | Mülakat | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **13** | Genel Tekrar | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **14** | Genel Tekrar | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | | Öndeş, N. S. (2012). English Grammar, ELS yayıncılık. Harding, K. & P. Henderson (1994) High Season, Oxford: OUP | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | |  | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | |
| **Ara Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
| **Ödev** | | | | |  | | | | |  | | |
| **Final Sınavı** | | | | |  | | | | | 100 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | |  | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 40 | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 60 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | | 100 | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | | **SAYISI** | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** | |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | | 14 | 4 | | | 56 | |
| Ara Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 26 | | | 26 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 26 | | | 26 | |
| Ödev | | | | | | |  |  | | |  | |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | | 14 | 5 | | | 70 | |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | | |  |  | | | 180 | |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | | |  |  | | | 6 | |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | ***Yarıyıl*** | | | ***T+U Saat*** | | | | ***AKTS*** |
| **Dersin Kodu** | | | | GSM-203 | | Güz  Bahar | | | 2+2 | | | | 6 |
| **Adı** | | | | Temel Mutfak Uygulamaları-I | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | | | Basic Cuisine Applications-I | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | | | GMS107 ve GMS113 | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | | | Türkçe | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | | | Lisans | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | | | Zorunlu | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | | | Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | | | |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | | | Mutfağın temel bilgi ve tekniklerini öğrenmek | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | | | Temel mutfak eşyalarının tanıtılması, Temel yemek Bilgisi, Bıçak kullanımı ve kullanma teknikleri, Uluslararası doğrama yöntemleri, temel Fondlar, temel çorbalar, sıcak soslar, temel sebze ve meyvelerin tanıtılması. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | Mutfak Personelini tanır ve organizasyon yapısını bilir | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | Mutfak eşyalarını tanır ve kullanır | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | Uluslararası doğrama yöntemlerini uygular | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | | Temel Fond’ları ve Çorbaları hazırlar. | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-5 | | Mutfakta kullanılan sıcak sosları hazırlar. | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-6 | | Mutfakta kullanılan sebze ve meyveleri tanır ve bunları işler | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, soru-cevap | | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav, Uygulama | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | | |
| 1 | Mutfağın hiyerarşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları | | | | | | | | | | Anlatım, Tartışma, Uygulama | | |
| 2 | Mutfak Eşyalarının tanıtılması | | | | | | | | | | Anlatım, Tartışma, Uygulama | | |
| 3 | Temel bıçak kullanım teknikleri, Jülienne, Brunoise, Jardiniére, Macedoine,Mire poix, Paysanne ,Batonnets, Vichy, ve diğer şekillerde doğramalar | | | | | | | | | | Anlatım, Tartışma, Uygulama | | |
| 4 | Mutfak da kullanılan Sebze ve Meyvelerin Özellikleri ve Hazırlanması | | | | | | | | | | Anlatım, Tartışma, Uygulama | | |
| 5 | Temel sebze ve Balık Fondu | | | | | | | | | | Anlatım, Tartışma, Uygulama | | |
| 6 | Temel Beyaz Fond'un üretilmesi ve saklanması | | | | | | | | | | Anlatım, Tartışma, Uygulama | | |
| 7 | Temel Kahverengi Fond'un üretilmesi ve saklanması | | | | | | | | | | Anlatım, Tartışma, Uygulama | | |
| 8 | Ara Sınav | | | | | | | | | | Anlatım, Tartışma, Uygulama | | |
| 9 | Dömi Glass Sos ve Kullanım alanları | | | | | | | | | | Sınav | | |
| 10 | Sıcak Soslar | | | | | | | | | | Anlatım, Tartışma, Uygulama | | |
| 11 | Sıcak Soslar | | | | | | | | | | Anlatım, Tartışma, Uygulama | | |
| 12 | Berrak Çorbalar | | | | | | | | | | Anlatım, Tartışma, Uygulama | | |
| 13 | Koyu kıvamlı Çorbalar | | | | | | | | | | Anlatım, Tartışma, Uygulama | | |
| 14 | Yöresel Çorbalar | | | | | | | | | | Anlatım, Tartışma, Uygulama | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | | Öğretim Elemanı Ders Notları | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | | 1. Türkan C. (2009) Yemek Repertuarı, Ankara: Sistem Ofset 2. Türkan C. (2007) Uygulamalı Yemek Yapma Tekniği, İstanbul : İnkılap Yayınları 3. Coller M. Colin S.(2004) Success in Principles of Catering, London: John Murray 4. MSA Profesyonel Aşçılık Reçeteleri(2011), M.S.A. Yayınları 5. Willams C.(2011) Mutfak Sırları, İstanbul : Ntv Yayınları 6. Ojugo C. (2009) Practival Food and Bavarege Cost Control, NY:Delmar Ltd. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | | | | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | | | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | | | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | | | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | | **SAYISI** | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** | |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | | 14 | 4 | | | | 56 | |
| Ara Sınav | | | | | | | 1 | 4 | | | | 4 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | | 1 | 4 | | | | 4 | |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 30 | | | | 30 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 30 | | | | 30 | |
| Ödev | | | | | | |  |  | | | |  | |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | | 14 | 4 | | | | 56 | |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | | |  |  | | | | 180 | |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | | |  |  | | | | 6 | |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | ***Yarıyıl*** | | | ***T+U Saat*** | | | | ***AKTS*** |
| **Dersin Kodu** | | | | GMSM-204 | | Güz  Bahar | | | 2+2 | | | | 6 |
| **Adı** | | | | Temel Mutfak Uygulamaları-II | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | | | Basic Cuisine Applications-II | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | | | GMS203 | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | | | Türkçe | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | | | Lisans | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | | | Zorunlu | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | | | Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | | | |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | | | Mutfağın temel bilgi ve teknikleri ile temel pişirme tekniklerini öğrenmek | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | | | Temel mutfak eşyalarının tanıtılması, Temel yemek Bilgisi, temel bakliyatlar ve bakliyat yemeklerinin yapımı, temel hamur işi yemeklerinin yapımı, temel et ve tavuk yemeklerinin yapımı. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | Mutfak Personelini tanır ve organizasyon yapısını bilir | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | Mutfak eşyalarını tanır ve kullanır | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | Uluslararası doğrama yöntemlerini uygular | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | | Temel pişirme yöntemlerini bilir | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-5 | | Temel bakliyat ve bakliyat yemeklerinin yapımını bilir | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-6 | | Temel et ve tavuk yemeklerinin yapımını bilir. | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, soru-cevap | | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav, uygulama | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | | |
| 1 | Mutfağın hiyerarşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları | | | | | | | | | | Anlatım, Tartışma, Uygulama | | |
| 2 | Mutfak Eşyalarının tanıtılması | | | | | | | | | | Anlatım, Tartışma, Uygulama | | |
| 3 | Temel pişirme tekniklerinin öğrenilmesi | | | | | | | | | | Anlatım, Tartışma, Uygulama | | |
| 4 | Mutfak da kullanılan bakliyatların Özellikleri ve Hazırlanması | | | | | | | | | | Anlatım, Tartışma, Uygulama | | |
| 5 | Mutfak da kullanılan bakliyatların Özellikleri ve Hazırlanması | | | | | | | | | | Anlatım, Tartışma, Uygulama | | |
| 6 | Mutfak da kullanılan hamur işlerinin Özellikleri ve Hazırlanması | | | | | | | | | | Anlatım, Tartışma, Uygulama | | |
| 7 | Mutfak da kullanılan hamur işlerinin Özellikleri ve Hazırlanması | | | | | | | | | | Anlatım, Tartışma, Uygulama | | |
| 8 | Ara Sınav | | | | | | | | | | Anlatım, Tartışma, Uygulama | | |
| 9 | Mutfak da kullanılan kırmızı etlerin Özellikleri ve Hazırlanması | | | | | | | | | | Sınav | | |
| 10 | Mutfak da kullanılan kırmızı etlerin Özellikleri ve Hazırlanması | | | | | | | | | | Anlatım, Tartışma, Uygulama | | |
| 11 | Mutfak da kullanılan beyaz etlerin Özellikleri ve Hazırlanması | | | | | | | | | | Anlatım, Tartışma, Uygulama | | |
| 12 | Mutfak da kullanılan beyaz etlerin Özellikleri ve Hazırlanması | | | | | | | | | | Anlatım, Tartışma, Uygulama | | |
| 13 | Mutfak da kullanılan balıkların Özellikleri ve Hazırlanması | | | | | | | | | | Anlatım, Tartışma, Uygulama | | |
| 14 | Mutfak da kullanılan balıkların Özellikleri ve Hazırlanması | | | | | | | | | | Anlatım, Tartışma, Uygulama | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | | Öğretim Elemanı Ders Notları | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | | 1. Türkan C. (2009) Yemek Repertuarı, Ankara: Sistem Ofset 2. Türkan C. (2007) Uygulamalı Yemek Yapma Tekniği, İstanbul : İnkılap Yayınları 3. Coller M. Colin S.(2004) Success in Principles of Catering, London: John Murray 4. MSA Profesyonel Aşçılık Reçeteleri(2011), M.S.A. Yayınları 5. Willams C.(2011) Mutfak Sırları, İstanbul : Ntv Yayınları 6. Ojugo C. (2009) Practival Food and Bavarege Cost Control, NY:Delmar Ltd. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | | | | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | | | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | | | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | | | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | | **SAYISI** | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** | |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | | 14 | 4 | | | | 56 | |
| Ara Sınav | | | | | | | 1 | 4 | | | | 4 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | | 1 | 4 | | | | 4 | |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 25 | | | | 30 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 25 | | | | 30 | |
| Ödev | | | | | | |  |  | | | |  | |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | | 14 | 4 | | | | 56 | |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | | |  |  | | | | 180 | |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | | |  |  | | | | 6 | |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | ***Yarıyıl*** | | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** |
| **Dersin Kodu** | | | | GSM-205 | | Güz  Bahar | | | 3+0 | | | 4 |
| **Adı** | | | | Mutfak Yönetimi | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | | | Kitchen Management | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | | | Yok | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | | | Türkçe | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | | | Lisans | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | | | Zorunlu | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | | | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | | | Konaklama İşletmelerinde Mutfak Departmanının önemini ve işlevini öğretmek ve mutfak becerisi kazandırmak | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | | | Mutfak yönetiminin tanımı, amacı ve sorunları, Yönetimde verimliliğin artırılmasına ilişkin yöntemler Mutfak organizasyonu, görev ve tanımları | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | Genel olarak konaklama işletmelerinin Yiyecek-İçecek departmanı hakkında bilgi sahibi olur | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | Mutfak bölümünün konaklama işletmesi içerisindeki yeri ve önemini ifade eder | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | Mutfak departmanının, işletmenin diğer bölümleri ile ilişkileri, hiyerarşik yapısı, görev tanımları ve rutin işleyişini yorumlar | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | | | Dünya mutfaklarını temel özellikleri itibarı ile tanır | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, soru-cevap | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** |
| **1** | Mutfak Tanımı, Çeşitleri ve Tarihsel Gelişimi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **2** | Mutfak Yönetimi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **3** | Mutfağın Planlanması ve Kurulumu | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **4** | Mutfağın Planlanması ve Kurulumu | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **5** | Mutfağın Bölümleri ve Çalışma Alanları | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **6** | Mutfak Organizasyonu | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **7** | Mutfakta Kullanılan Ekipman ve Araç Gereçler | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **8** | Mutfakta Kullanılan Ekipman ve Araç Gereçler | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **9** | Mutfakta Hijyen ve Sanitasyon | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **10** | Mutfakta Hijyen ve Sanitasyon | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **11** | Mutfakta Sağlık ve Güvenlik Sistemleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **12** | Mutfakta Sağlık ve Güvenlik Sistemleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **13** | Standart Reçeteler ve Maliyet Kontrolü | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **14** | Standart Reçeteler ve Maliyet Kontrolü | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | | Ayhan Gökdemir, Mutfak Hizmetleri Yönetimi, Detay Yayıncılık, 1. Baskı, Ankara,2003, The Culinary Institute of America (2006). Introduction to Culinary Arts. New Jersey: Pearson The Culinary Institute of America (2006). The Professional Chef. (8th ed.), New Jersey: John Wiley & Sons, Inc. | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | | Ahmet Kaya Temel Mutfak Bilgisi,Detay Yayıncılık, 2000 - Fermani Mavi?, Endüstriyel Yiyecek Üretimi, Detay Yayıncılık, 1. Baskı, Ankara, 2003 | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | |
| **Ara Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
| **Ödev** | | | | |  | | | | |  | | |
| **Final Sınavı** | | | | |  | | | | | 100 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | |  | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 40 | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 60 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | | 100 | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | | **SAYISI** | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** | |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | | 14 | 3 | | | 42 | |
| Ara Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 17 | | | 17 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 17 | | | 17 | |
| Ödev | | | | | | |  |  | | |  | |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | | 14 | 3 | | | 42 | |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | | |  |  | | | 120 | |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | | |  |  | | | 4 | |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | ***Yarıyıl*** | | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** |
| **Dersin Kodu** | | | | Gsm-220 | | Güz  Bahar | | | 3+0 | | | 4 |
| **Adı** | | | | Çağdaş Yönetim Teknikleri | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | | | Modern Management Techniques | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | | | Yok | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | | | Türkçe | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | | | Lisans | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | | | Zorunlu | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | | | Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | | | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | | | Öğrencilere işletme alanında güncel ve gelişen çağdaş yönetim tekniklerini öğreterek onlara yenilikçi ve farklı bakış açısı kazandırmaktır. | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | | | İşletme yönetimine güncel yaklaşımlar,farklı kültürlerin yönetimi, öğrenen organizasyonlar | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | Yeni modern yönetim teknikleri, felsefe, araç ve teknikleri hakkında bilgiler verir. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | Yönetim tarzları, örgütsel yapı ve tasarımları tanımlar ve karşılaştırır. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | Yönetimde güncel yaklaşımları yorumlayabilir ve sorgulayabilir. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | | | Modern yönetim yaklaşımlarına uygun yapı ve sistemler hakkında sahip olduğu bilgileri başka alanlarda kullanma becerisi kazanır. | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, soru-cevap | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** |
| **1** | Yönetim Kuramları içerisinde Çağdaş Yönetimin Yeri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **2** | Küreselleşme ve Yönetim | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **3** | Sistem ve Durumsallık Yaklaşımları | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **4** | Yönetim Tarzları (Amerikan, Japon, Z Teorisi, T Tipi) | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **5** | Toplam Kalite Yönetimi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **6** | Benchmarking | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **7** | Değişim Mühendisliği | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **8** | Müşteri İlişkileri Yönetimi ve Müşteri Sadakati | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **9** | Farklı Kültürlerin Yönetimi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **10** | Dış Kaynaklardan Yararlanma (Outsourcing) | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **11** | Personel Güçlendirme | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **12** | Risk ve Kriz Yönetimi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **13** | Öğrenen, Sanal ve Şebeke Organizasyonlar | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **14** | Genel Tekrar | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | | Aksu, A. Ve Ehtiyar R., Turizm İşletmelerinde Çağdaş Yönetim Teknikleri, Detay Yayıncılık, Ankara, 2007. | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | | Parlak, B. Yönetim Bilimi ve Çağdaş Yönetim Teknikleri, Beta Basım Yayım İstanbul, 2016. | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | |
| **Ara Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
| **Ödev** | | | | |  | | | | |  | | |
| **Final Sınavı** | | | | |  | | | | | 100 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | |  | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 40 | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 60 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | | 100 | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | | **SAYISI** | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** | |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | | 14 | 3 | | | 42 | |
| Ara Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 9 | | | 9 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 11 | | | 11 | |
| Ödev | | | | | | |  |  | | |  | |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | | 14 | 4 | | | 56 | |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | | |  |  | | | 120 | |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | | |  |  | | | 4 | |

DDüzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | ***Yarıyıl*** | | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** |
| **Dersin Kodu** | | | | GSM- 301 | | Güz  Bahar | | | 3+0 | | | 3 |
| **Adı** | | | | İnsan Kaynakları Yönetimi | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | | | Human Resources Management | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | | | Yok | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | | | Türkçe | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | | | Lisans | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | | | Zorunlu | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | | | Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | | | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | | | Stratejik İnsan Kaynakları Yönetimi Dersi, geleneksel İnsan Kaynakları Yönetiminden farklı olarak İK fonksiyonlarına günümüzün ve geleceğin bakış açısıyla yeniden şekil vermektedir. Stratejik İnsan Kaynakları Yönetimi Dersi öğrencilere kariyer yaşamlarının her evresinde yol gösterecek, günümüzün ve geleceğin rekabet ortamında nasıl bir insan kaynağı olmaları gerektiği yönünde bilgilendirecektir. | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | | | İK Planlaması,İş analizi ve dizaynı,Kadrolama/Seçme-yerleştirme,Performans yönetimi-ödül yönetimi,Eğitim yönetimi,Yetenek yönetimi-kariyer gelişimi,İK pazarlaması ve sosyal medya,Ücret yönetimi, teşvikler,diğer kazançlar,Çalışma yaşamı iş ilişkileri,İşçi sağlığı ve iş güvenliği,Uluslararası İK yönetimi,İK bilgi sistemleri | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | Stratejik bakış açısıyla günümüzün insan kaynakları nitelikleri hakkında bilgi sahibi olunur. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | Uzun dönemli ve geniş kapsamlı insan kaynakları stratejilerini belirlemek ve bu stratejileri uygulamak için planlar, programlar ve taktikler geliştirme konusunda yetkinlik kazandırabilir. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | Stratejik planları eyleme dönüştürme noktasında bilgi sahibi olunur. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | | | İK Planlaması ile misyon ve vizyon kavramları yeniden analiz edilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-5 | | | Performans yönetimi İle bireysel ve örgütsel performans ölçüm yöntemleri kariyer yaşamında uygulamaya konulabilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-6 | | | Eğitim planlama süreci ile birlikte kariyer yaşamında örgütten beklentilerini belirleyebilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-7 | | | Çalışan sağlığı ve iş güvenliği hakkında bilgi sahibi olunur ve kişi kendi haklarını öğrenir. | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, soru-cevap | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** |
| **1** | İnsan Kaynakları Yönetiminin Tanımı ve Kapsamı | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **2** | İnsan Kaynakları Yönetiminin Stratejik Önemi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **3** | İş Analizi, İş Tanımı ve İş Gerekleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **4** | İnsan Kaynakları Planlaması | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **5** | İşgören Bulunması, Seçimi ve İşe Yerleştirilmesi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **6** | İKY Eğitimi ve Geliştirilmesi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **7** | Performans Değerleme | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **8** | İş Değerleme | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **9** | Ücret Yönetimi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **10** | İş Güvenliği ve Sağlık | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **11** | İKY ile İlgili Yasal Düzenlemeler | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **12** | İşçi-İşveren İlişkileri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **13** | Çalışan sağlığı ve iş güvenliği | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **14** | Sendika ilişkileri ve Genel Tekrar | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | | Kaynak, T., Adal, Z., Atay, İ., Uyargil, C., Sadullah, Ö., Açar, A.C., Özçelik, O., Dündar, G., Uluhan, R. 2000. İnsan Kaynakları Yönetimi. İÜ İşletme Fakültesi İşletme İktisadı Enstitüsü Araştırma ve Yardım Vakfı Yayın No: 7. Dönence Basım ve Yayın Hizmetleri, İstanbul. | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | | Gülen, İ., Özdönmez, M. 1996. Personel Yönetimi. İÜ Fen Bilimleri Enstitüsü Yayın No: 7. Edebiyat Fakültesi Basımevi, İstanbul. Bilgin, L., Taşçı, D., Kağnıcıoğlu, D., Benligiray, S., Tonus, H.Z. (Editör: Ramazan Geylan) 2004. İnsan Kaynakları Yönetimi. Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 820. Anadolu Üniversitesi, Eskişehir. | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | |
| **Ara Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
| **Ödev** | | | | |  | | | | |  | | |
| **Final Sınavı** | | | | |  | | | | | 100 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | |  | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 40 | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 60 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | | 100 | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | | **SAYISI** | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** | |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | | 14 | 3 | | | 42 | |
| Ara Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 6 | | | 6 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 10 | | | 10 | |
| Ödev | | | | | | |  |  | | |  | |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | | 14 | 2 | | | 28 | |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | | |  |  | | | 90 | |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | | |  |  | | | 3 | |

DDüzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | | ***AKTS*** | |
| **Dersin Kodu** | | GSM- 302 | | | Güz  Bahar | | 3+0 | | | | 3 | |
| **Adı** | | İş Hukuku ve Sosyal Güvenlik | | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | Labor and Social Security Law | | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | Yok | | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | Türkçe | | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | Lisans | | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | Zorunlu | | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | |  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | |  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | İş ilişkilerinde uygulanan hukuk kuralları, işçi-işveren hak ve yükümlülükleri konusunda bilgi sahibi olmak, Sosyal Güvenlik Sistemini tanımak, İşçi -işveren ilişkilerinde davranışları hukuk kuralları çerçevesinde düzenleyebilmek, çalışma yaşamında karşılaşılan problemleri kurallara uygun şekilde çözebilmek | | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | İş hukukunda işveren ve işçilerin yasal hak ve sorumlulukları, İş Sözleşmeleri, Kıdem Tazminatı, Toplu İş Hukuku, Sosyal Güvenlik | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | | İş hukukunun temel kavramlarını öğrenir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | | İşçi-İşveren ilişkilerini kurallara göre düzenler. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | | Çalışma hayatında karşılaşacağı sorunları hukuk kuralları çerçevesinde çözer veya çözüm yollarına başvurur. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | | | İş hukuku alanında yapılan tüm değişiklikleri detaylarıyla kavrar. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-5 | | | Çalışma ilişkilerini düzenleyen temel yasaların içeriklerini ve uygulanmasını, uygulamadaki sorunları öğrenir. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, soru cevap | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | | |
| **1** | İş Hukukuna Giriş, Kaynaklar | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | | |
| **2** | İş Hukukunun Temel Kavramları (İşçi, Çırak, Stajyer, İşveren, Alt İşveren, İşveren Vekili, İşyeri, İşletme Tanımları) | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | | |
| **3** | İş Kanununun Kapsamı | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | | |
| **4** | İş Sözleşmesi ve Çeşitleri | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | | |
| **5** | İş Sözleşmesinde Tarafların Borçları | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | | |
| **6** | Çalışma Süreleri ve Dinlenme Süreleri | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | | |
| **7** | Fazla Çalışma ve Çeşitleri | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | | |
| **8** | İş Sözleşmesinin Sona Ermesi | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | | |
| **9** | İş Sözleşmesinin Haklı Sebeplerle Derhal Feshi | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | | |
| **10** | Kıdem Tazminatı, Çalışma Belgesi, ibraname | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | | |
| **11** | Toplu İş Hukuku | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | | |
| **12** | Sosyal Güvenlik Kavramı | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | | |
| **13** | İş Kazaları ve Meslek Hastalıkları Sigortası, Hastalık ve Analık Sigortası | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | | |
| **14** | Malullük Yaşlılık ve Ölüm Sigortaları, İşsizlik ve Genel Sağlık Sigortaları | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | Öğretim Elemanı Ders Notları | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | 1- İş Hukuku ve Sosyal Güvenlik Hukuku, Prof. Dr. Müjdat Şakar, Beta Yayınları Yayın No:2  2-4857 sayılı İş Kanunu, Kanuna bağlı ilgili diğer mevzuat hükümleri  3-6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu, Kanuna bağlı ilgili diğer mevzuat hükümleri | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | | | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | 14 | | 3 | | | | 42 |
| Ara Sınav | | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | 1 | | 3 | | | | 3 |
| Ödev | | | | | |  | |  | | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | 14 | | 3 | | | | 42 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | |  | |  | | | | 90 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | |  | |  | | | | 3 |

DDüzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | ***Yarıyıl*** | | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** |
| **Dersin Kodu** | | | | GSM-217 | | Güz  Bahar | | | 3+0 | | | 3 |
| **Adı** | | | | Muhasebe | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | | | Accounting | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | | | Yok | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | | | Türkçe | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | | | Lisans | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | | | Zorunlu | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | | | Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | | | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | | | İşletmeleri etkileyen ekonomik olayların analizi ve onların finansal tabloları nasıl etkilediğini tanımlamak. Muhasebenin temel varsayımlarını, prensiplerini ve Genel Kabul Görmüş Muhasebe Prensiplerini tanımlamak ve açıklamak. Çift taraflı kayıt sisteminde bir işletmenin yapmış olduğu işlemlerin nasıl kaydedileceğini göstermek. Tahakkuk esasına göre muhasebeleştirmeyi ve tahakkuk esasının gelirlerin ve giderlerin raporlanmasına etkisini açıklamak. İç ve dış kullanımlar için finansal tabloların ve raporların hazırlanmasında muhasebe uygulama bilgisini vermek | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | | | Muhasebe, işletmenin yapmış olduğu faaliyetlerin kaydedilmesi ile ilgili bir bilim dalı ve sanat olarak tanımlanmaktadır. Muhasebenin fonksiyonları işletmenin faaliyetleri ile ilgili belgeleri dosyalama ve kaydetme, kaydedilmiş bilgileri gruplama, raporlama, raporlanmış bilgilerin analizi ve yorumu olarak sıralanmaktadır. Eğitim programlarında genel muhasebe dersi kapsamında muhasebenin ilk üç fonksiyonu olan kaydetme, gruplama ve raporlama öğretilmektedir. | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | İşletmeleri etkileyen konomik olayların analizi ve onların finansal tabloları nasıl etkilediğini tanımlayabilir. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | İki temel finansal tablonun (Bilanço ve Gelir tablosunun) amacını ve temel unsurlarını açıklar. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | Tahakkuk esasına göre muhasebeleştirmeyi ve tahakkuk esasının gelirlerin ve giderlerin raporlanmasına etkisini açıklar. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | | | Muhasebenin temel varsayımlarını, prensiplerini ve Genel Kabul Görmüş Muhasebe Prensiplerini tanımlar ve açıklar. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-5 | | | Çift taraflı kayıt sisteminde bir işletmenin yapmış olduğu işlemlerin nasıl kaydedileceğini gösterebilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-6 | | | İç ve dış kullanımlar için finansal tabloların ve raporların hazırlanmasında muhasebe uygulama bilgisine sahiptir. | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, soru-cevap | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** |
| **1** | Muhasebenin tanımı, Fonksiyonları, Muhasebenin temel kavramları, Genel Kabul Görmüş Muhasebe Prensipleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **2** | Temel Mali tablolar, Temel Muhasebe Eşitliği | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **3** | Hesaplar ve İşleyişi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **4** | Mükellefler, Tutulması Zorunlu Defter ve Belgeler | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **5** | Hesap Sınıfları, Hesap Grupları, Defteri kebir hesapları, Yardımcı Hesaplar | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **6** | Muhasebe Fişleri, Defterlerin Yazılması | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **7** | Muhasebede İş Akışı, Açılış Kayıtları | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **8** | Dönem içi İşlemleri ile ilgili kayıtlar (Aktif Hesaplar, Pasif Hesaplar, Giderler, Gelirler) | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **9** | Genel geçici Mizan | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **10** | Envanterin tanımı | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **11** | Dönemsonu envanter İşlemleri (Şüpheli Alacaklar, Amortismanlar, Değeri Düşük Mallar, Kanunen Kabul Edilmeyen Giderler) | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **12** | Genel Kesin Mizan | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **13** | Yıllık Verginin hesabı, Yıllık Beyannameler | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **14** | Devir ve kapanış Kayıtları | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | | Acar, D. Ve Tetik, N. Genel Muhasebe, Detay Yayıncılık, Ankara, 2005. | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | | Kızıl, A. Genel Muhasebe Vergi Uygulamalari, Bahar Yayınevi, İstanbul, 2006 | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | |
| **Ara Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
| **Ödev** | | | | |  | | | | |  | | |
| **Final Sınavı** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | |  | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 40 | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 60 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | | 100 | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | | **SAYISI** | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** | |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | | 14 | 3 | | | 42 | |
| Ara Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 8 | | | 8 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 10 | | | 10 | |
| Ödev | | | | | | |  |  | | |  | |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | | 14 | 2 | | | 28 | |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | | |  |  | | | 90 | |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | | |  |  | | | 3 | |

DDüzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | ***Yarıyıl*** | | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** |
| **Dersin Kodu** | | | | GSM-208 | | Güz  Bahar | | | 2+0 | | | 3 |
| **Adı** | | | | Menü Planlama | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | | | Menu Planning | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | | | Yok | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | | | Türkçe | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | | | Lisans | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | | | Zorunlu | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | | | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | | | Menü planlama konusunda teorik ve pratik yeterlilikler kazandırılması amaçlanmıştır | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | | | Menü planlama ilkeleri ve çeşitleri | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | Menü planlama ilkelerini öğrenir. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | Menü çeşitlerini öğrenir. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | Menü maliyetlerini hesaplamayı öğrenir. | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, soru-cevap | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** |
| **1** | Besin Grupları | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **2** | Menü planlama | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **3** | Menü çeşitleri ve özellikleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **4** | Menü çeşitleri ve özellikleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **5** | Menü çeşitleri ve özellikleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **6** | Menü çeşitleri ve özellikleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **7** | Özel durum menüleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **8** | Ara Sınav | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **9** | Özel durum menüleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **10** | Özel durum menüleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **11** | Özel durum menüleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **12** | Menü maliyeti | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **13** | Menü maliyeti | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **14** | Menü maliyeti | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **15** | Genel Tekrar | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | | Küçükaslan, N, Baysal, A, Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması, Ekin Basın Yayım, 2013 | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | | Bulduk, S, Beslenme İlkeleri ve Mönü Planlama, Detay yayıncılık, 2005 | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | |
| **Ara Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
| **Ödev** | | | | |  | | | | |  | | |
| **Final Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | |  | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 40 | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 60 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | | 100 | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | | **SAYISI** | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** | |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | | 14 | 2 | | | 28 | |
| Ara Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 9 | | | 9 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 9 | | | 9 | |
| Ödev | | | | | | |  |  | | |  | |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | | 14 | 3 | | | 42 | |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | | |  |  | | | 90 | |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | | |  |  | | | 3 | |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | ***Yarıyıl*** | | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** |
| **Dersin Kodu** | | | | GSM-209 | | Güz  Bahar | | | 3+0 | | | 3 |
| **Adı** | | | | Gıda Bilimi ve Teknolojisi | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | | | Food Science and Technology | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | | | Yok | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | | | Türkçe | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | | | Lisans | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | | | Zorunlu | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | | | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | | | Gıdalar, gıdaların bileşimi ve gıda kalitesi hakkında genel bilgi kazandırılması amaçlanmaktadır | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | | | Gıdaların kimyasal bileşimi, süt, et, tahıl, meyve ve sebze ile gıda katkı maddeleri hakkında temel bilgiler ve gıda kalitesi hakkında genel bilgi kazandırılması | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | Gıdaların bileşimi ile ilgili temel kavram ve ifadeleri açıklayabilir | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | Gıdaların işlenmesi ve değerlendirilmesi hakkında temel kavram ve ifadeleri açıklayabilir. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | Gıdaların teslim alınması, depolanması, saklanması ve işlenmesi sırasında meydana gelen kalite değişimlerini değerlendirebilir | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, soru-cevap | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** |
| **1** | Gıda Teknolojisinin Tarihçesi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **2** | Tahıl Teknolojisi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **3** | Tahıl Teknolojisi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **4** | Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **5** | Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **6** | Gıda Muhafaza Yöntemleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **7** | Gıda Muhafaza Yöntemleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **8** | Ara Sınav | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **9** | Et ve Et Ürünleri İşleme Teknolojisi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **10** | Et ve Et Ürünleri İşleme Teknolojisi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **11** | Su Ürünleri İşleme Teknolojisi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **12** | Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **13** | Gıda Katkı Maddeleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **14** | Gıda Kalite Kontrolü | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **15** | Genel Tekrar | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | | Poyrazoğlu, E.S., 2015. Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Anadolu Üniversitesi Yayını, Eskişehir. | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | | Bulduk, S., 2004. Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Detay Yayıncılık, Ankara. | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | |
| **Ara Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
| **Ödev** | | | | |  | | | | |  | | |
| **Final Sınavı** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | |  | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 40 | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 60 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | | 100 | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | | **SAYISI** | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** | |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | | 14 | 3 | | | 42 | |
| Ara Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | | 1 |  | | | 1 | |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 2 | 7 | | | 14 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 2 | 9 | | | 18 | |
| Ödev | | | | | | |  |  | | |  | |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | | 14 | 1 | | | 14 | |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | | |  |  | | | 90 | |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | | |  |  | | | 3 | |

DDüzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | | ***AKTS*** | |
| **Dersin Kodu** | | GSM-210 | | | Güz  Bahar | | 1+2 | | | | 4 | |
| **Adı** | | Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemleri | | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | Food and Beverage Automation Systems | | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | Yok | | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | Türkçe | | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | Lisans | | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | Zorunlu | | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | |  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | |  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | Bu dersin amacı, öğrencinin; otellerde yiyecek içecek maliyet kontrol sürecine yönelik olarak kullanılan paket programları tanıması ve kullanabilmesini sağlamaktır | | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | Bir yeme içme işletmesinde ürün satın alma stoklama, teklif hazırlama ve kullanıma sunma aşamalarının bilgisayar programları aracılığıyla uygulanmasını, denetlenmesini ve arşivlenmesini sağlayan aşamaların öğretilmesini kapsar | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | | Paket program aracılığı ile satınalma siparişi oluşturur. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | | Paket program aracılığı ile otelde kullanılan stok malların sisteme tanıtır | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | | Otele ulaşan fiyat tekliflerinin sisteme aktarılması ve değerlendirir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | | | Paket program aracılığı ile satınalma siparişlerinin en uygun fiyat teklifinde bulunmuş firmaya gönderir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-5 | | | Hatalı olarak yapılan faturalı alımları paket program üzerinde düzeltir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-6 | | | Paket program aracılığı ile departmanlar arsında ki mal hareketlerini yönetir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-7 | | | Paket programda standart reçete oluşturur | | | | | | | | | |
| ÖÇ-8 | | | Paket program aracılığı ile departmanlar arsında ki mal hareketlerini yönetir | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, soru cevap | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | | |
| 1 | Maliyet merkezi/ambar ve satıcıların isteme tanımlanması Ana veriler , alt grup , üst grup ,ana grupların oluşturulması | | | | | | | | | Anlatım,bilgisayar başında uygulama | | |
| 2 | Satınalma siparişleri Birimler ve stok mallarının sisteme tanıtılması | | | | | | | | | Anlatım,bilgisayar başında uygulama | | |
| 3 | Satınalma sipariş talebi oluşturma Fiyat tekliflerinin sisteme girilmesi | | | | | | | | | Anlatım,bilgisayar başında uygulama | | |
| 4 | Satıcıya iade Alımlar(siparişli alımların ve sipariş talebi oluşturmadan alınan malın depoya sokulması ) | | | | | | | | | Anlatım,bilgisayar başında uygulama | | |
| 5 | Yanlış girilen faturalı işlemlerin düzeltilmesi Fatura kontrolü (alınan malların faturalarının sisteme girilmesi) | | | | | | | | | Anlatım,bilgisayar başında uygulama | | |
| 6 | Faturaların muhasebe ara programlarına aktarılması Satınalma Raporları ve yorumlanması | | | | | | | | | Anlatım,bilgisayar başında uygulama | | |
| 7 | Departmanların ana depodan transfer talepleri Departmanlar arası mal hareketi | | | | | | | | | Anlatım,bilgisayar başında uygulama | | |
| 8 | ARA SINAV | | | | | | | | |  | | |
| 9 | Minimum - maksimum stok seviyelerine göre otomatik sipariş talebi ve transfer talebi oluşturma Ambar yönetimi (Minimum maksimum stok seviyesi tespiti,depolama lokasyonu vb) | | | | | | | | | Anlatım,bilgisayar başında uygulama | | |
| 10 | Kullanımlar(Ödenmez,fire ve zaiyatlar) sisteme girilmesi Raf sırasına göre envanter listesi oluşturma | | | | | | | | | Anlatım,bilgisayar başında uygulama | | |
| 11 | Maliyet kontrolü (Standart reçetelerin sisteme girilmesi) Reçete içine reçete eklenmesi ve departmanlar arası reçete bazlı stok malı transferi | | | | | | | | | Anlatım,bilgisayar başında uygulama | | |
| 12 | Reçetelerin POS sistemi için satış malı olarak tanımlanması | | | | | | | | | Anlatım,bilgisayar başında uygulama | | |
| 13 | Maliyet açısından otel içinde üretilen malların(Yaş pasta, baklava, soslar vb)sisteme tanıtılması ve departmanlar arası transferi | | | | | | | | | Anlatım,bilgisayar başında uygulama | | |
| 14 | Envanter ve dönem sonu işlemleri | | | | | | | | | Anlatım,bilgisayar başında uygulama | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | Öğretim Elemanı Ders Notları | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | Paket programların yardım menüleri | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | | | | 1 | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | 14 | | 3 | | | | 42 |
| Ara Sınav | | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | 1 | | 10 | | | | 10 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | 1 | | 10 | | | | 10 |
| Ödev | | | | | |  | |  | | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | 14 | | 4 | | | | 56 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | |  | |  | | | | 120 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | |  | |  | | | | 4 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | | ***AKTS*** | |
| **Dersin Kodu** | | GSM-216 | | | Güz  Bahar | | 3+0 | | | | 4 | |
| **Adı** | | Pazarlama | | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | Marketing | | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | Yok | | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | Türkçe | | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | Lisans | | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | Zorunlu | | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | |  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | |  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | Bu dersin amacı, öğrencilerin pazarlama ile ilgili kavramları, pazarlama çevresi, pazarlama bilgi sistemi, pazar türleri, pazar bölümlendirme ve pazarlama karması elemanlarını kavramalarını sağlamaktır. | | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | Ders esas itibariyle, genel pazarlama konularının incelenmesini kapsar. Konular; pazarlamanın gelişimi; pazarlama çevresi; pazarlama bilgi sistemi, tüketici ve örgütsel pazarlar ve davranışları; pazar bölümlendirme ve hedef pazarlama; ürün, fiyat, dağıtım ve tutundurma karmalarının incelenmesi; pazarlama yönetiminde organizasyon kapsamında ele alınır. | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | | Pazarlama dinamiğini kavrama ve alanla ilişkilendirebilme | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | | Çevresel faktörleri gözeterek strateji belirleyebilme | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | | Tüketici davranışının takibinde gözetilmesi gereken konuları yorumlama | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | | | Fiyatlama süreçlerini bilme ve saha koşullarına uyumlu strateji geliştirebilme | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, soru cevap | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | | |
| 1 | Pazarlamanın konusu, kapsamı, gelişimi | | | | | | | | | Anlatım ve tartışma | | |
| 2 | Pazarlama çevresi ve çevresel faktörlerin incelenmesi | | | | | | | | | Anlatım ve tartışma | | |
| 3 | Pazarlama bilgi sistemi | | | | | | | | | Anlatım ve tartışma | | |
| 4 | Tüketici pazarlarının incelenmesi | | | | | | | | | Anlatım ve tartışma | | |
| 5 | Örgütsel pazarların incelenmesi | | | | | | | | | Anlatım ve tartışma | | |
| 6 | Pazar bölümlendirme, hedef pazar seçimi, satış tahmini ve konumlandırma | | | | | | | | | Anlatım ve tartışma | | |
| 7 | Ürün karmasının incelenmesi | | | | | | | | | Anlatım ve tartışma | | |
| 8 | ARA SINAV | | | | | | | | |  | | |
| 9 | Fiyat karmasının incelenmesi | | | | | | | | | Anlatım ve tartışma | | |
| 10 | Tutundurma karmasının genel incelenmesi | | | | | | | | | Anlatım ve tartışma | | |
| 11 | Kişisel satış ve satış geliştirme elemanlarının incelenmesi | | | | | | | | | Anlatım ve tartışma | | |
| 12 | Reklam, halkla ilişkiler ve doğrudan pazarlama elemanlarının incelenmesi | | | | | | | | | Anlatım ve tartışma | | |
| 13 | Dağıtım kanalları ve fiziksel dağıtım | | | | | | | | | Anlatım ve tartışma | | |
| 14 | Pazarlama yönetiminde organizasyon, uygulama ve denetim | | | | | | | | | Anlatım ve tartışma | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | Öğretim Elemanı Ders Notları | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | 1. Meslek Yüksekokulları için Temel Pazarlama Bilgileri, İsmet Mucuk, Türkmen Kitabevi, İstanbul, 2013  2. Pazarlama, Cemal Yükselen, detay yayıncılık, Ankara, 2017 | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | | | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | 14 | | 3 | | | | 42 |
| Ara Sınav | | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | 1 | | 17 | | | | 17 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | 1 | | 17 | | | | 17 |
| Ödev | | | | | |  | |  | | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | 14 | | 3 | | | | 42 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | |  | |  | | | | 120 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | |  | |  | | | | 4 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | ***Yarıyıl*** | | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** |
| **Dersin Kodu** | | | | GSM-218 | | Güz  Bahar | | | 3+0 | | | 3 |
| **Adı** | | | | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Analizi | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | | | Cost Analysis in Food and Beverage Enterprises | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | | | Yok | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | | | Türkçe | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | | | Lisans | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | | | Zorunlu | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | | | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | | | Maliyet kontrol süreci ve aşamalarının öğrencilere öğretilmesi amaçlanmıştır | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | | | Maliyet hesaplarını yapmak | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | Maliyet Hesaplarını Yapar | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | Yiyecek İçecek Faaliyetleri İle İlgili Dönemsel Verilerin Raporlanması İşlemini Yapar | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | Yemek Satış Fiyatlarını Hazırlar | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, soru-cevap | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** |
| **1** | Yeme içme işletmelerinde yiyecek-içecek maliyet ve giderleri ile ilgili genel tanım ve açıklamalar | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **2** | Yiyecek-içecek maliyet kontrolünün özellikleri amaçları ve faydaları | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **3** | Maliyet kontrolünü güçleştiren faktörler | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **4** | Yiyecek-içecek maliyet kontrol sürecinin tanımı ve aşamaları | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **5** | Üretimin planlanması,yiyecek-içecek standart reçetelerinin oluşturulması | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **6** | Üretim ve satışın kontrolü ve kontrol sistemleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **7** | Satınalma ve tesellümün kontrolü | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **8** | Ara Sınav | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **9** | Depolama ve malzeme çıkışlarının kontrolü | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **10** | Yiyecek-içecek maliyet kontrol sistemlerinin tanıtılması | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **11** | Basit maliyet analiz kontrol yöntemleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **12** | Ayrıntılı maliyet analiz kontrol yöntemleri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **13** | Standart maliyet analiz kontrol yöntemi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **14** | Standart maliyet analiz kontrol yöntemi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **15** | Genel tekrar | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | | Öğretim Elemanı Ders Notları | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | | Yılmaz, Y, Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü & Maliyet ve Satışların Analizi, Detay Yayıncılık,2012 | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | |
| **Ara Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
| **Ödev** | | | | |  | | | | |  | | |
| **Final Sınavı** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | |  | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 40 | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 60 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | | 100 | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | | **SAYISI** | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** | |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | | 14 | 3 | | | 42 | |
| Ara Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 8 | | | 8 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 10 | | | 10 | |
| Ödev | | | | | | |  |  | | |  | |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | | 14 | 2 | | | 28 | |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | | |  |  | | | 90 | |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | | |  |  | | | 2 | |

DDüzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | ***Yarıyıl*** | | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** |
| **Dersin Kodu** | | | | GSM-215 | | Güz  Bahar | | | 3+0 | | | 4 |
| **Adı** | | | | Yönetim ve Organizasyon | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | | | Administration and Organization | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | | | Yok | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | | | Türkçe | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | | | Lisans | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | | | Zorunlu | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | | | Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | | | |  | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | | | İşletme yönetimi teorilerinin tarihsel süreçlerini gözlemlemek ve yönetimin temel fonksiyonlarını açıklamak ve çağdaş yönetim kavram ve uygulamaları konusunda öğrenciyi yetkin kılmaktır. | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | | | İşletme Yönetimi, Yönetim Karar verme ve Planlama, Yönetim ve Organizasyon Teorileri, Modern Sonrası, Çağdaş ve Güncel Kavramlar, Yaklaşımlar Uygulamalar, Örgütlerde Davranış ve Başlıca Süreçleri | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | Geçmişten günümüze yönetim ve organizasyon alanındaki değişimleri kavrar. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | İşletmelerin organizasyon yapılarını analiz eder. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | Farklı yönetim yaklaşımlarını işletme problemlerinin çözümüne katkı sağlayacak şekilde uygular. | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | | Yönetim ve Organizasyon ile ilgili teorileri öğrenir. | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, soru-cevap | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** |
| **1** | Temel Kavramlar, Yönetim Kavramı, Eski Dönem Yönetim Düşüncesinin Evrimi, Yönetici Kavramı | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **2** | Yönetim ve Örgüt Teorilerine Giriş, Klasik Yönetim Teorileri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **3** | Neo-Klasik Yönetim Teorileri | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **4** | Modern Yönetim Teorileri, Sistem Yaklaşımı, Durumsallık Yaklaşımı | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **5** | Yönetimin Fonksiyonları, Planlama Fonksiyonu | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **6** | Örgüt ve Örgütleme Fonksiyonu | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **7** | Yöneltme Fonksiyonu | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **8** | Koordinasyon (Eşgüdümleme) | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **9** | Kontrol Fonksiyonu | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **10** | Yönetim Konusunda Son Gelişmeler, Amaçlara Göre Yönetim | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **11** | Örgütlerde Çatışma ve Yaratıcılığın Yönetimi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **12** | Değişim Mühendisliği | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **13** | Kriz ve Kriz Yönetimi | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
| **14** | Şebeke Örgütler, Sanal Örgütler ve Adhokratik Örgütler | | | | | | | | | | | Önerilen Kaynaklar |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | | Öğretim Elemanı Ders Notları | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | | Tamer KOÇEL, İşletme Yöneticiliği, Arıkan Basım Yayım Dağıtım, İstanbul, 2005. | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | |
| **Ara Sınav** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
| **Ödev** | | | | |  | | | | |  | | |
| **Final Sınavı** | | | | | 1 | | | | | 100 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | |  | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 40 | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | | 1 | | | | | 60 | | |
|  | | | | | Toplam | | | | | 100 | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | | **SAYISI** | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** | |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | | 14 | 3 | | | 42 | |
| Ara Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 16 | | | 16 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 1 | 20 | | | 20 | |
| Ödev | | | | | | |  |  | | |  | |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | | 8 | 5 | | | 40 | |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | | |  |  | | | 120 | |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | | |  |  | | | 4 | |

DDüzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** | | |
| **Dersin Kodu** | | GSM-219 | | | Güz  Bahar | | 2+1 | | | 4 | | |
| **Adı** | | Servis Teknikleri | | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | Service Techniques | | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | Yok | | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | Türkçe | | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | Lisans | | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | Zorunlu | | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | Dr. Öğr. Üyesi Paşa Mustafa ÖZYURT | | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | |  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | Bu dersin amacı, öğrencilerin, yiyecek içecek hizmetlerinin kapsamı, yiyecek içecek birimleri ve servisi hakkında bilgi sahibi olmalarını sağlamaktır. | | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | Ders esas itibariyle, yiyecek içecek servisi ve sunulan hizmetleri kapsar. Dersin kapsadığı bazı konular, yiyecek içecek işletmeleri, menü planlama, servis, bar, ziyafet organizasyonlarıdır. | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | | 1. Yiyecek-İçecek Endüstrisini ve özelliklerini bilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | | 2. Yiyecek içecek birimlerindeki iş akışı ve servis sürecini kavrar. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | | 3. Servis yöntemlerini bilir ve uygular | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | | | 4. Teorik bilgiyle uygulamayı bağdaştırır. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, soru cevap | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | |
| 1 | Genel bilgiler ve tanımlar (Yiy. iç. endüstrisi, birimleri, yönetimi, kontrol vb) | | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama | |
| 2 | Yiyecek içecek birimlerimde iş akışı ve personel (özellikleri, görev ve sorumlulukları ) | | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama | |
| 3 | Restoranda kullanılan malzemeler (servis arabaları, masa sandalye, örtüler vb,) | | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama | |
| 4 | Servis hizmetlerinin yürütülmesi, ofis çalışmaları, restoranın hazırlanması | | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama | |
| 5 | Servis araç gereçleri, bakımı ve kullanılmaları, servant ve istasyonların hazırlanması kuver vb | | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama | |
| 6 | Servis yöntemleri | | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama | |
| 7 | Servis süreci, servis takımlarının taşınması, boşların toplanması | | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama | |
| 8 | Ara sınav | | | | | | | | | |  | |
| 9 | Hijyen ve sanitasyon | | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama | |
| 10 | Menü planlama ve dizaynı | | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama | |
| 11 | Kafeterya hizmeti ve oda servis hizmeti, kahvaltı servisi | | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama | |
| 12 | Ziyafetler, Tesis Dışı Ziyafet Organizasyonları | | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama | |
| 13 | İçkiler ve içecek servisi | | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama | |
| 14 | Restoran İşletmelerinde Konuk İlişkileri Yönetimi | | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | Öğretim Elemanı Ders Notları | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | 1. Yiyecek İçecek Yönetimi II Şule Çetin, Mersin,2003  2. Yiyecek İçecek Servisi (2005), Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | | | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | 14 | | 3 | | | | 42 |
| Ara Sınav | | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | 1 | | 17 | | | | 17 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | 1 | | 17 | | | | 17 |
| Ödev | | | | | |  | |  | | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | 14 | | 3 | | | | 42 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | |  | |  | | | | 120 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | |  | |  | | | | 4 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | |
|  |  | | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** | | |
| **Dersin Kodu** | GSM-303 | | | Güz  Bahar | | 4 +0 | | | 6 | | |
| **Adı** | Mesleki İngilizce-III | | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | Vocational English-III | | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | Yok | | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | Türkçe | | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | Lisans | | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | Zorunlu | | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** |  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** |  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | Yabancı dilden mesleki alanlarda faydalanma, yabancı dili iş hayatında doğru kelime ve ifadeleri kullanarak doğru telaffuz, vurgu ve tonlamayla konuşabilme, mesleğiyle ilgili konularda dinlediğini anlayabilme, mesleğiyle ilgili gerekli konularda yazabilme, yazışmalar yapabilme, mesleğiyle ilgili konularda okuduğunu anlayabilme | | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | Avrupa dil portföyü B1 genel düzeyinde ingilizce kullanılarak turizm ve rekreasyon alanındaki bilgileri izleme becerisi kazanılır. | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | Sektörde kullanacağı mesleki kavramları anlar ve konuşur | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | Resmi ortamda yazışmalar yapmak için yararlanacağı kavramları ve kalıpları öğrenir | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | Yabancı dilden meslek alanında yararlanır | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | | Yabancı dilini geliştirmek için motivasyona sahip olur | | | | | | | | | |
| ÖÇ-5 | | Yabancı dilde eksikliklerini geliştirmeye yönelik kişisel çalışmalar yapabilir | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | Kaynak kitap ve elektronik materyaller aracılığıyla dersin işlenmesi. Aktif, katılımcı ve öğrenme-araştırma odaklı bir anlayışla dersin yürütülmesi. | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | Yazılı ara sınav, dönem içi ödev ve yazılı yarıyıl sonu sınavı. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** |
| **1** | Gelecek zaman | | | | | | | | | |  |
| **2** | Süregelen gelecek zaman yapısı | | | | | | | | | |  |
| **3** | Dolaylı anlatım | | | | | | | | | |  |
| **4** | Aktarım fiilleri | | | | | | | | | |  |
| **5** | Modal fiiller | | | | | | | | | |  |
| **6** | Modal fiillerin geçmiş hali | | | | | | | | | |  |
| **7** | Kıyaslama sıfatları | | | | | | | | | |  |
| **8** | Deyimler | | | | | | | | | |  |
| **9** | Phrasal fiiller | | | | | | | | | |  |
| **10** | Phrasal fiiller | | | | | | | | | |  |
| **11** | Şartlı cümle yapıları | | | | | | | | | |  |
| **12** | Şartlı cümle yapıları | | | | | | | | | |  |
| **13** | Yüklemsiz cümleler | | | | | | | | | |  |
| **14** | Öznesiz cümleler | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** |  | | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | Öndeş, N. S. (2012). English Grammar, ELS yayıncılık.  Harding, K. & P. Henderson (1994) High Season, Oxford: OUP | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** | |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | 14 | | 4 | | | 56 | |
| Ara Sınav | | | | | 1 | | 1 | | | 1 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | 1 | | 1 | | | 1 | |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | 1 | | 26 | | | 26 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | 1 | | 26 | | | 26 | |
| Ödev | | | | |  | |  | | |  | |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | 14 | | 5 | | | 70 | |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | |  | |  | | | 180 | |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | |  | |  | | | 6 | |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | |
|  |  | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** | | |
| **Dersin Kodu** | GSM-304 | | Güz  Bahar | | 4+0 | | | 6 | | |
| **Adı** | Mesleki İngilizce-IV | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | Vocational English-IV | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | Yok | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | Türkçe | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | Lisans | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | Zorunlu | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | Yabancı dilden mesleki alanlarda faydalanma, yabancı dili iş hayatında doğru kelime ve ifadeleri kullanarak doğru telaffuz, vurgu ve tonlamayla konuşabilme, mesleğiyle ilgili konularda dinlediğini anlayabilme, mesleğiyle ilgili gerekli konularda yazabilme, yazışmalar yapabilme, mesleğiyle ilgili konularda okuduğunu anlayabilme | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | Avrupa dil portföyü B1 genel düzeyinde ingilizce kullanılarak turizm ve rekreasyon alanındaki bilgileri izleme becerisi kazanılır. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | Sektörde kullanacağı mesleki kavramları anlar ve konuşur | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | Resmi ortamda yazışmalar yapmak için yararlanacağı kavramları ve kalıpları öğrenir | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | Yabancı dilden meslek alanında yararlanır | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | Yabancı dilini geliştirmek için motivasyona sahip olur | | | | | | | | | |
| ÖÇ-5 | Yabancı dilde eksikliklerini geliştirmeye yönelik kişisel çalışmalar yapabilir | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | Kaynak kitap ve elektronik materyaller aracılığıyla dersin işlenmesi. Aktif, katılımcı ve öğrenme-araştırma odaklı bir anlayışla dersin yürütülmesi. | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | Yazılı ara sınav, dönem içi ödev ve yazılı yarıyıl sonu sınavı. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | |
| **1** | Geçmiş zaman | | | | | | | |  | |
| **2** | Geçmiş zamanın hikayesi | | | | | | | |  | |
| **3** | Geçmiş zamanın rivayeti | | | | | | | |  | |
| **4** | Şimdiki geçmiş zaman | | | | | | | |  | |
| **5** | Uzak geçmiş zaman | | | | | | | |  | |
| **6** | Geçmiş zamanda filler | | | | | | | |  | |
| **7** | Geçmiş zamanda cümle yapılar | | | | | | | |  | |
| **8** | Düzenli ve düzensiz fiiller | | | | | | | |  | |
| **9** | Düzenli ve düzensiz fiiller | | | | | | | |  | |
| **10** | İş oluş fiilleri | | | | | | | |  | |
| **11** | Rica ve emir cümleleri | | | | | | | |  | |
| **12** | Edatlar | | | | | | | |  | |
| **13** | Edatlar | | | | | | | |  | |
| **14** | Bağlaçlar | | | | | | | |  | |
|  | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** |  | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | Öndeş, N. S. (2012). English Grammar, ELS yayıncılık.  Harding, K. & P. Henderson (1994) High Season, Oxford: OUP | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | 14 | | 4 | | | | 56 |
| Ara Sınav | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | 1 | | 26 | | | | 26 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | 1 | | 26 | | | | 26 |
| Ödev | | | |  | |  | | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | 14 | | 5 | | | | 70 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | |  | |  | | | | 180 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | |  | |  | | | | 6 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** | | |
| **Dersin Kodu** | | GSM-305 | | | Güz  Bahar | | 2+2 | | | 6 | | |
| **Adı** | | Unlu Mamuller ve Pastacılık I | | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | Bakery and Pastry I | | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | Yok | | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | Türkçe | | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | Lisans | | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | Zorunlu | | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK | | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | |  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | Öğrencilerin hamur pastacılık tekniklerini tanımasını ve uygulamasını sağlamak. | | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | Temel pastacılık ürünlerinin hazırlanması. Pastacılık kremalarının hazırlanması. Pastacılık şurup ve soslarının hazırlanması. Çeşitli Pastacılık teknikleri. Pasta süsleme ve dekorasyonu. Çikolataların seçimi ve kullanımı. Çeşitli tatlıların ve pastaların yapımı. | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | | Pastacılık Kavramlarının, Tekniklerinin ve malzemelerinin tanınması | | | | | | | | | |
| 2 | | | Pastacılık tekniklerini uygulayabilir. | | | | | | | | | |
| 3 | | | Çeşitli soslar, şuruplar ve meyve jöleleri yapımını öğrenir. | | | | | | | | | |
| 4 | | | Çikolataların kullanımını öğrenir. | | | | | | | | | |
| 5 | | | Pasta süslemeyi öğrenir. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, soru cevap | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | |
| 1 | Temel Pandispanya ve Klasik Pasta Yapım Teknikleri | | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama | |
| 2 | Geleneksel Kek Yapma Teknikleri | | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama | |
| 3 | Pastacılık Sosları ve Şurupları | | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama | |
| 4 | Yumurta Bazlı Sosların Üretimi | | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama | |
| 5 | Pastacı Kremaları | | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama | |
| 6 | Çikolatalara Giriş | | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama | |
| 7 | Pasta Üretimi ve Süsleme | | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama | |
| 8 | Ara Sınav | | | | | | | | | |  | |
| 9 | Dekor Hamurları | | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama | |
| 10 | Çeşitli Tatlıların Üretimi | | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama | |
| 11 | Tatlı Sunum Teknikleri | | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama | |
| 12 | Modern Pasta Yapım Teknikleri | | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama | |
| 13 | Tabak Sunumları | | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama | |
| 14 | Final Sınavı | | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | Öğretim Elemanı Ders Notları | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | The Professional Pastry Chef  Çeşitli Reçeteler  Ders Notları ve Reçeteler | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | | | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | 14 | | 4 | | | | 56 |
| Ara Sınav | | | | | | 1 | | 4 | | | | 4 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | 1 | | 4 | | | | 4 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | 1 | | 23 | | | | 23 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | 1 | | 23 | | | | 23 |
| Ödev | | | | | |  | |  | | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | 14 | | 5 | | | | 70 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | |  | |  | | | | 180 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | |  | |  | | | | 6 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** | | |
| **Dersin Kodu** | | GSM306 | | | Güz  Bahar | | 2+2 | | | 6 | | |
| **Adı** | | Unlu Mamuller ve Pastacılık II | | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | Bakery and Pastry II | | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | Yok | | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | Türkçe | | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | Lisans | | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | Zorunlu | | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK | | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | |  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | Öğrencilerin hamur pastacılık tekniklerini tanımasını ve uygulamasını sağlamak. | | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | Temel pastacılık ürünlerinin hazırlanması. Pastacılık kremalarının hazırlanması. Pastacılık şurup ve soslarının hazırlanması. Çeşitli Pastacılık teknikleri. Pasta süsleme ve dekorasyonu. Çikolataların seçimi ve kullanımı. Çeşitli tatlıların ve pastaların yapımı. | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | | Pastacılık Kavramlarının, Tekniklerinin ve malzemelerinin tanınması | | | | | | | | | |
| 2 | | | Pastacılık tekniklerini uygulayabilir. | | | | | | | | | |
| 3 | | | Çeşitli soslar, şuruplar ve meyve jöleleri yapımını öğrenir. | | | | | | | | | |
| 4 | | | Çikolataların kullanımını öğrenir. | | | | | | | | | |
| 5 | | | Pasta süslemeyi öğrenir. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, soru cevap | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | |
| 1 | Temel Pandispanya ve Klasik Pasta Yapım Teknikleri | | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama | |
| 2 | Geleneksel Kek Yapma Teknikleri | | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama | |
| 3 | Pastacılık Sosları ve Şurupları | | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama | |
| 4 | Yumurta Bazlı Sosların Üretimi | | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama | |
| 5 | Pastacı Kremaları | | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama | |
| 6 | Çikolatalara Giriş | | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama | |
| 7 | Pasta Üretimi ve Süsleme | | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama | |
| 8 | Ara Sınav | | | | | | | | | |  | |
| 9 | Dekor Hamurları | | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama | |
| 10 | Çeşitli Tatlıların Üretimi | | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama | |
| 11 | Tatlı Sunum Teknikleri | | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama | |
| 12 | Modern Pasta Yapım Teknikleri | | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama | |
| 13 | Tabak Sunumları | | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama | |
| 14 | Final Sınavı | | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | Öğretim Elemanı Ders Notları | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | The Professional Pastry Chef  Çeşitli Reçeteler  Ders Notları ve Reçeteler | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | | | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | 14 | | 4 | | | | 56 |
| Ara Sınav | | | | | | 1 | | 4 | | | | 4 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | 1 | | 4 | | | | 4 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | 1 | | 23 | | | | 23 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | 1 | | 23 | | | | 23 |
| Ödev | | | | | |  | |  | | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | 14 | | 5 | | | | 70 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | |  | |  | | | | 180 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | |  | |  | | | | 6 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | | ***AKTS*** | |
| **Dersin Kodu** | | GSM-307 | | | Güz  Bahar | | 2+2 | | | | 5 | |
| **Adı** | | Anadolu Mutfağı-I | | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | Anatolian Cuisine-I | | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | Yok | | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | Türkçe | | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | Lisans | | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | Zorunlu | | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | |  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | Anadolu mutfağını öğrenmek | | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | Anadolu mutfağına özgü pişirme yöntemleri, İklim ve coğrafi özelliklere göre yemeklerin sınıflandırılması, Ege Mutfağı, Akdeniz mutfağı, Karadeniz mutfağı, Marmara bölgesi mutfağı, Doğu Anadolu mutfağı, Güneydoğu Anadolu mutfağının tanıtılması ve örneklerle uygulamalarının yapılması | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | | Anadolu mutfağını ve ona özgü pişirme yöntemlerini bilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | | Anadolu mutfağına özgü yemekler yapar. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | | Anadolu mutfağında kullanılan temel gıda maddelerini bilir ve uygular | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | | | Anadolu mutfağında kullanılan temel baharatları bilir ve uygular | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, soru cevap ve uygulama | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav ve uygulama | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | | |
| 1 | Anadolu mutfağında Kullanılan aletler, bu mutfaklara özgü pişirim yöntemleri | | | | | | | | | Anlatım, Tartışma | | |
| 2 | Anadolu Mutfağına özgü çorbalar, kebaplar, külbastıların yapılması | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama, Tartışma | | |
| 3 | Anadolu Mutfağına özgü Yahni ve pilakiler, köfteler, tava yemekleri, börek çeşitleri, bastıların yapılması | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama, Tartışma | | |
| 4 | Anadolu Mutfağına Özgü dolmalar, pilavlar, hamur tatlıları, soğuk tatlıların yapılması | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama, Tartışma | | |
| 5 | Anadolu Mutfağına özgü kayganalar, sebze, salata ve turşuların yapılması ile turşu kurma tekniklerinin öğrenilmesi | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama, Tartışma | | |
| 6 | Anadolu Mutfağına özgü meyve tatlıları, hoşaf, şurup(şerbet), reçeller | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama, Tartışma | | |
| 7 | Anadolu Mutfağı ile yöresel mutfağa kaynak olan anadolu mutfağının farkının öğrenilmesi, coğrafi özelliklere yemeklerin sınıflandırılması | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama, Tartışma | | |
| 8 | Ara sınav | | | | | | | | | Sınav | | |
| 9 | Ege Mutfağının öğrenilmesi ve bu mutfağa özgü yemeklerin yapılması | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama, Tartışma | | |
| 10 | Akdeniz ve İç Anadolu mutfağının öğrenilmesi ve bu mutfağa özgü yemeklerin yapılması | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama, Tartışma | | |
| 11 | Karadeniz mutfağının öğrenilmesi ve bu mutfağa özgü yemeklerin yapılması | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama, Tartışma | | |
| 12 | Marmara mutfağının öğrenilmesi ve bu mutfağa özgü yemeklerin yapılması | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama, Tartışma | | |
| 13 | Doğu Anadolu mutfağının öğrenilmesi ve bu mutfağa özgü yemeklerin yapılması | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama, Tartışma | | |
| 14 | Güneydoğu Anadolu mutfağının öğrenilmesi ve bu mutfağa özgü yemeklerin yapılması | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama, Tartışma | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | Öğretim Elemanı Ders Notları | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | 1. Türkan C. (2009) Yemek Repertuarı, Ankara: Sistem Ofset  2. Gürsoy D. (2005) Kuzeyden Güneye… Doğudan Batıya Yöresel Mutfağımız, İstanbul: Oğlak Yayıncılık  3. Cornell K and Türkoğlu N. (2004)Cooking The Turkish Way Minneapolis: Learner Pub.  4. Kenar S. (2012)Tarihinden Tarifine Bulgur, İstanbul: Doğan Egmont yayıncılık A.Ş.  5. Turabi Efendi (1865)Turkish Cookery Book  6 .Tuzlacı E. (2011) Türkiye’nin yabani besin bitkileri ve Ot Yemekleri, İstanbul: Alfa yayınları | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | | | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | 14 | | 4 | | | | 56 |
| Ara Sınav | | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | 1 | | 10 | | | | 10 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | 1 | | 12 | | | | 12 |
| Ödev | | | | | |  | |  | | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | 14 | | 5 | | | | 70 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | |  | |  | | | | 150 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | |  | |  | | | | 5 |

DDüzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | | ***AKTS*** | |
| **Dersin Kodu** | | GSM-308 | | | Güz  Bahar | | 2+2 | | | | 5 | |
| **Adı** | | Anadolu Mutfağı II | | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | Anatolian Cuisine II | | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | Yok | | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | Türkçe | | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | Lisans | | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | Zorunlu | | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | |  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | Anadolu mutfağını öğrenmek | | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | Anadolu mutfağına özgü pişirme yöntemleri, İklim ve coğrafi özelliklere göre yemeklerin sınıflandırılması, Ege Mutfağı, Akdeniz mutfağı, Karadeniz mutfağı, Marmara bölgesi mutfağı, Doğu Anadolu mutfağı, Güneydoğu Anadolu mutfağının tanıtılması ve örneklerle uygulamalarının yapılması | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | | Anadolu mutfağını ve ona özgü pişirme yöntemlerini bilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | | Anadolu mutfağına özgü yemekler yapar. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | | Anadolu mutfağında kullanılan temel gıda maddelerini bilir ve uygular | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | | | Anadolu mutfağında kullanılan temel baharatları bilir ve uygular | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, soru cevap ve uygulama | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav ve uygulama | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | | |
| 1 | Anadolu mutfağında Kullanılan aletler, bu mutfaklara özgü pişirim yöntemleri | | | | | | | | | Anlatım, Tartışma | | |
| 2 | Anadolu Mutfağına özgü çorbalar, kebaplar, külbastıların yapılması | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama, Tartışma | | |
| 3 | Anadolu Mutfağına özgü Yahni ve pilakiler, köfteler, tava yemekleri, börek çeşitleri, bastıların yapılması | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama, Tartışma | | |
| 4 | Anadolu Mutfağına Özgü dolmalar, pilavlar, hamur tatlıları, soğuk tatlıların yapılması | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama, Tartışma | | |
| 5 | Anadolu Mutfağına özgü kayganalar, sebze, salata ve turşuların yapılması ile turşu kurma tekniklerinin öğrenilmesi | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama, Tartışma | | |
| 6 | Anadolu Mutfağına özgü meyve tatlıları, hoşaf, şurup(şerbet), reçeller | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama, Tartışma | | |
| 7 | Anadolu Mutfağı ile yöresel mutfağa kaynak olan anadolu mutfağının farkının öğrenilmesi, coğrafi özelliklere yemeklerin sınıflandırılması | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama, Tartışma | | |
| 8 | Ara sınav | | | | | | | | | Sınav | | |
| 9 | Ege Mutfağının öğrenilmesi ve bu mutfağa özgü yemeklerin yapılması | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama, Tartışma | | |
| 10 | Akdeniz ve İç Anadolu mutfağının öğrenilmesi ve bu mutfağa özgü yemeklerin yapılması | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama, Tartışma | | |
| 11 | Karadeniz mutfağının öğrenilmesi ve bu mutfağa özgü yemeklerin yapılması | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama, Tartışma | | |
| 12 | Marmara mutfağının öğrenilmesi ve bu mutfağa özgü yemeklerin yapılması | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama, Tartışma | | |
| 13 | Doğu Anadolu mutfağının öğrenilmesi ve bu mutfağa özgü yemeklerin yapılması | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama, Tartışma | | |
| 14 | Güneydoğu Anadolu mutfağının öğrenilmesi ve bu mutfağa özgü yemeklerin yapılması | | | | | | | | | Anlatım, Uygulama, Tartışma | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | Öğretim Elemanı Ders Notları | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | 1. Türkan C. (2009) Yemek Repertuarı, Ankara: Sistem Ofset  2. Gürsoy D. (2005) Kuzeyden Güneye… Doğudan Batıya Yöresel Mutfağımız, İstanbul: Oğlak Yayıncılık  3. Cornell K and Türkoğlu N. (2004)Cooking The Turkish Way Minneapolis: Learner Pub.  4. Kenar S. (2012)Tarihinden Tarifine Bulgur, İstanbul: Doğan Egmont yayıncılık A.Ş.  5. Turabi Efendi (1865)Turkish Cookery Book  6 .Tuzlacı E. (2011) Türkiye’nin yabani besin bitkileri ve Ot Yemekleri, İstanbul: Alfa yayınları | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | | | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | 14 | | 4 | | | | 56 |
| Ara Sınav | | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | 1 | | 10 | | | | 10 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | 1 | | 12 | | | | 12 |
| Ödev | | | | | |  | |  | | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | 14 | | 5 | | | | 70 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | |  | |  | | | | 150 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | |  | |  | | | | 5 |

DDüzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Dr. Öğr. Üyesi Ömür UÇAR İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | | ***Yarıyıl*** | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** |
| **Dersin Kodu** | | | | Gsm-113 | | | Güz  Bahar | 2+0 | | | 3 |
| **Adı** | | | | İş Güvenliği ve İlkyardım | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | | | Work Safety And Fırst Aıd | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | | | Yok | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | | | Türkçe | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | | | Lisans | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | | | Zorunlu | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | | |  | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | | | |  | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | | | Öğrencilerin mutfak güvenliği ve ilk yardım gerektiren durumlara müdahaleleri konusunda bilgi sahibi olmalarını amaçlar. | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | | | İş güvenliğin tanımı ve önemi, güvenli bir ortamın kuralları, mutfak kazaları( yanık ve haşlanmaları, düşmeleri, kesikleri, elektrik çarpmaları) ve güvenlik önlemleri, mutfak personelinin dikkat etmesi gereken hijyen kuralları, İlkyardımın önemi ve ilkyardımda temel ilkeler, ilkyardım malzemeleri ,yaralı taşıma teknikleri, yaşam bulguları, yaralıların değerlendirilmesi, solunum ve dolaşım sisteminde ilk yardım(temel yaşam desteği),kanamalarda, yaralanmalarda ve şokta ilk yardım, kırıklar, burkulmalar ve çıkıklarda ilkyardım, karın, kafa, göğüs yaralanmalarında ilkyardım, tıbbi acil durumlarda[kalp krizi, kan şekeri düşüklüğü(hipoglisemi),kan şekeri yüksekliği( hiperglisemi), karında şiddetli ağrı, bilinç kaybı, sara, havale]ilk yardım, yanık, elektrik çarpmaları, sıcak çarpmaları, donmalarda ilkyardım, gıda zehirlenmeleri, alınacak önlemler ve ilkyardım ,böcek sokmalarında ilkyardım, göz, kulak ve buruna yabancı cisim kaçmasında ve boğulmalarda ilkyardım. | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | Güvenli iş ortamının kurallarını sıralayabilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | Mutfak kazaları ve güvenlik önlemlerine yönelik bilgilerini kullanabilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | Mutfak personelinin dikkat etmesi gereken hijyen kurallarını uygulayabilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | | Hızlı değerlendirme, karar verme ve duruma en uygun malzemeyi temin ederek uygulama yapabilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-5 | | İlk yardım gerektiren durumlarda yapılacak uygulamalara ilişkin bilgilerini kullanabilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-6 | | Ani hastalanan veya herhangi bir kazaya maruz kalan bireylerin hayatını kurtarmak amacıyla alınacak önlemlere ilişkin bilgilerini kullanabilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-7 | | Kazaya maruz kalan bireylerin, sakatlığını önlemek ya da sınırlandırmak amacıyla zamanında ve yerinde alınacak önlemlere ilişkin bilgilerini kullanabilir. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-8 | | Gerektiğinde temel yaşam desteği uygulayabilir. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, soru-cevap | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | | | Yazılı Sınav | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** |
| 1 | Öğrencilerle tanışma, ders programının ve yararlanılacak kaynakların açıklanması. | | | | | | | | | | Anlatım, tartışma |
| 2 | İş güvenliğin tanımı ve önemi, güvenli bir ortamın kuralları, mutfak kazaları( yanık ve haşlanmaları, düşmeleri, kesikleri, elektrik çarpmaları) ve güvenlik önlemleri | | | | | | | | | | Anlatım, tartışma |
| 3 | Mutfak personelinin dikkat etmesi gereken hijyen kuralları | | | | | | | | | | Anlatım, tartışma |
| 4 | İlkyardımın önemi ve ilkyardımda temel ilkeler, ilkyardım malzemeleri ,yaralı taşıma teknikleri | | | | | | | | | | Anlatım, tartışma |
| 5 | Yaşam bulguları ve yaralıların değerlendirilmesi | | | | | | | | | | Anlatım, tartışma |
| 6 | Solunum ve dolaşım sisteminde ilk yardım(temel yaşam desteği) | | | | | | | | | | Anlatım, tartışma |
| 7 | I.Ara sınav | | | | | | | | | | Anlatım, tartışma |
| 8 | Kanamalarda, yaralanmalarda ve şokta ilk yardım, | | | | | | | | | | Anlatım, tartışma |
| 9 | Kırıklar, burkulmalar ve çıkıklarda ilkyardım, | | | | | | | | | | Anlatım, tartışma |
| 10 | Karın, kafa, göğüs yaralanmalarında ilkyardım | | | | | | | | | | Anlatım, tartışma |
| 11 | Tıbbi acil durumlarda[kalp krizi, kan şekeri düşüklüğü(hipoglisemi),kan şekeri yüksekliği( hiperglisemi), karında şiddetli ağrı, bilinç kaybı,sara,havale]ilkyardım | | | | | | | | | | Anlatım, tartışma |
| 12 | Yanık, elektrik çarpmaları, sıcak çarpmaları, donmalarda ilkyardım | | | | | | | | | | Anlatım, tartışma |
| 13 | Gıda zehirlenmeleri, alınacak önlemler ve ilkyardım böcek sokmalarında ilk yardım | | | | | | | | | | Anlatım, tartışma |
| 14 | Göz, kulak ve buruna yabancı cisim kaçmasında ve boğulmalarda ilkyardım | | | | | | | | | | Anlatım, tartışma |
|  | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | Öğretim Elemanı Ders Notları | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | 1. Sözen., C. 2012 ;İlk Yardım, Nobel Akademik yayıncılık Eğitim danışmanlık Tic.Ltd.Şti Mat, Ankara. 2. Süzen.,B . 2008; Temel İlk Yardım, Bedray Basın Yayıncılık Ltd. Şti, İstanbul. 3. Atıcı., A., Atıcı., Ş., Mert., E., ve diğerleri. 2006; İlk Yardım Uygulayıcı Kitabı, Mersin Üniversitesi İlk Yardım Araştırma Ve Uygulama merkezi, Mersin. 4. Amerikan Ortopedik Cerrahlar Akademisi, 1996; Hasta ve Yaralıların Acil Bakımı ve Nakledilmesi, Mısırlı Matbaacılık, İstanbul | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | | | **SAYISI** | | | **KATKI YÜZDESİ** | | |
| **Ara Sınav** | | | | | | 1 | | | 100 | | |
| **Ödev** | | | | | |  | | |  | | |
| **Final Sınavı** | | | | | | 1 | | | 100 | | |
|  | | | | | | Toplam | | |  | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | | | 1 | | | 40 | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | | | 1 | | | 60 | | |
|  | | | | | | Toplam | | | 100 | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | | **SAYISI** | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | **Toplam İş Yükü (Saat)** | |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | | 14 | 2 | | 28 | |
| Ara Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | 1 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | | 1 | 1 | | 1 | |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 5 | 3 | | 15 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | | 5 | 3 | | 15 | |
| Ödev | | | | | | |  |  | |  | |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | | 15 | 2 | | 30 | |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | | |  |  | | 90 | |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | | |  |  | | 3 | |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | |
|  |  | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** | | |
| **Dersin Kodu** | GSM-401 | | Güz  Bahar | | 4+0 | | | 6 | | |
| **Adı** | Mesleki İngilizce-V | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | Vocational English-V | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | Yok | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | Türkçe | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | Lisans | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | Zorunlu | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** |  | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | Yabancı dilden mesleki alanlarda faydalanma, yabancı dili iş hayatında doğru kelime ve ifadeleri kullanarak doğru telaffuz, vurgu ve tonlamayla konuşabilme, mesleğiyle ilgili konularda dinlediğini anlayabilme, mesleğiyle ilgili gerekli konularda yazabilme, yazışmalar yapabilme, mesleğiyle ilgili konularda okuduğunu anlayabilme | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | Avrupa dil portföyü B2 genel düzeyinde ingilizce kullanılarak turizm ve rekreasyon alanındaki bilgileri izleme becerisi kazanılır. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | Sektörde kullanacağı mesleki kavramları anlar ve konuşur | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | Resmi ortamda yazışmalar yapmak için yararlanacağı kavramları ve kalıpları öğrenir | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | Yabancı dilden meslek alanında yararlanır | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | Yabancı dilini geliştirmek için motivasyona sahip olur | | | | | | | | | |
| ÖÇ-5 | Yabancı dilde eksikliklerini geliştirmeye yönelik kişisel çalışmalar yapabilir | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | Kaynak kitap ve elektronik materyaller aracılığıyla dersin işlenmesi. Aktif, katılımcı ve öğrenme-araştırma odaklı bir anlayışla dersin yürütülmesi. | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | Yazılı ara sınav, dönem içi ödev ve yazılı yarıyıl sonu sınavı. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** |
| **1** | Şimdi zaman | | | | | | | | |  |
| **2** | Şimdi zamanda fiil kullanımı | | | | | | | | |  |
| **3** | Gelecek zaman | | | | | | | | |  |
| **4** | Olasılıklı gelecek zaman | | | | | | | | |  |
| **5** | Kesin gelecek zaman | | | | | | | | |  |
| **6** | Gelecek zamanda zaman kayması | | | | | | | | |  |
| **7** | Sıklık zarfları | | | | | | | | |  |
| **8** | Pasif cümle yapıları | | | | | | | | |  |
| **9** | Pasif cümle yapıları | | | | | | | | |  |
| **10** | Pasif cümle yapıları | | | | | | | | |  |
| **11** | Aktarım cümleleri | | | | | | | | |  |
| **12** | Sık kullanılan deyimler | | | | | | | | |  |
| **13** | Sık kullanılan deyimler | | | | | | | | |  |
| **14** | Atasözleri | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** |  | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | Öndeş, N. S. (2012). English Grammar, ELS yayıncılık.  Harding, K. & P. Henderson (1994) High Season, Oxford: OUP | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | |  | | | | | 100 | | | |
|  | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** | |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | 14 | | 4 | | | 56 | |
| Ara Sınav | | | | 1 | | 1 | | | 1 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | 1 | | 1 | | | 1 | |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | 1 | | 26 | | | 26 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | 1 | | 26 | | | 26 | |
| Ödev | | | |  | |  | | |  | |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | 14 | | 5 | | | 70 | |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | |  | |  | | | 180 | |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | |  | |  | | | 6 | |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | |
|  |  | | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | ***AKTS*** | | |
| **Dersin Kodu** | GSM- 402 | | | Güz  Bahar | | 4+0 | | | 6 | | |
| **Adı** | Mesleki İngilizce-VI | | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | Vocational İngilizce-VI | | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | Yok | | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | Türkçe | | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | Lisans | | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | Zorunlu | | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** |  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** |  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | Yabancı dilden mesleki alanlarda faydalanma, yabancı dili iş hayatında doğru kelime ve ifadeleri kullanarak doğru telaffuz, vurgu ve tonlamayla konuşabilme, mesleğiyle ilgili konularda dinlediğini anlayabilme, mesleğiyle ilgili gerekli konularda yazabilme, yazışmalar yapabilme, mesleğiyle ilgili konularda okuduğunu anlayabilme | | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | Avrupa dil portföyü C1 genel düzeyinde ingilizce kullanılarak turizm ve rekreasyon alanındaki bilgileri izleme becerisi kazanılır. | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | Sektörde kullanacağı mesleki kavramları anlar ve konuşur | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | Resmi ortamda yazışmalar yapmak için yararlanacağı kavramları ve kalıpları öğrenir | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | Yabancı dilden meslek alanında yararlanır | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | | Yabancı dilini geliştirmek için motivasyona sahip olur | | | | | | | | | |
| ÖÇ-5 | | Yabancı dilde eksikliklerini geliştirmeye yönelik kişisel çalışmalar yapabilir | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | Kaynak kitap ve elektronik materyaller aracılığıyla dersin işlenmesi. Aktif, katılımcı ve öğrenme-araştırma odaklı bir anlayışla dersin yürütülmesi. | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | Yazılı ara sınav, dönem içi ödev ve yazılı yarıyıl sonu sınavı. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** |
| **1** | Gastronomiye özgü kelimeler | | | | | | | | | |  |
| **2** | Hobi ve motivasyon cümleleri | | | | | | | | | |  |
| **3** | Turizm alaınnda ihtiyaç duyulan kelimeler | | | | | | | | | |  |
| **4** | Turizm alanında ihtiyaç duyulan kelimeler | | | | | | | | | |  |
| **5** | Otel restaurantlarında ihtiyaç duyulan kelimeler | | | | | | | | | |  |
| **6** | Otel restaurantlarında ihtiyaç duyulan kelimeler | | | | | | | | | |  |
| **7** | İngilizce olarak yemek tanıtımı | | | | | | | | | |  |
| **8** | İngilizce olarak yemek tanıtımı | | | | | | | | | |  |
| **9** | Genel kültür üzerine kelimeler | | | | | | | | | |  |
| **10** | Genel kültür üzerine kelimeler | | | | | | | | | |  |
| **11** | Kültür farkı ve iletişim | | | | | | | | | |  |
| **12** | Yiyecek İçecek İşletmeciliği liderliği ile ilgili yapılar | | | | | | | | | |  |
| **13** | Türk Mutfağını küresel çapta tanıtma ile ilgili yapılar | | | | | | | | | |  |
| **14** | Genel tekrar | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** |  | | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | Öndeş, N. S. (2012). English Grammar, ELS yayıncılık.  Harding, K. & P. Henderson (1994) High Season, Oxford: OUP | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** | |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | 14 | | 4 | | | 56 | |
| Ara Sınav | | | | | 1 | | 1 | | | 1 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | 1 | | 1 | | | 1 | |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | 1 | | 26 | | | 26 | |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | 1 | | 26 | | | 26 | |
| Ödev | | | | |  | |  | | |  | |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | 14 | | 5 | | | 70 | |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | |  | |  | | | 180 | |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | |  | |  | | | 5 | |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | | ***AKTS*** | |
| **Dersin Kodu** | | GSM-403 | | | Güz  Bahar | | 2+2 | | | | 5 | |
| **Adı** | | Dünya Mutfağı I | | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | World Cuisine I | | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | Yok | | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | Türkçe | | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | Lisans | | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | Zorunlu | | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK | | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | |  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | Dünya mutfaklarını tanıtmak ve Avrupa mutfaklarından yemeklerin yapılışını anlatarak uygulamasını yaptırmaktır. | | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | Fransa mutfağı, İtalya mutfağı, İngiltere mutfağı, Almanya mutfağı, yunan mutfağı ve Rus mutfağı hakkında teorik bilgiler yanında pratik uygulamalar yapmaktır. | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | | Dünya mutfağı hakkında bilgi sahibi olur. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | | Fransız mutfağı hakkında bilgi sahibi olur. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | | Akdeniz mutfağı hakkında (İtalyan ve Yunan) bilgi sahibi olur | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | | | Kuzey Avrupa mutfağı hakkında bilgi sahibi olur. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, uygulama ve soru cevap | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav ve uygulama | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | | |
| 1 | Fransa mutfağı | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
| 2 | Öğrenci uygulamaları | | | | | | | | | Uygulama | | |
| 3 | İtalya mutfağı | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
| 4 | Öğrenci uygulamaları | | | | | | | | | Uygulama | | |
| 5 | İngiliz mutfağı | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
| 6 | Öğrenci uygulamaları | | | | | | | | | Uygulama | | |
| 7 | Almanya, Avusturya, İsviçre mutfakları | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
| 8 | Ara Sınav | | | | | | | | |  | | |
| 9 | Öğrenci uygulamaları | | | | | | | | | Uygulama | | |
| 10 | İspanya Mutfağı | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
| 11 | Öğrenci uygulamaları | | | | | | | | | Uygulama | | |
| 12 | İskandinav ve Rus mutfakları | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
| 13 | Öğrenci uygulamaları | | | | | | | | | Uygulama | | |
| 14 | Yunan mutfağı | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | Öğretim Elemanı Ders Notları | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | 1. Fumey, G. & Etcheverria, O. (2007). Dünya Mutfakları Atlası. NTV Yayınları. 2. Gürbüz, B. (2007). Dünya Mutfağı. Ankara: Detay Yayıncılık. 3. Boyut Yayın Grubu. (2007). Dünya Yemekleri Serisi. İstanbul: Boyut Yayıncılık | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | | | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | 14 | | 4 | | | | 56 |
| Ara Sınav | | | | | | 1 | | 4 | | | | **4** |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | 1 | | 4 | | | | **4** |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | 1 | | 22 | | | | 22 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | 1 | | 22 | | | | 22 |
| Ödev | | | | | |  | |  | | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | 14 | | 3 | | | | 42 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | |  | |  | | | | 150 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | |  | |  | | | | 5 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | | ***AKTS*** | |
| **Dersin Kodu** | | GSM-404 | | | Güz  Bahar | | 2+2 | | | | 5 | |
| **Adı** | | Dünya Mutfağı-II | | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | World Cuisine-II | | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | Yok | | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | Türkçe | | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | Lisans | | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | Zorunlu | | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | | Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK | | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | |  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | Dünya mutfaklarını tanıtmak ve Avrupa mutfaklarından yemeklerin yapılışını anlatarak uygulamasını yaptırmaktır. | | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | Fransa mutfağı, İtalya mutfağı, İngiltere mutfağı, Almanya mutfağı, yunan mutfağı ve Rus mutfağı hakkında teorik bilgiler yanında pratik uygulamalar yapmaktır. | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | | Dünya mutfağı hakkında bilgi sahibi olur. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | | Fransız mutfağı hakkında bilgi sahibi olur. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | | Akdeniz mutfağı hakkında (İtalyan ve Yunan) bilgi sahibi olur | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | | | Kuzey Avrupa mutfağı hakkında bilgi sahibi olur. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, uygulama ve soru cevap | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav ve uygulama | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | | |
| 1 | Fransa mutfağı | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
| 2 | Öğrenci uygulamaları | | | | | | | | | Uygulama | | |
| 3 | İtalya mutfağı | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
| 4 | Öğrenci uygulamaları | | | | | | | | | Uygulama | | |
| 5 | İngiliz mutfağı | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
| 6 | Öğrenci uygulamaları | | | | | | | | | Uygulama | | |
| 7 | Almanya, Avusturya, İsviçre mutfakları | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
| 8 | Ara Sınav | | | | | | | | |  | | |
| 9 | Öğrenci uygulamaları | | | | | | | | | Uygulama | | |
| 10 | İspanya Mutfağı | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
| 11 | Öğrenci uygulamaları | | | | | | | | | Uygulama | | |
| 12 | İskandinav ve Rus mutfakları | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
| 13 | Öğrenci uygulamaları | | | | | | | | | Uygulama | | |
| 14 | Yunan mutfağı | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | Öğretim Elemanı Ders Notları | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | 1. Fumey, G. & Etcheverria, O. (2007). Dünya Mutfakları Atlası. NTV Yayınları. 2. Gürbüz, B. (2007). Dünya Mutfağı. Ankara: Detay Yayıncılık. 3. Boyut Yayın Grubu. (2007). Dünya Yemekleri Serisi. İstanbul: Boyut Yayıncılık | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | | | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | 14 | | 4 | | | | 56 |
| Ara Sınav | | | | | | 1 | | 4 | | | | **4** |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | 1 | | 4 | | | | **4** |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | 1 | | 22 | | | | 22 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | 1 | | 22 | | | | 22 |
| Ödev | | | | | |  | |  | | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | 14 | | 3 | | | | 42 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | |  | |  | | | | 150 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | |  | |  | | | | 5 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | | ***AKTS*** | |
| **Dersin Kodu** | | KRY101 | | | Güz  Bahar | | 1+0 | | | | 2 | |
| **Adı** | | Kariyer Planlama | | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | Career planning | | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | Yok | | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | Türkçe | | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | Lisans | | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | Seçmeli | | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | |  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | |  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | Öğrencilere kariyerlerini planlamaları için bilgi, beceri ve bakış açısı sağlamaktır. Bu doğrultuda öğrenciler ders kitaplarındaki üniteleri okuyacak ve sunumlar yapacak, davetli konuk(lar)ın semineri(leri) hakkında yansıtma yapacak, CV hazırlayacak, profesyonel online iletişim ağı oluşturacak, iş başvurusu ve iş görüşmelerine hazırlanacaklar. | | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | Bu ders; Kariyer Kavramı,Kariyer Planlama,Kariyer Planlamasının Mesleki Danışmanlıkla İlişkisi,Bireysel Kariyer Gelişimi,Özgeçmiş çeşitleri ve özgeçmiş hazırlama,İş Görüşmesi,Kariyer planlama süreci,Türk eğitim sisteminin kariyer planlaması doğrultusunda değerlendirilmesi,Kariyer planlamasının okullarda uygulanabilirliği I,Kariyer planlamasının okullarda uygulanabilirliği II,Yaşam boyu kariyer planlaması I,Yaşam boyu kariyer planlaması II,Emeklilikte kariyer planlaması,Konu tekrarı ve geri bildirim; konularını içermektedir. | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | | Bu dersi alan öğrenciler kariyer planlamasının prensiplerini ifade eder. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | | Kariyer planlamasının yöntem ve tekniklerini kullanır. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | | Karakter özelliklerinin meslek seçimine etkilerini tartışır. | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | | | Kariyer gelişimini analiz eder. | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, uygulama ve soru cevap | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav ve uygulama | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | | |
| 1 | Kariyer Kavramı | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
| 2 | Kariyer Planlama | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
| 3 | Kariyer Planlamasının Mesleki Danışmanlıkla İlişkisi | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
| 4 | Bireysel Kariyer Gelişimi | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
| 5 | Özgeçmiş çeşitleri ve özgeçmiş hazırlama | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
| 6 | İş Görüşmesi | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
| 7 | Kariyer planlama süreci | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
| 8 | Ara Sınav | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
| 9 | Türk eğitim sisteminin kariyer planlaması doğrultusunda değerlendirilmesi | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
| 10 | Kariyer planlamasının okullarda uygulanabilirliği | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
| 11 | Yaşam boyu kariyer planlaması | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
| 12 | Emeklilikte kariyer planlaması | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
| 13 | İşyerinde kariyer planlaması | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
| 14 | Genel değerlendirme | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | Öğretim Elemanı Ders Notları | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | Kariyer Planlama ve Geliştirme, Doç. Dr. Kemal Öztemel, Pegem Akademi, 2019  Beden Dili Rehberi, Richard Webster, Olimpos Yayınevi, 2019  Yaman, I. (2019). 'Turkiye'de Ingilizce Ogretmeni Olmak' Uzerine Bazi Degerlendirmeler ve Oneriler. Akdeniz Egitim Arastirmalari Dergisi, 13(28), 157-172. doi: 10.29329/mjer.2019.202.9 | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | | | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | 14 | | 2 | | | | 28 |
| Ara Sınav | | | | | | 1 | | 1 | | | | **1** |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | 1 | | 1 | | | | **1** |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | 5 | | 2 | | | | 10 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | 5 | | 2 | | | | 10 |
| Ödev | | | | | |  | |  | | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | 5 | | 2 | | | | 10 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | |  | |  | | | | 60 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | |  | |  | | | | 2 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GİRESUN ÜNİVERSİTESİ  DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | |
| **DERS BİLGİLERİ** | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | ***Yarıyıl*** | | ***T+U Saat*** | | | | ***AKTS*** | |
| **Dersin Kodu** | | GSM-420 | | | Güz  Bahar | | 1+2 | | | | 5 | |
| **Adı** | | Sosyal Sorumluluk Projeleri | | | | | | | | | | |
| **Dersin İngilizce Adı** | | Social responsibility projects | | | | | | | | | | |
| **Ön Koşul Dersleri** | | Yok | | | | | | | | | | |
| **Dersin Dili** | | Türkçe | | | | | | | | | | |
| **Dersin Seviyesi** | | Lisans | | | | | | | | | | |
| **Dersin Türü** | | Seçmeli | | | | | | | | | | |
| **Dersin Koordinatörü** | | Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK | | | | | | | | | | |
| **Dersi Verenler** | |  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Yardımcıları** | |  | | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | | Bu derste öğrencilerin, toplumun güncel sorunlarını belirleme ve çözüm üretmeye yönelik projeler hazırlamaları, Sosyal sorumluluk çerçevesinde çeşitli projelerde gönüllü olarak yer almaları, katılımcı ve demokratik bireyler olmaları, dayanışma ve işbirliğini pekiştirmeleri, sorumluluk almaları ve proje geliştirmeleri, sivil toplum kuruluşları hakkında bilgi sahibi olmaları amaçlanmaktadır. | | | | | | | | | | |
| **Dersin Kısa İçeriği** | | Sosyal Sorumluluk, Etik, Ahlak, Hayırseverlik, Gönüllülük, Sosyal Sorumluluğun Önemi, Bireysel Sosyal Sorumluluk Çalışmaları, Kurumsal Sosyal Sorumluluk, Kurum Kimliği, Kurum İmajı, Kurumsal Sosyal Sorumlulukta Ekonomik, Örgütsel ve Toplumsal Konular, Sosyal Sorumluluk Konuları ve Başarılı Örnek Sosyal Sorumluluk Projelerinin İncelenmesi | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | | | | | | | | | | | | |
| ÖÇ-1 | | | Sosyal sorumluluk bilinci oluşturmak | | | | | | | | | |
| ÖÇ-2 | | | Sosyal sorumluluk projesi geliştirmek | | | | | | | | | |
| ÖÇ-3 | | | Ekip çalışması ile proje yürütebilmek | | | | | | | | | |
| ÖÇ-4 | | | Toplumsal sorunlara duyarlı olmak | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Yöntemleri** | | | Slayt, yüz yüze anlatım, sınıf içi tartışma, uygulama ve soru cevap | | | | | | | | | |
| **Ölçme Yöntemleri** | | | Yazılı Sınav ve uygulama | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DERS AKIŞI** | | | | | | | | | | | | |
| **Hafta** | **Konular** | | | | | | | | | **Kaynak/İlgili Bölüm** | | |
| 1 | Sosyal Sorumluluk Kavramı, Amacı ve Önemi | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
| 2 | Kurumsal Sosyal Sorumluluk Kavramı, Amacı ve Önemi | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
| 3 | Sosyal Sorumluluk, Etik, Hayırseverlik, Gönüllülük gibi Kavramların Açıklanması | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
| 4 | Kurumsal Sosyal Sorumluluğun Gelişimi, Avantaj ve Dezavantajları | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
| 5 | Pazarlama Kavramı içinde Sosyal Sorumluluk Kavramı | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
| 6 | Sivil Toplum Kuruluşlarının Sosyal Sorumluluk Projeleri içindeki Yeri | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
| 7 | Dünyada ve Türkiye’de Başarılı Sosyal Sorumluluk Proje Örneklerinin İncelenmesi | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
| 8 | Ara Sınav | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
| 9 | Öğrencilerin Sosyal Sorumluluk Proje Çalışmaları | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
| 10 | Sosyal Sorumluluk Çerçevesinde Panel, Konferans, Bilgilendirme Semineri Düzenleme | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
| 11 | Öğrencilerin Sosyal Sorumluluk Proje Uygulamaları | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
| 12 | Öğrencilerin Sosyal Sorumluluk Proje Uygulamaları | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
| 13 | Öğrencilerin Sosyal Sorumluluk Proje Uygulamaları | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
| 14 | Öğrencilerin Sosyal Sorumluluk Proje Uygulamaları | | | | | | | | | Sözlü ve görsel anlatım | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **KAYNAKLAR** | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Notu** | | | Öğretim Elemanı Ders Notları | | | | | | | | | |
| **Diğer Kaynaklar** | | | Kurumsal Sosyal Sorumluluk – Coşkun Can AKTAN  Türkiye’den Uygulama Örnekleriyle Kurumsal Sosyal Sorumluluk- Tuğçe GÜREL BORAN  Kurumsal Sosyal Sorumluluk Projeleri, Ebru ÖZGEN  Topluma Hizmet Uygulamaları- Kemalettin KUZUCU- S. Tunay KAMER | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI** | | | | **SAYISI** | | | | | **KATKI YÜZDESİ** | | | |
| **Ara Sınav** | | | | 1 | | | | | 100 | | | |
| **Ödev** | | | |  | | | | |  | | | |
| **Final Sınavı** | | | | 1 | | | | | 100 | | | |
|  | | | | Toplam | | | | |  | | | |
| **Yıl içinin Başarıya Oranı** | | | | 1 | | | | | 40 | | | |
| **Finalin Başarıya Oranı** | | | | 1 | | | | | 60 | | | |
|  | | | | Toplam | | | | | 100 | | | |
| **İŞYÜKÜ HESAPLAMA** | | | | | | | | | | | | |
| **Etkinlik** | | | | | | **SAYISI** | | **İş Yükü Süresi (Saat)** | | | | **Toplam İş Yükü (Saat)** |
| Derse Katılım (Sınav haftası hariç) | | | | | | 14 | | 2 | | | | 28 |
| Ara Sınav | | | | | | 1 | | 1 | | | | **1** |
| Yarı Yıl Sonu Sınav | | | | | | 1 | | 1 | | | | **1** |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | 10 | | 3 | | | | 30 |
| Yarı Yıl Sonu Sınav İçin Bireysel Çalışma | | | | | | 10 | | 3 | | | | 30 |
| Ödev | | | | | |  | |  | | | |  |
| Ders Dışı Bireysel Çalışma | | | | | | 10 | | 6 | | | | 60 |
| **GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATİ** | | | | | |  | |  | | | | 150 |
| **DERSİN AKTS KREDİSİ** | | | | | |  | |  | | | | 5 |

Düzenleme Tarihi: 16/03/2024

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Eyüp NEFES İMZA VE KAŞE