

ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
GAZİPAŞA MUSTAFA RAHMİ BÜYÜKBALLI MESLEK
YÜKSEKOKULU

TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ
PROGRAMI

26.02.2026

ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

A. Programa İlişkin Genel Bilgiler

Meslek Yüksekokulu (MYO) ve yönetimi ile ilgili bilgiler	
MYO Adı	: Gazipaşa Mustafa Rahmi Büyükbali Meslek Yüksekokulu
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	: 2010-2011
İlk öğrenci mezun ettiği eğitim öğretim yılı	: 2011-2013
Müdür Adı Soyadı (unvanı)	: Mehmet Kahyaoğlu (Doç. Dr.)
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	: Ali Samed Ulu (Öğr. Gör.)
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	: Ömer Yenipazarlı (Öğr. Gör.)
Programla ilgili bilgiler	
Bölüm Adı	: Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri
Program Adı	: Turizm ve Otel İşletmeciliği
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	: 2010-2011
İlk öğrenci mezun ettiği eğitim öğretim yılı	: 2011-2012
Program Başkanının Adı Soyadı (unvanı)	: Fikret Işık (Dr. Öğr. Üyesi)
Program öğretim türü	: Normal Öğretim
Eğitim dili	: Türkçe
Programa öğrenci kabul şekli	: YKS
Diplomada yazılan derecenin adı	: Ön lisans
Program akredite mi?	: Hayır
MYO'da akredite programların adları	: Akredite olmuş herhangi bir program yok
Program değerlendirici tarafından iletişim kurulacak kişi bilgileri	
Adı Soyadı (Akademik ve İdari Unvan)	: Fikret Işık (Bölüm Başkanı, Dr. Öğr. Üyesi)
Cep telefonu	:
Elektronik posta	: fikret@alanya.edu.tr

Programın kısa tarihçesi ve değişiklikler

Program, 2010-2011 Eğitim Öğretim Yılı itibarıyla öğrenci alımına başlamıştır. 2016 yılında yapılan müfredat değişikliğiyle program içeriği sektör beklentilerini karşılayacak şekilde güncellenmiştir. Bu güncellemeyle, öğrencilerin iş hayatında ara kademe ve uygulayıcı pozisyonlara daha hazır hale gelmesini sağlayacak bir eğitim yapısı hedeflenmiştir. Hâlihazırda eğitim süreci bu müfredat üzerinden sürdürülmektedir. İç ve dış paydaşlarla değerlendirme ve toplantılar düzenlenmektedir. Bu kapsamda yeni düzenlemeler gerçekleştirilecektir. Yeni düzenlemeler sektör işbirliği, akreditasyon, kalite yönetimi ve uygulama ağırlıklı bir perspektife planlanmaktadır.

B. Değerlendirme Özeti

Ölçüt 1. Öğrenciler

- 1.1.1. Öğrenciler, YKS kapsamında elde ettikleri TYT puanı esas alınarak ÖSYM tarafından yapılan merkezi yerleştirme ile programa kabul edilmektedir. Ayrıca, yürürlükteki mevzuat hükümleri çerçevesinde yabancı uyruklu öğrenci kabulü ile yatay geçiş başvurularına ilişkin süreçler ilgili düzenlemeler doğrultusunda yürütülmektedir.
- 1.2. Programın kontenjanı YÖK tarafından belirlenmekte ve öğrenci alımı merkezi yerleştirme ile yapılmaktadır. Programın son iki yılına ilişkin yerleşme istatistikleri Tablo 1.1.'de sunulmuştur.

Tablo 1.1. Öğrencilerin Üniversite Giriş Sınav Derecelerine İlişkin Bilgi

Akademik Yıl	Öğrenci sayısı		Yerleşme puanı		Sınav başarı sırası	
	Kontenjan	Kayıt yaptıran	En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük
Geçerli Yıl	32	32	347,38645	292,86674	936.305	414.985
Bir önceki yıl	64	64	319,82887	271,23479	656.113	1.296.862

- 1.3. ÖSYM'nin merkezi yerleştirme sonuçlarında kontenjanlar %100 doluluk oranına ulaşmakla birlikte, kesin kayıt sürecinde kayıt yaptıran öğrenci sayısında çeşitli nedenlerle farklılıklar görülebilmektedir. Programda kayıtlı ve mezun olmuş olan öğrencilere ilişkin bilgiler Tablo 1.2'de sunulmuştur.

Tablo 1.2. Kayıtlı Öğrenci ve Mezun Sayıları

Akademik Yıl	Kayıtlı Öğrenci		Mezun Öğrenci Sayısı
	1.Sınıf	2.Sınıf	
Geçerli Yıl	29	22	17
Bir önceki yıl	33	24	20

- 1.4. Öğrenci kabulü ÖSYM tarafından yapılan merkezi yerleştirme ile gerçekleştirilmekte olup programa girişte herhangi bir özel yetenek sınavı uygulanmamaktadır. Yatay geçiş işlemleri akademik takvim doğrultusunda ve ilgili mevzuat hükümleri çerçevesinde yürütülmektedir. Yatay geçişle kabul edilen öğrencilerin daha önce başarıyla tamamladıkları derslerden, program ders kataloğunda yer alanlarla eşdeğer olanlar için Üniversitemiz Eğitim, Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinde belirtilen esaslar doğrultusunda intibak işlemleri yapılmaktadır. Son iki yıla ilişkin yatay geçiş istatistikleri Tablo 1.3'te sunulmaktadır.

Tablo 1.3 Yatay Geçiş, Çift Anadal, Yandal Yapan Öğrenci Sayıları

Akademik Yıl	Yatay Geçiş	Çift Anadal	Yandal
Geçerli Yıl	2	0	0
Bir önceki yıl	1	0	0

- 1.5. Öğrenciler, önceki öğrenimlerinde başarıyla tamamladıkları derslerden program ders kataloğunda yer alanlarla eşdeğer olanlar için intibak talebinde bulunmak istediklerinde, kanıtlayıcı belgelerle birlikte Yüksekokul Müdürlüğüne başvuru yapmaktadır. Başvurular, Müdürlük tarafından oluşturulan komisyon tarafından Üniversitemiz Eğitim, Öğretim ve Sınav Yönetmeliği ile ilgili mevzuat hükümleri doğrultusunda değerlendirilmekte; intibakı uygun görülen dersler ve uygulama esasları komisyon kararıyla belirlenmektedir.
- 1.6. Derslerde anlatım yönteminin yanında soru-cevap, tartışma ve uygulama temelli etkinliklere yer verilmekte; örnek olay analizleri, problem çözme çalışmaları, grup çalışmaları ve sunumlar aracılığıyla öğrencilerin öğrenme sürecine etkin biçimde katılımı desteklenmektedir. Ölçme ve değerlendirme sürecinde ara sınav, final sınavı ve dönem içi ödev/proje gibi bileşenlerle öğrencinin öğrenme çıktılarındaki gelişimi izlenmekte; gerektiğinde geri bildirimler yoluyla eksik öğrenmelerin giderilmesi ve bireysel ilerlemenin desteklenmesi amaçlanmaktadır. Ayrıca ders materyalleri ve öğrenme kaynakları çeşitlendirilerek, öğrencilerin kendi hızlarında öğrenebilmesine ve bağımsız çalışma becerilerinin gelişmesine katkı sağlanmaktadır.
- 1.7. Program ile ilgili hâlihazırda yazılı bir protokol bulunmamakla birlikte, yerel ve bölgesel ölçekte kamu kurumları, meslek örgütleri ve özel sektör temsilcileriyle eğitim-öğretim süreçlerini desteklemeye yönelik iletişim ve iş birliği çalışmaları yürütülmektedir. Bu kapsamda sektör temsilcilerinin derslere konuk edilmesi, kariyer ve sektör tanıtım etkinlikleri yapılması, öğrencilere yönelik bilgilendirme toplantıları düzenlenmesi ve yerel işletmelerle saha gözlemleri/yerinde inceleme faaliyetleri gibi uygulamalarla öğrencilerin iş dünyasıyla etkileşimi güçlendirilmektedir. İhtiyaçlar doğrultusunda, bu iş birliklerinin

ilerleyen dönemlerde yazılı protokollerle kurumsallaştırılması ve ortak faaliyetlerin kapsamının genişletilmesi planlanmaktadır.

- 1.8. Öğrenci hareketliliğini teşvik etmek amacıyla üniversite tarafından yürütülen ulusal ve uluslararası değişim programlarına ilişkin süreçler, ilgili hareketlilik çerçevesinde belirlenen usul ve esaslar üzerinden yürütülmektedir işletilmektedir. Bu kapsamda başvuru dönemlerinde duyurular yapılmakta, koşullar ve gerekli belgeler ilan edilmekte ve öğrenciler bilgilendirilmektedir. Başvurular alınarak ilgili hareketlilik için belirlenen ölçütlere göre değerlendirilmekte, sonuçlar ilan edilmekte ve hak kazanan öğrenciler için süreç adımları koordinatörlükler tarafından takip edilmektedir.
- 1.9. Dersler sadece kuramsal bilgi aktarımıyla sınırlı tutulmamakta, öğrencinin aktif katılımını sağlayan uygulama, analiz ve problem çözme odaklı öğrenme etkinlikleriyle desteklenmektedir. Derslerde anlatımın yanında soru-cevap, tartışma, örnek olay incelemeleri, güncel iş problemleri üzerinden uygulamalar, grup çalışmaları ve öğrenci sunumları gibi yöntemlere yer verilerek öğrencilerin iletişim, takım çalışması, analiz, raporlama ve karar verme becerilerinin gelişimi hedeflenmektedir. Ölçme ve değerlendirme süreci de yetkinlik temelli yaklaşımı destekleyecek şekilde çok bileşenli olarak yürütülmektedir. Ara sınav ve final sınavlarına ek olarak dönem içi ödevler, uygulama çalışmaları, proje raporları ve sunumlar gibi değerlendirme araçları kullanılmakta ve böylece öğrencinin sadece bilgi düzeyi değil bilgiyi kullanma, yorumlama ve uygulamaya dönüştürme becerileri de izlenmektedir. Örneğin muhasebe ve finans derslerinde uygulama problemleri ve bilgisayar destekli çalışmalar, pazarlama ve yönetim derslerinde vaka analizi, işletme incelemesi ve raporlama, insan kaynakları ve örgütsel davranış derslerinde senaryo temelli değerlendirmeler, grup sunumları ve kısa araştırma ödevleri gibi uygulamalarla öğrenme çıktıları somut biçimde ölçülmektedir. Öğrencilere dönem içinde geri bildirim verilerek gelişim alanları desteklenmekte ve öğrenme sürecinin iyileştirilmesi amaçlanmaktadır.
- 1.10. Her öğrenciye bir akademik danışman atanmakta, danışmanlık sürecinde öğrencilerin ders seçimi ve ders kayıt işlemleri, müfredatın takibi, mezuniyet koşullarının izlenmesi ve akademik başarının değerlendirilmesi konularında rehberlik sağlanmaktadır. Öğrencilerin dönem içindeki başarı durumları ve devamsızlık bilgileri öğrenci bilgi sistemi üzerinden izlenmekte, ihtiyaç duyulan durumlarda öğrenciyle görüşmeler yapılarak gerekli yönlendirmeler gerçekleştirilmektedir. Kariyer planlaması noktasında ise öğrenciler programın mezuniyet sonrası istihdam alanları, DGS ile lisans programlarına geçiş olanakları, staj ve iş başvurusu süreçleri, özgeçmiş hazırlama ve temel mülakat becerileri gibi konularda bilgilendirilmektedir. Ayrıca, uygun dönemlerde düzenlenen bilgilendirme toplantıları, kariyer etkinlikleri ve sektörle temas sağlayan faaliyetler aracılığıyla öğrencilerin iş dünyasını tanıması ve hedeflerini netleştirmesi desteklenmektedir. Danışmanlık hizmetleri, öğrencinin ihtiyaçlarına göre bireysel görüşmeler ve duyurular yoluyla sürdürülmektedir.
- 1.11. Her öğrenciye bir akademik danışman atanmakta ve ders kayıt/yenileme sürecinde öğrencinin ders seçimi danışman onayı ile kesinleşmektedir. Öğrencilerin akademik ilerlemesi yarıyıl sonu notları, genel not ortalaması, alınan/başarılan ders sayısı, tekrar edilen dersler, devamsızlık durumu gibi göstergeler üzerinden Öğrenci Bilgi Sistemi kayıtları aracılığıyla düzenli biçimde izlenmektedir. Genel not ortalaması 1.80 altına düşen öğrenciler takibe alınmaktadır. Ayrıca her yarıyıl en az ders kayıt döneminde ve yarıyıl içinde ihtiyaç halinde danışman-öğrenci görüşmeleri yürütülmekte akademik risk göstergesi taşıyan öğrenciler için görüşme ve yönlendirme sıklığı artırılmaktadır. Danışmanlık hizmetleri yalnızca kayıt onayıyla sınırlı olmayıp öğrencinin öğrenme sürecini destekleyecek şekilde sürdürülmektedir. Bu kapsamda danışman, öğrencinin müfredat akışına uygun ders seçmesini sağlayarak ön koşul/AKTS yükü ve mezuniyet koşullarına göre ders planı oluşturmaya rehberlik etmekte ve başarısız olunan dersler için

telafi planı yapılmasına yardımcı olarak öğrenciyi akademik destek kaynaklarına yönlendirmektedir. Ayrıca öğrencinin dönem içi performansına ilişkin geri bildirim ihtiyacı olduğunda bireysel görüşmeler yapılmakta öğrencinin güçlü yönleri, gelişim alanları ve hedefleri dikkate alınarak kişiye özgü ders planlama ve çalışma düzeni önerileri geliştirilmektedir.

- 1.12. Öğrencilerden ders ve öğretim elemanı süreçlerine ilişkin geri bildirimler dönem içinde ve dönem sonunda çeşitli kanallarla toplanmaktadır. Öğrencilerin görüş, öneri ve talepleri; ders içi sözlü geri bildirimler, danışmanlık görüşmeleri, öğrenci temsilcileri aracılığıyla iletilen konular ve uygun görülen durumlarda anket/form uygulamaları üzerinden izlenmektedir. Ayrıca öğrencilerin akademik süreçlerde karşılaştıkları sorunlar resmi başvuru kanalları üzerinden kayıt altına alınarak ilgili birimlere iletilmektedir. Ayrıca öğrenciler Müdüre yaz uygulaması ile görüş ve taleplerini doğrudan okul müdürüne iletebilmektedir. Sürekli iyileştirme yaklaşımı kapsamında, toplanan geri bildirimler program düzeyinde değerlendirilmekte ve uygulanabilir bulunan öneriler doğrultusunda düzenlemeler yapılmaktadır. Örnek olarak ders içeriklerinin güncellenmesi, uygulama ağırlığının artırılması, ölçme-değerlendirme yöntemlerinin çeşitlendirilmesi, ders materyallerinin erişilebilirliğinin geliştirilmesi ve öğrenci bilgilendirme süreçlerinin güçlendirilmesi gibi alanlarda iyileştirmeler gerçekleştirilebilmektedir. Ayrıca öğrenci geri bildirimleri, sektör temsilcileriyle yürütülen değerlendirmelerle birlikte ele alınarak müfredat ve öğrenme çıktılarının iş dünyası beklentileriyle uyumunun artırılması hedeflenmektedir. Bu çerçevede, belirli aralıklarla yapılan değerlendirmeler sonrasında ihtiyaç duyulması halinde yeni düzenlemeler planlanmakta ve uygulamaya alınmaktadır.
- 1.13. Bu kapsamda dersin niteliğine göre ara sınav, final sınavı, kısa sınav, ödev, uygulama çalışması, proje, rapor ve sunum gibi ölçme araçları kullanılmaktadır. Dönem sonu başarı notu, ilgili dersin öğretim elemanı tarafından belirlenen değerlendirme bileşenleri ve ağırlıkları doğrultusunda hesaplanmakta; öğrencinin bilgi düzeyinin yanında bilgiyi uygulama, analiz etme ve raporlama gibi yetkinlikleri de ölçülmektedir. Bu doğrultuda dersleri yürütmekle görevli öğretim elemanları her ders dönemi başında dersin başarı değerlendirmesine ilişkin hususları tüm öğrencilere ilan etmektedir. Dersin değerlendirme bileşenleri (örneğin ara sınav-final oranı, ödev/proje katkısı, uygulama ve devam kriterleri) dersin içerik ve amaçlarıyla uyumlu olacak şekilde belirlenmekte, değerlendirme süreçleri üniversitenin eğitim-öğretim ve sınav esasları ile ilgili mevzuat hükümlerine uygun biçimde yürütülmektedir. Ölçme sonuçları ve başarı notları öğrenci bilgi sistemi üzerinden ilan edilerek öğrencilerin kendi başarı durumlarını izleyebilmesi sağlanmaktadır.
- 1.14. Öğrencilerin mezuniyetine karar verilmesi ve programın gerektirdiği tüm akademik koşulların sağlandığının doğrulanması, üniversitenin eğitim-öğretim mevzuatı ve Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) üzerinden yürütülen sistematik kontrol mekanizmaları ile gerçekleştirilmektedir. Bu doğrultuda öncelikle öğrencinin müfredatta yer alan zorunlu ve seçmeli dersleri başarıyla tamamlayıp tamamlamadığı, toplam AKTS/kredi yükünü karşılayıp karşılamadığı, genel not ortalamasının (GANO/AGNO) mezuniyet için gerekli alt sınırın üzerinde olup olmadığı, ders tekrarları ve başarısız derslerinin bulunup bulunmadığı OBS kayıtları üzerinden kontrol edilmektedir. Mezuniyet aşamasında öğrenci transkripti ve mezuniyet durum ekranı esas alınarak danışman ve ilgili birim tarafından kontroller yapılarak öğrencinin program yükümlülüklerini eksiksiz yerine getirdiği doğrulanmaktadır.

Ölçüt 2. Program Eğitim Amaçları

- 2.1. Turizm ve konaklama sektörünün operasyonel hizmet üretimi süreçlerinde görev alabilecek, departman yönetim süreçlerine katılabilecek ve kendi işletmesini yönetebilecek donanıma sahip nitelikli "Turizm Meslek Elemanı" yetiştirmek amaçındadır. Bununla birlikte, bilgi kaynaklarını etkin kullanarak toplumsal sorumluluk bilincine sahip, konaklama endüstrisinin geleceğine yön verebilen ve mesleğin gerektirdiği yüksek hizmet yeteneklerine sahip nitelikli bireyler yetiştirmek temel amaçlarımız arasındadır. Programın hedefleri:

- Konaklama ve ağırlama işletmelerindeki örgütsel sorunları tanımlayıp çözüm üretebilen bireyler yetiştirmek.
 - Turizm projeleri oluşturabilen ve gerekli piyasa analizlerini yapabilen bireyler yetiştirmek.
 - Önbüro ve rezervasyon gibi bilişim teknolojilerini etkin biçimde kullanabilen bireyler yetiştirmek.
 - Misafir yetiştirmek.
 - Global turizm yeniliklerini takip edebilecek düzeyde mesleki yabancı dil bilgisine sahip bireyler yetiştirmek.
 - Kültürel mirasa, tarihi ve toplumsal değerlere saygılı bireyler yetiştirmek.
 - Sürdürülebilir turizm ve sosyal sorumluluk bilincine sahip bireyler yetiştirmek.
 - Evrensel değerlere ve mesleki etik kurallarına bağlı bireyler yetiştirmek.
 - Turizm yetiştirmek.
 - Konaklama sektöründe yapılan işleri yerinde (staj ve uygulama) takip ederek, mesleki uygulama becerisi kazanmış bireyler yetiştirmek.
- 2.2. Programdan mezun olmak için, 4 dönemden oluşan eğitim-öğretim sürecinde tanımlı müfredatına ilişkin derslerin tümünü (Toplamda 120 AKTS) başarıyla tamamlayıp 4.00 üzerinden en az 2.00 ağırlıklı not ortalamasına sahip olmak.
- 2.3.1. Program, öğrencilerin araştırma, geliştirme ve uygulama becerilerini edinmesini, güncel stratejik, yönetsel ve sektörel gelişmeleri sistemli biçimde izleyerek doğru kararlar alabilmesini öncelikleyen bir programdır. Bu yönelim, MEDEK'in mesleki gelişmeleri takip eden ve değişen işgücü ihtiyaçlarına yanıt verebilen mezun yetiştirme hedefiyle doğrudan örtüşmektedir. Programın küresel dünyanın ihtiyaçlarına cevap verebilen mezun profili de MEDEK'in sektörün talep ettiği niteliklere sahip, güçlü mesleki donanımlı insan kaynağı yetiştirme yaklaşımıyla uyumludur. Benzer biçimde, programın inovatif ve girişimci yönetici adayları yetiştirme hedefi, MEDEK'in yenilikçi, inisiyatif alabilen ve sektör tarafından aranan nitelikleri önceleyen bakışıyla paralellik göstermektedir. Öte yandan, MEDEK'in amaç ifadesinde yer alan sosyal sorumluluk boyutu program amacında açık bir vurgu olarak yer almasa da etik, sürdürülebilirlik ve toplumsal katkı odaklı proje ve uygulamalara dönük program çıktıları bu boyutu karşılamakta ve hedeflerle bütünleşmektedir.
- 2.3.2. Üniversitemizin misyonu, evrensel değerlere bağlı ve insanlığa hizmet odaklı bir yönetim eğitim öğretim ile sosyo-kültürel faaliyetleri yürütmeyi, karşılaşılan sorunlara aklın ve bilimin süzgecinden geçen çözümler üretmeyi ve öncelikle bulunduğu şehrin, bölgenin ve ülkenin gereksinim duyduğu nitelikli bireyleri yetiştirerek toplumsal refahı artıracak değişim ve dönüşüme, sürdürülebilir kalkınmaya öncülük etmeyi vurgulamaktadır. Bu çerçevede program amaçlarında yer alan temel turizm alanı bilgisi, operasyonel veriyi yorumlama, konaklama işletmelerindeki sorunları tanımlama, proje oluşturma ve analiz yapma, bilişim teknolojilerini etkin kullanma, iletişim ve takım çalışması gibi yetkinlikler, üniversitemizin misyonunda öne çıkan sorunları bilimsel akılla ele alabilen ve turizm sektörünün ihtiyaçlarına yanıt verebilen nitelikli birey profilini doğrudan desteklemektedir. Ayrıca programın etik, sosyal sorumluluk ve çevre bilinci gibi vurguları, misyondaki evrensel değerlere bağlılık ve insanlığa hizmet yaklaşımıyla uyum içindedir. Bu yönüyle program, yalnızca teknik ve mesleki yeterlik kazandırmayı değil üniversitenin hedeflediği değer temelli ve toplumsal katkı odaklı mezun profilini güçlendirmeyi de amaçlamaktadır. Vizyon düzleminde üniversitemiz, bilgi, ürün ve hizmet üreterek özellikle turizm, sağlık, tarım ve hizmet sektörlerinde bölgenin ve ülkenin sosyo-ekonomik yapısını geliştiren, tercih edilen bir dünya üniversitesi olmayı hedeflemektedir.

Programın konaklama yönetimi ve ağırlama hizmetleri gibi alanlara odaklanması, söz konusu sektörlerin nitelikli insan kaynağı ihtiyacını karşılayabilecek bir çerçeve sunmaktadır. Programın bilişim teknolojilerini etkin kullanabilen, analiz ve proje geliştirme kapasitesine sahip, yabancı dil yeterliğiyle dünyadaki yenilikleri izleyebilen mezun hedefi, üniversitemizin bilgi, ürün ve hizmet üretimi yönelimini somut çıktılarla destekleyecek bir insan kaynağı altyapısı oluşturmaktadır. Ayrıca sektörde yürütülen işleri yerinde takip ederek uygulama becerisi kazanma vurgusu, üniversitemizin bölgesel sektörlerle etkileşim içinde sosyo-ekonomik gelişime katkı sağlama vizyonu da örtüşmektedir.

2.3.3.

Meslek yüksekokulumuzun vizyonu; bilgi kaynaklarını etkin kullanan, toplumsal sorumluluğu yüksek ve mesleki hizmet yetenekleriyle donatılmış bireyler yetiştirmeyi merkezine alır. Programın amacı; turizm ve ağırlama alanında araştırma-uygulama becerisi kazanmış, sektörel gelişmeleri izleyerek proaktif kararlar alabilen, inovatif ve girişimci yönetici adayları yetiştirmektir. Bu iki yaklaşım; programın uygulama odağı ile vizyondaki geleceğe yön verme beklentisini somut yetkinliklere dönüştürmektedir. Girişimcilik vurgumuz, vizyondaki proaktif mezun profilini desteklerken; etik ve sürdürülebilir turizm perspektifimiz, vizyonun toplumsal fayda boyutuyla bütünleşmektedir.

Yüksekokulumuzun konaklama sektörüne uygun nitelikli eleman hedefi, programın güncel stratejik ve sektörel gelişmeleri takip eden mezun hedefiyle doğrudan örtüşmektedir. Programın küresel ihtiyaçlara yanıt verebilen profili, yerel beklentileri aşan geniş bir turizm yetkinlik seti sunmaktadır. Misyondaki sektörel proje üretme ve danışmanlık vurguları, programın araştırma ve operasyonel becerileri merkeze alan yapısıyla uyumludur. Özellikle turistik proje geliştirme kapasitesi, programın yenilikçi yaklaşımıyla ilişkilidir. Sosyal ve eğitsel faaliyet hedefleri ise girişimci yönetici adaylarımızı toplumsal katkı odağında desteklemektedir. Bu değerlendirme, program amaçlarının kurumsal vizyon ve misyonla yüksek düzeyde uyumlu olduğunu; sürdürülebilirlik ve sosyal sorumluluk bileşenlerinin bu örtüşmeyi daha da güçlendirdiğini göstermektedir.

- 2.4.1. Program amaçlarına ulaşılabilmesi için eğitim sürecinin kuramsal bilgi ile uygulamayı bütünleştirecek şekilde yürütülmesi, öğrencilerin operasyonel araştırma ve uygulama becerilerini destekleyen bireysel ve grup çalışmalarıyla sektörel proje, pazar analizi, misafir deneyimi raporlama ve sunum temelli çıktılara düzenli olarak yer verilmesi öngörülmektedir. Güncel turizm stratejilerinin ve konaklama sektöründeki gelişmelerin izlenmesini sağlayacak kaynak kullanımının teşvik edilmesi, ders içeriklerinin gerçek otelcilik örnekleri ve tesis uygulamalarıyla ilişkilendirilmesi ve ön büro/rezervasyon bilişim teknolojilerinin etkin kullanımını güçlendiren etkinliklerin sürece dahil edilmesi hedeflenmektedir. Ağırlama sektöründeki inovasyon ve girişimcilik yöneliminin kriz yönetimi, inisiyatif alma ve yeni hizmet fikirleri geliştirme kapasitesini artıran öğrenme deneyimleriyle desteklenmesi, öğrenci gelişiminin dönem boyunca izlenmesi, düzenli geri bildirim verilmesi ve değerlendirmede teknik performans ile üretilen çıktıları dikkate alan bir yaklaşımın uygulanması amaçlanmaktadır.

2.4.2. Program eğitim amaçlarına ulaşılma düzeyinin belirlenmesi için kullanılan ölçme ve değerlendirme sistemi, sadece dönem sonu sınavlarına değil, konaklama hizmetleriyle ilişkili öğrenme çıktılarının farklı araçlarla izlenmesine dayanmaktadır. Üniversitemiz yönetmeliği çerçevesinde yazılı sınavlar temel turizm bilgisini ölçerken; sektörel projeler, teknik uygulama ödevleri, misafir ilişkileri vaka analizleri ve operasyon raporları aracılığıyla uygulama becerileri ile çözüm üretme yeterlikleri değerlendirilmektedir. Bireysel ve grup bazlı simülasyonlar üzerinden takım çalışması ve iletişim gibi kazanımlar izlenmekte; sürece yayılan değerlendirmeler ve puanlama anahtarları yoluyla hizmet kalitesinin şeffaf ve tutarlı ölçümü amaçlanmaktadır. Elde edilen veriler ders bazında toplanarak program düzeyinde analiz edilmekte, mesleki yeterliklere erişim durumu izlenerek gerekli görülen alanlarda iyileştirmelere temel oluşturulmaktadır.

2.5. Program eğitim amaçlarına ulaşıp ulaşılmadığı, ders öğrenme çıktılarının program amaçlarıyla eşleştirildiği bir ölçme değerlendirme yapısı üzerinden izlenmekte ve dönemsel kanıtlarla raporlanmaktadır. Temel alan bilgisi, veriyi yorumlama, örgütsel sorunları tanımlama, proje geliştirme ve analiz yapma, bilişim teknolojilerini etkin kullanma, iletişim ve takım çalışması gibi amaç bileşenleri; yazılı sınavlar, uygulama ödevleri, vaka analizleri, dönem projeleri, rapor ve sunumlar aracılığıyla değerlendirilmektedir. Değerlendirmeler rubrikler ve başarı ölçütleriyle desteklenerek hedeflenen yeterliklere erişim düzeyi kanıtlanmakta, ders bazlı çıktı gerçekleştirme sonuçları program düzeyinde konsolide edilerek amaçlara ulaşma düzeyi izlenmektedir.

2.6. Programın vizyonu,

“Bilgi kaynaklarını etkin kullanan, turizmde dijitalleşme ve sürdürülebilirlik ekseninde yenilikçi yaklaşımlar geliştirebilen, toplumsal sorumluluk bilinci yüksek ve konaklama sektörünün değişen ihtiyaçlarına hızla uyum sağlayabilen mezunlar yetiştiren, bölgesel ve ulusal sosyo-ekonomik gelişime somut katkı sunan ve tercih edilen bir program olmak” şeklindedir. Misyonu ise “Evrensel değerlere bağlı, etik ilkelere duyarlı, insanlığa hizmet ve toplumsal katkı odağını gözetilen bir anlayışla; turizm ve ağırlama alanına ilişkin temel bilgi ve becerileri edinmiş, operasyonel veriyi yorumlayabilen, hizmet süreçlerindeki sorunları tanımlayıp çözüm geliştirebilen, proje tasarlama ve analiz yapma yetkinliğine sahip, rezervasyon ve ön büro teknolojilerini etkin kullanabilen, iletişim ve takım çalışması becerileri gelişmiş, güncel stratejik, yönetsel ve sektörel gelişmeleri izleyerek doğru kararlar alabilen, inovatif ve girişimci yönetici adayları yetiştirmek. Bu amaç doğrultusunda bölgenin ve ülkenin öncelikli sektörleriyle etkileşim içinde uygulamaya dönük eğitim, danışmanlık ve proje geliştirme faaliyetlerinin yürütülmesi ve değişen iş gücü beklentilerine yanıt verebilen nitelikli insan kaynağının geliştirilmesi hedeflenmektedir” şeklindedir.

2.7.1. Program eğitim amaçları, iç paydaşların gereksinimleri dikkate alınarak planlı bir süreçle planlı bir süreçle belirlenmekte ve uygulanmaktadır. Bu kapsamda öğrencilerden uygulama dersleri ve staj sonu geri bildirimleri ile program memnuniyet verileri toplanmakta, öğretim elemanlarının görüşleri sektör odaklı program kurulu ve müfredat değerlendirme toplantılarında alınmaktadır. Elde edilen girdiler, programın bağlı olduğu yükseköğretim ve üniversite misyon-vizyonu ile uyum gözetilerek analiz edilmekte ve program eğitim amaçlarına dönüştürülmektedir. Belirlenen amaçlar konaklama ve ağırlama öğrenme çıktılarıyla ilişkilendirilerek müfredata yansıtılmakta, amaçlara ulaşma düzeyi teknik sınav, sektörel proje ve saha uygulaması sonuçları üzerinden izlenmekte ve değerlendirme bulgularına göre gerekli güncellemeler yapılarak süreç sürekli iyileştirme yaklaşımıyla işletilmektedir.

2.7.2. Program eğitim amaçları, dış paydaşların gereksinimleri dikkate alınarak planlı bir süreçle belirlenmekte ve uygulanmaktadır. Bu kapsamda konaklama sektörü temsilcileri, otel yöneticileri, mezunlar, staj yapılan tesisler ve turizm meslek örgütlerinden alınan geri bildirimler düzenli olarak toplanmakta ve değerlendirmeye alınmaktadır.

Elde edilen paydaş görüşleri; programın turizm istihdam odağı, ağırlama sektöründeki güncel beklentiler, değişen iş gücü ihtiyaçları ve hizmet yetkinlikleri çerçevesinde analiz edilmekte ve program eğitim amaçlarının güncellenmesinde temel girdi olarak kullanılmaktadır. Belirlenen amaçlar ders içerikleri ve konaklama odaklı öğrenme çıktılarıyla ilişkilendirilerek müfredata yansıtılmakta; amaçlara ulaşma düzeyi staj değerlendirme formları, tesis geri bildirimleri, mezun izleme verileri ve program çıktılarının ölçme-değerlendirme sonuçları üzerinden izlenmektedir. İzleme bulgularına göre program kurullarında gerekli düzenlemeler yapılarak ders içerikleri, mutfak/önbüro uygulama bileşenleri ve değerlendirme araçları güncellenmekte ve programın amaçları sürekli iyileştirme yaklaşımıyla işletilmektedir.

Ölçüt 3. Program Çıktıları

3.1.1. Program çıktıları, programın amacı ve hedeflenen mezun profili esas alınarak öğretim elemanları tarafından taslak olarak hazırlanmakta, bölüm/program kurulunda görüşülerek netleştirilmekte ve sektör temsilcileriyle yapılan görüşmelerden alınan geri bildirimler doğrultusunda gerektiğinde güncellenmektedir. Ayrıca çıktılar ders planı ile ilişkilendirilerek ders-çıkıtı eşleştirmesi üzerinden uygulanabilirliği kontrol edilmekte ve öğrenci başarısı ile ders geri bildirimleri düzenli olarak izlenerek iyileştirme ihtiyacı oluştuğunda kurul kararıyla revize edilmektedir.

3.1.2. Program çıktıları, öğrencilerin mezuniyete kadar edinmeleri beklenen bilgi, beceri ve yetkinlikleri ifade edecek şekilde, programın amacı ve mezun profili temel alınarak belirlenmektedir. Süreç, öğretim elemanlarının program amaçları ve ders planı üzerinden bir çıkıtı taslağı oluşturmasıyla başlamaktadır. Daha sonra bu taslak bölüm kurulunda ölçülebilirlik ve kapsam açısından gözden geçirilerek nihai hale getirilmektedir. Çıktıların sektör beklentileriyle uyumu için sektör temsilcileriyle yapılan görüşmelerden elde edilen geri bildirimler değerlendirmeye dahil edilmekte ve gerekli revizyonlar kurul kararıyla yapılmaktadır.

3.1.4. Bilgi boyutunda program çıktıları, otel işletmeciliği temel kavramları ile yasal mevzuat ve departman işleyişlerine (Kat Hizmetleri, Önbüro vb.) odaklanarak MEDEK PÇ1'i doğrudan kapsamakta (PÇ 1, 2, 4, 5); mesleki etik ve toplumsal sorumluluk vurgusuyla MEDEK PÇ8 kapsamını güçlendirmektedir (PÇ 3). Beceri boyutunda, öğrencinin sayısal beceriler ve mali analiz yetkinliği MEDEK'in analitik çözüm odağıyla örtüşmekte (PÇ 10); otelcilik paket programları ve bilişim araçlarını kullanma yeterliliği ise MEDEK PÇ4 ile uyumlu biçimde sunulmaktadır (PÇ 6, 9).

Ayrıca yiyecek-içecek servisi gibi teknik alanlarda teorik bilginin uygulamaya aktarılması (PÇ 11) MEDEK PÇ3'teki güncel uygulama becerisini desteklemektedir. Yetkinlik boyutunda ise etkili iletişim, vücut dili ve yabancı dil yeterliliği (PÇ 7, 8) MEDEK PÇ6 ve PÇ10'u; ekip içi sorumluluk alma ve sektörel sorunları kavrama yetisi (PÇ 2, 3) MEDEK PÇ2 ve PÇ7'yi doğrudan karşılamaktadır. Bu yapı, programın hem operasyonel hizmet kalitesini hem de akademik akreditasyon standartlarını bütüncül bir şekilde güvence altına aldığını göstermektedir.

3.2.1. Mezuniyet aşamasındaki öğrencilerin program çıktılarına ulaşma düzeyi, her bir çıktının ders planında hangi dersler tarafından desteklendiğini gösteren ders-çıkıtı matrisi esas alınarak, ilgili derslerdeki ölçme-değerlendirme sonuçları üzerinden izlenmektedir. Buna göre her bir program çıktısı için öğrencinin erişim düzeyi; o çıktıyla doğrudan ilişkili derslerdeki ara sınav ve final sınavları ile dönem içi teknik uygulama, sektörel proje, operasyonel rapor ve sunum gibi değerlendirme bileşenlerindeki performansı ile ölçülmektedir.

Örneğin; temel turizm ve departman bilgisi (önbüro, kat hizmetleri, yasal mevzuat) sınav ve uygulama performansları üzerinden; misafir şikâyet yönetimi ve çözüm üretme becerileri vaka çalışmaları üzerinden; iletişim ve ağırlama yetkinlikleri sunum ve grup simülasyonları üzerinden izlenmektedir. Ayrıca otelcilik paket programları ve bilişim teknolojileri kullanımı uygulama temelli laboratuvar görevleri üzerinden; hizmet kalitesi, mesleki etik ve sürdürülebilirlik boyutları ise ilgili derslerdeki tematik içerikler ve değerlendirme görevleri üzerinden takip edilmektedir.

Ölçüt 4. Sürekli İyileştirme

- 4.1. Programda ölçme ve değerlendirme sistemleri aracılığıyla elde edilen bulgular, programın güçlü ve geliştirmeye açık yönlerini belirlemek ve sürekli iyileştirmeyi işletmek amacıyla düzenli olarak değerlendirilmektedir. Bu kapsamda ders başarı dağılımları, ders bazında öğrenme çıktısı düzeyi, devamsızlık ve tekrar oranları ile öğrenci geri bildirimleri (ders değerlendirme sonuçları, danışman görüşmeleri ve öğrenci temsilcisi iletileri) birlikte ele alınarak öncelikli sorun alanları tanımlanmaktadır. Belirlenen sorunlar, bölüm/program kurulu gündemine alınmakta; iyileştirme kararları hedef, sorumlu, takvim ve izleme göstergeleri belirlenerek planlanmaktadır. Uygulama aşamasında müfredatın güncellenmesi, ders içerik ve materyallerinin iyileştirilmesi, uygulama ağırlığının artırılması, ölçme-değerlendirme araçlarının çeşitlendirilmesi ve öğrenci bilgilendirme/rehberlik süreçlerinin güçlendirilmesi gibi aksiyonlar devreye alınmakta; izleyen dönemde aynı göstergeler üzerinden tekrar ölçüm yapılarak etkinliği kontrol edilmektedir.
- 4.2. Programın performansı ders başarı verileri, ders bazlı ölçme-değerlendirme sonuçları, ders-çıkı eşleştirme bulguları ve öğrenci geri bildirimleri gibi iç paydaş verileri üzerinden düzenli olarak izlenmekte; danışmanlık görüşmeleri ve öğrenci temsilcisi kanallarıyla iletilen konular da değerlendirmeye dâhil edilmektedir. Dış paydaş boyutunda ise sektör temsilcileriyle yapılan toplantı ve görüşmelerden elde edilen geri bildirimler, mezunların istihdam eğilimleri ve iş dünyasının beklentilerine ilişkin gözlemlerle birlikte ele alınarak programın amaç ve çıktılarının güncelliği kontrol edilmektedir. Toplanan veriler, dönemsel olarak program/bölüm kurulunda değerlendirilmekte, Ölçüt 2 kapsamında program eğitim amaçlarının istihdam beklentileri ve mezun profili ile uyumu, Ölçüt 3 kapsamında ise program çıktılarının ders planı ve ölçme-değerlendirme uygulamalarıyla karşılanma düzeyi analiz edilmektedir. Değerlendirme sonuçlarına göre iyileştirme ihtiyaçları önceliklendirilmekte, müfredat içeriği, derslerin uygulama yoğunluğu, ölçme araçlarının çeşitliliği, ders-çıkı eşleştirmeleri ve öğrenci bilgilendirme süreçleri gibi alanlarda kararlar alınarak uygulanmaktadır. Uygulama sonrasında aynı veri kaynakları üzerinden yeniden izleme yapılarak iyileştirmenin etkisi kontrol edilmekte ve süreç planlama-uygulama-izleme-önlem alma döngüsüyle izlenmektedir.
- 4.3. Mezun izleme süreci, üst yönetimin de dâhil olduğu bir yaklaşımla tasarım aşamasındadır ve yakın zamanda uygulamaya alınması planlanmaktadır. Bu kapsamda mezunların istihdam durumu, sektör dağılımı, kariyer gelişimi ve programın mezun yeterliliklerine katkısına ilişkin geri bildirimleri düzenli olarak toplayacak mekanizmaların oluşturulması; elde edilen verilerin program eğitim amaçları ve program çıktılarının izlenmesi ile sürekli iyileştirme çalışmalarında girdi olarak kullanılması hedeflenmektedir.

Tablo 5.1. Öğretim Planı

[Turizm ve Otel İşletmeciliği]

Ders Adı	Öğretim Dili	Zorunlu / Seçmeli (Z/S)	Programa/alan a özgü mesleki dersler (AKTS)	Dış paydaş önerilerinin dikkate alındığı dersler (AKTS)	İşletmede Mesleki Eğitim, Staj ve Uygulamalı Ders ve/veya güncel mesleki program/yazılım içeren ders/dersler (AKTS)	Diğer Dersler (AKTS)
1. Yarıyıl						
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Türkçe	Z				2
Ekonomi I	Türkçe	Z				4
İngilizce I	İngilizce	Z				2
İşletme Bilimine Giriş	Türkçe	Z				4
Etik	Türkçe	Z				2
Türk Dili I	Türkçe	Z				2
Genel Turizm	Türkçe	Z	4			4
Önbüro İşlemleri	Türkçe	Z	4			4
Turizm Coğrafyası	Türkçe	Z	4			4
Seçmeli Dersler (Spor/Sanat)	Türkçe	S				2
2. Yarıyıl						
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Türkçe	Z				2
Bilgi ve İletişim Teknolojisi	Türkçe	Z			2	2
Yiyecek İçecek Servisi I	Türkçe	Z	5			5
İngilizce II	İngilizce	Z				2
Türk Dili II	Türkçe	Z				2
Kat Hizmetleri Yönetimi	Türkçe	Z	5			5
Seyahat Acentacılığı ve Tur Oper.	Türkçe	Z	5			5
Gıda ve Personel Hijyeni	Türkçe	Z				5
3. Yarıyıl						
Otel İşletmeciliği	Türkçe	Z	5			5
Yiyecek İçecek Otomasyonu	Türkçe	Z	4			4

Turizm Mevzuatı	Türkçe	Z	4			4
Mutfak Hizmetleri	Türkçe	Z	4			4
Mesleki Yabancı Dil I	İngilizce	Z				4
Menü Planlama (Seçmeli)	Türkçe	S	3			3
4. Yarıyıl						
Kongre ve Fuar Organizasyonu	Türkçe	Z	5			5
Önbüro Otomasyonu	Türkçe	Z	4		4	4
Sürdürülebilir Turizm Yönetimi	Türkçe	Z	4			4
Turizm Pazarlaması	Türkçe	Z	4			4
Mesleki Yabancı Dil II	İngilizce	Z				4
Müşteri İlişkileri Yönetimi (S)	Türkçe	S	3			3

Tablo 5.2. Ders ve Sınıf Büyüklükleri

[Turizm ve Otel İşletmeciliği]

Dersin Kodu	Dersin Adı	Son İki Yarıyıda Dersi Seçen Öğrenci Sayısı	Dersin Türü			
			Sınıf Dersi	Laboratuvar	Uygulama	Diğer
MATA101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	90				
MBVS130	EKONOMİ I	90	%100			
MING101	İNGİLİZCE I	91				
MISL101	İŞLETME BİLİMİNE GİRİŞ	96	%100			
MISL102	ETİK	90	%100			
MTDB101	TÜRK DİLİ I	92				
MTUR101	GENEL TURİZM	92	%100			
MTUR102	ÖNBÜRO İŞLEMLERİ	102	%100			
MTUR103	TURİZM COĞRAFYASI	101	%100			
MATA102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	90				
MBIL101	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ	92		%100		
MIKR102	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ I	92	%100			
MING102	İNGİLİZCE II	92				
MTDB102	TÜRK DİLİ II	91				
MTUR203	KAT HİZMETLERİ YÖNETİMİ	95	%100			
MTUR204	SEYAHAT ACENTACILIĞI VE TUR OPERATÖRLÜĞÜ	93	%100			
MTUR205	GIDA VE PERSONEL HİJYENİ	91	%100			
MTUR301	OTEL İŞLETMECİLİĞİ	54	%100			
MTUR302	YİYECEK İÇECEK OTOMASYONU	60		%100		
MTUR303	TURİZM MEVZUATI	64	%100			
MTUR308	MUTFAK HİZMETLERİ	65	%100			
MYDB301	MESLEKİ YABANCI DİL I	62	%100			
MTUR401	KONGRE VE FUAR ORGANİZASYONU	62	%100			
MTUR402	ÖNBÜRO OTOMASYONU	65	%100			
MTUR403	SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM YÖNETİMİ	65	%100			
MTUR404	TURİZM PAZARLAMASI	64	%100			
MYDB401	MESLEKİ YABANCI DİL II	64	%100			

- 5.2. Mevcut müfredat, önceki müfredat geliştirme sürecinde paydaş beklentileri gözetilerek şekillendirilmiş olup, yakın gelecekte gerçekleştirilmesi planlanan dış paydaş toplantılarıyla sektör ihtiyaçları yeniden değerlendirilecektir. Bu toplantılar sonrasında ihtiyaç görülmesi halinde ilgili derslerin içerik, uygulama ağırlığı ve öğrenme ıktıları gözden geçirilerek ğretim planında güncellemeler yapılacaktır.
- 5.3. Mevcut müfredatta uygulamalı dersler ve/veya güncel mesleki program-yazılım içeren dersler, programın oluşturulma sürecinde öğrencilerin iş yaşamına hazırlığını güçlendirecek şekilde planlanmış olup, yakın gelecekte gerçekleştirilmesi planlanan dış paydaş toplantılarıyla uygulama gereksinimleri ve kullanılan araç-yazılımlara ilişkin ihtiyaçlar yeniden değerlendirilecektir.
- 5.4.

Tablo 5.3. Programa/alana özgü öğrenim çıktılarını sağlayan mesleki dersler

[Turizm ve Otel İşletmeciliği]

Dersin Adı	Öğretim Dili	Zorunlu/ Seçmeli (Z/S)	T	U	K	AKTS	Program Çıktısı
ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	Türkçe	Z	2	0	2	2	P3
EKONOMİ I	Türkçe	Z	3	0	4	4	P1, P2
İNGİLİZCE I	Türkçe	Z	2	0	2	2	P7
İŞLETME BİLİMİNE GİRİŞ	Türkçe	Z	3	0	4	4	P1, P2
ETİK	Türkçe	Z	2	0	2	2	P3
TÜRK DİLİ I	Türkçe	Z	2	0	2	2	P8
GENEL TURİZM	Türkçe	Z	3	0	4	4	P1, P2, P8
ÖNBÜRO İŞLEMLERİ	Türkçe	Z	3	0	4	4	P6, P9
TURİZM COĞRAFYASI	Türkçe	Z	3	0	4	4	P1, P2, P8
ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	Türkçe	Z	2	0	2	2	P3
BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ	Türkçe	Z	1	1	2	2	P9
YİYECEK İÇECEK SERVİSİ I	Türkçe	Z	3	0	5	5	P1, P2, P8
İNGİLİZCE II	Türkçe	Z	2	0	2	2	P7
TÜRK DİLİ II	Türkçe	Z	2	0	2	2	P3
KAT HİZMETLERİ YÖNETİMİ	Türkçe	Z	3	0	5	5	P1, P2, P8
SEYAHAT ACENTACILIĞI VE TUR OPERATÖRLÜĞÜ	Türkçe	Z	3	0	5	5	P1, P2, P8
GIDA VE PERSONEL HİJYENİ	Türkçe	Z	3	0	5	5	P1, P2, P8
OTEL İŞLETMECİLİĞİ	Türkçe	Z	3	0	5	5	P1, P2, P8
YİYECEK İÇECEK OTOMASYONU	Türkçe	Z	2	1	4	4	P6, P9
TURİZM MEVZUATI	Türkçe	Z	3	0	4	4	P1, P2, P8
MUTFAK HİZMETLERİ	Türkçe	Z	3	0	4	4	P1, P2, P8
MESLEKİ YABANCI DİL I	Türkçe	Z	3	0	4	4	P7
KONGRE VE FUAR ORGANİZASYONU	Türkçe	Z	3	0	5	5	P1, P2, P8
ÖNBÜRO OTOMASYONU	Türkçe	Z	2	1	4	4	P6, P9
SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM YÖNETİMİ	Türkçe	Z	3	0	4	4	P1, P2, P8
TURİZM PAZARLAMASI	Türkçe	Z	3	0	4	4	P1, P2, P8
MESLEKİ YABANCI DİL II	Türkçe	Z	3	0	4	4	P7

- 5.5. Öğretim planının öngöröldüğü biçimde uygulanması, akademik takvim ve ilgili mevzuat çerçevesinde yürütölen ders planlama, ders görevlendirme ve ders kayıt süreçleriyle güvence altına alınmaktadır. Derslerin içerik, öğrenme çıktıları, AKTS iş yükü ve ölçme-değerlendirme esasları ders bilgi paketlerinde tanımlanmakta; uygulama süreci program/bölüm kurulu kararları ve Öğrenci Bilgi Sistemi üzerinden izlenmektedir. Öğretim planının sürekli gelişimi ise ders başarı verileri, ders değerlendirme geri bildirimleri, danışmanlık görüşmeleri ve paydaş değerlendirmeleri dikkate alınarak dönemsel olarak gözden geçirilmekte; ihtiyaç göröldüğünde kurul kararlarıyla güncellemeler yapılmaktadır.

Ölçüt 6. Öğretim Kadrosu

6.1.1.

**Tablo 6.1. Öğretim Kadrosunun
Analizi [Turizm ve Otel İşletmeciliği]**

Öğretim Elemanının Adı ¹	Unvanı	Deneyim Süresi, Yıl		
		Kamu/ Sanayi Deneyimi	Öğretim Deneyimi	Bu Kurumdaki Deneyimi
Mehmet KAHYAOĞLU	Doç. Dr.	20	15	10
Fikret IŞIK	Dr. Öğr. Üyesi	25	13	6
Burcu ALTINTAŞ	Dr. Öğr. Üyesi	9	9	7

- 6.1.2. Programdaki temel ders alanları ile öğretim elemanlarının eğitim geçmişi, akademik çalışmaları ve mesleki deneyimleri arasında uyum bulunmaktadır. Ders görevlendirmeleri öğretim elemanlarının uzmanlıklarına göre yapılmakta ve derslerin amaç, içerik ve öğrenme çıktılarının karşılanması için gerekli akademik yeterlilik sağlanmaktadır. Öğretim elemanlarına ait özgeçmişler bilgileri ekte sunulmuştur.
- 6.2. Program öğretim elemanları, yürürlükteki mevzuata dayalı olarak işletilen Akademik Teşvik Ödeneği kapsamında desteklenmektedir. Bu kapsamda öğretim elemanlarının bilimsel yayın, proje, bildiri, atıf, tasarım, sergi ve benzeri akademik faaliyetleri ilgili yönetmelikte tanımlanan kriterler doğrultusunda puanlanmaktadır. Değerlendirmeler kurumsal olarak görevlendirilmiş komisyonlar tarafından standart ölçütlere göre yapılmakta, sonuçlar ilan edilmekte ve itiraz hakkı tanınmaktadır.
- 6.3. Öğretim elemanı atama ve yükseltme süreçleri, yürürlükteki mevzuat hükümleri esas alınarak ve Üniversitemizin atama ve yükseltme kriterleri doğrultusunda yürütülmektedir. Kriterler kurumsal düzeyde tanımlı, yazılı ve erişilebilir olduğundan süreçler sistematik bir yapıya sahiptir ve süreklilik arz etmektedir. Başvuru koşulları, değerlendirme ölçütleri ve karar mekanizmaları önceden belirlenmiş standartlara dayandığı için uygulamada tutarlılık sağlanmakta, değerlendirmeler ilgili komisyonlar ve yetkili kurullar üzerinden yürütülerek şeffaflık güçlendirilmektedir.
- 6.4. Programda ders dağılımı, öğretim elemanlarının uzmanlık alanları, akademik unvanı ve deneyimi dikkate alınarak yapılmaktadır. Ders görevlendirmeleri bölüm ve program kurullarında görüşülmekte, akademik takvim ve ders planı esas alınarak planlanmakta ve ilgili kurul kararlarıyla kayıt altına alınmaktadır.

Tablo 6.2. Öğretim Kadrosu Yük Özeti

Öğretim Elemanının Adı Soyadı (Unvanı)	Verdiği Dersler (Dersin Kodu/ Kredisi/ Dönemi/ Yılı)	Toplam Etkinlik Dağılımı		
		Öğretim	Araştırma	Diğer
Doç. Dr. MEHMET KAHYAOĞLU	MTUR302, YİYECEK İÇECEK OTOMASYONU, 2025-2026 Güz, 4 MTUR102, ÖNBÜRO İŞLEMLERİ , 2025-2026 Güz, 4 ASC 201.2, YİYECEK İÇECEK OTOMASYONU, 2025-2026 Güz, 2 MTUR402, ÖNBÜRO OTOMASYONU, 2025-2026 Bahar, 2 MTUR204, SEYAHAT ACENTACILIĞI VE TUR OPERATÖRLÜĞÜ, 2025-2026 Bahar, 3 MIKR102, YİYECEK İÇECEK SERVİSİ I, 2025-2026 Bahar, 3	%30	%30	%40
Dr. Öğr. Üyesi FİKRET IŞIK	MISL101, İŞLETME BİLİMİNE GİRİŞ, 2025-2026 Güz, 4 MTUR301, OTEL İŞLETMECİLİĞİ, 2025-2026 Güz, 5 ASC 102.7, MEDYA OKURYAZARLIĞI, 2025-2026 Bahar, 2 MISL401, İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ, 2025-2026 Bahar, 3 MTUR403, SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM YÖNETİMİ, 2025-2026 Bahar, 3 MTUR404, TURİZM PAZARLAMASI, 2025-2026 Bahar, 3	%40	%50	%10
Dr. Öğr. Üyesi BURCU ALTINTAŞ	ASC 112, BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ, 2025-2026 Bahar, 2 MISL102, ETİK, 2025-2026 Güz, 2 MBVS130, EKONOMİ I, 2025-2026 Güz, 4 MTUR305, ÖRGÜTSEL DAVRANIŞ, 2025-2026 Güz, 3 MTUR101, GENEL TURİZM, 2025-2026 Güz, 4 MSGS107, ETKİLİ VE GÜZEL KONUŞMA , 2025-2026 Bahar, 2 MISL301, GİRİŞİMCİLİK, 2025-2026 Bahar, 3 MBIL101, BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ, 2025-2026 Bahar, 1 MTUR203, KAT HİZMETLERİ YÖNETİMİ, 2025-2026 Bahar, 3 MTUR407, YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ, 2025-2026 Bahar, 3	%50	%50	

Ölçüt 7. Altyapı

- 7.1.1. Eğitim faaliyetlerinin yürütüldüğü yerleşke 10 dönüm arazi üzerinde 5000 m² kapalı alana sahiptir ve bina içinde tefrişatı tamamlanmış 12 adet 60 kişilik derslik ile 1 adet 20 kişilik derslik, 35 kişilik bilgisayar laboratuvarı, uygulama laboratuvarı ve kütüphane gibi öğrenmeyi destekleyen birimler bulunmaktadır. Yerleşkede eğitim amaçlı 45 olmak üzere toplam 87 masaüstü bilgisayar ve toplam 17 taşınabilir bilgisayar ile derslerde sunum ve görsel destek için 18 projeksiyon yer almaktadır.
- 7.1.2. 45 adet masaüstü bilgisayar, 18 adet projeksiyon, 2 adet mikroskop bulunmaktadır. Bilgisayarlar ve eğitim amaçlı yazılımlar, bilgisayar laboratuvarı uygulamalarında ofis yazılımları, raporlama, sunum hazırlama, temel veri analizi, muhasebe ve işletme uygulamalarına yönelik çalışmalar için kullanılmaktadır. Projeksiyon cihazları ders anlatımı, örnek olay tartışmaları ve öğrenci sunumlarında görsel destek sağlamaktadır. Yazıcı ve tarayıcılar, ders içi belgelerin hazırlanması, ödev proje çıktılarının düzenlenmesi ve arşiv süreçlerinde kullanılmaktadır. Barkod okuyucular ve laboratuvar cihazları ise ilgili programların uygulama derslerinde pratik kazanımı desteklemekte, gerektiğinde ortak kullanım imkanıyla öğrencilerin uygulamalı öğrenme deneyimini güçlendirmektedir.
- 7.2. Öğrencilerin ders dışı etkinlik yapmalarına olanak veren alanlar MYO yerleşkesinde hem kapalı hem açık alanlar olarak bulunmaktadır. Bina içinde öğrencilerin bir araya gelmesine ve sosyal etkileşime imkân veren 260 m² kantin (200 m² kapalı, 60 m² açık alan) ile 136 m² yemekhane yer almakta, bu alanlar öğrencilerin ders dışı zamanlarını kampüs içinde geçirebilmesini desteklemektedir. Ayrıca 35 m² kütüphane ders dışı bireysel çalışma ve kaynak kullanımı için kullanılmaktadır. Yerleşkede öğrenci etkinlikleri ve bilgilendirme toplantıları için 140 kişilik 135 m² alana sahip 1 adet konferans salonu bulunmaktadır.
- 7.3. Öğretim ortamları ve öğrenci laboratuvarlarında güvenlik, ilk yardım ve İSG önlemleri; yerleşke güvenliği, acil durum hazırlığı ve laboratuvar kullanım kuralları üzerinden yürütülmektedir. Yerleşkede güvenlik hizmeti kapsamında 5 görevli personel bulunmaktadır. Programın niteliği gereği özel önlemler ağırlıkla sınıf ve bilgisayar laboratuvarı kullanımında yoğunlaşmaktadır. Bu kapsamda elektrik ve kablo düzeni, cihazların güvenli kullanım kuralları ve ergonomi gibi konulara öncelik verilmektedir. Ayrıca eğitim alanlarında kullanılan elektronik ekipmanların güncel tutulması ve yenilenmesi, güvenli ve kesintisiz kullanım açısından önemli bir destek unsurudur.
- 7.4. Öğrencilerin program çıktılarıyla ilişkili bilgiye ve alana yönelik araçlara erişimi, kütüphane ve bilişim altyapısı üzerinden sağlanmaktadır. Yerleşkede 35 m² kullanım alanına sahip bir kütüphane bulunmakta ve kütüphane kaynaklarında 1584 kitap yer almaktadır. Bilgisayar destekli dersler ve ödev-proje çalışmaları için 35 kişilik bilgisayar laboratuvarı kullanılmakta, eğitim amaçlı 45 olmak üzere toplam 87 masaüstü bilgisayar, eğitim amaçlı 14 olmak üzere toplam 17 taşınabilir bilgisayar ve eğitim amaçlı 2 yazılım ile uygulamalar desteklenmektedir. Ayrıca öğrenciler yalnızca MYO imkânlarıyla sınırlı kalmadan, bilgisayar laboratuvarına erişimi artırmak üzere diğer birimlerdeki bilgisayar laboratuvarlarından da yararlanabilmekte, MYO'daki laboratuvar 08:30-17:30 saatleri arasında hizmet verirken bazı birimlerde laboratuvarların 08:30-23:30 saatlerine kadar açık olması ders dışı çalışma olanaklarını genişletmektedir.
- 7.5. Özel gereksinimli öğrencilerin yerleşke içinde daha güvenli ve bağımsız hareket edebilmesini desteklemek amacıyla yüksekokul binasında görme engelli bireyler için hissedilebilir yürüme yüzeyleri uygulaması bulunmaktadır. Ayrıca bina girişi için rampalar ve bireysel düzenleme gerektiren durumlarda kullanılabilecek sınav odası yer almaktadır.

- 7.6.1. Eğitim amaçlı kullanım için 45 masaüstü bilgisayar ve 14 taşınabilir bilgisayar bulunmaktadır. Bilgisayar destekli ders ve uygulamaları desteklemek üzere 2 adet eğitim amaçlı yazılım mevcuttur. Derslerde görsel materyal ve sunum kullanımını destekleyen 18 projeksiyon bulunmaktadır. Öğrencilerin çıktı alma ve doküman kullanımı ihtiyaçlarını destekleyecek şekilde yazıcı ve tarayıcı gibi çevre birimleri de envantere yer almaktadır. Ders dışı çalışmayı genişletmek için bilgisayar laboratuvarlarına erişim saatleri, Gazipaşa MRB MYO'da 08:30-17:30, bazı diğer birimlerde ise 08:30-23:30 olarak tanımlanmıştır.
- 7.6.2. Akademik personel kullanımında 11 çalışma odası bulunmakta ve bu alanlar 26 kullanıcıya hizmet vermektedir. Bilgisayar altyapısında 30'u idari amaçlı ve 12'si araştırma amaçlı olmak üzere toplam 42 masaüstü bilgisayar ile 3 idari amaçlı taşınabilir bilgisayar öğretim elemanlarının içerik hazırlama, ölçme değerlendirme işlemleri, veri çalışmaları ve akademik üretim süreçlerini desteklemektedir. Derslerin yürütülmesinde sınıf içi anlatım ve sunumları desteklemek üzere 18 projeksiyon, doküman üretimi ve dijitalleştirme için 28 yazıcı ve 4 tarayıcı kullanılmaktadır.

Ölçüt 8. Yönetim ve İdari Birimlerin Yapısı

- 8.1. Kurumun yönetim modeli, evrensel değerlere bağlı ve insanlığa hizmet merkezli bir anlayışla eğitim öğretim, bilimsel araştırma, yayın ve sosyo kültürel faaliyetleri yürütme, bölgenin ve ülkenin ihtiyaç duyduğu nitelikli bireyleri yetiştirme misyonu ile uyumlu şekilde kurgulanmıştır. Bu çerçevede birim düzeyinde temel eğitimini almış ve sektör beklentilerine uygun nitelikli eleman yetiştirme ile eğitim ve danışmanlık, proje üretme ve toplumsal bilinci artırıcı faaliyetlerde bulunma misyonu esas alınmakta, bilgi ürün ve hizmet üreterek bölgenin sosyo ekonomik yapısına katkı sunma vizyonu doğrultusunda hareket edilmektedir. Stratejik amaç ve hedefler eğitim öğretim kalitesini artırma, ulusal ve uluslararası tanınırlığı artırma, kalite süreçlerini iyi yönetme ve katılımcı verimli etkili ekonomik ve şeffaf yönetişimi geliştirme eksenlerinde tanımlanmıştır. Organizasyonel yapılanma, Yüksekokul Müdürü, öğrenci işlerinden sorumlu müdür yardımcısı ve idari mali işlerden sorumlu müdür yardımcısı ile Yüksekokul Kurulu ve Yüksekokul Yönetim Kurulu üzerinden akademik kararların oluşturulmasına, Yüksekokul Sekreteri ve Öğrenci İşleri, Personel ve Yazı İşleri, Mali İşler ve Destek Hizmetleri birimleri üzerinden idari süreçlerin yürütülmesine dayanmaktadır. Mali ve idari süreçlerde harcama ve satın alma işlemleri 5018 ve 4734 sayılı mevzuat çerçevesinde harcama yetkilisi ve görevliler ile piyasa fiyat araştırma ve muayene kabul komisyonları üzerinden yürütülmekte, taşınır kayıt ve kullanım süreçleri Taşınır Mal Yönetmeliği doğrultusunda izlenebilir şekilde işletilmektedir.
- 8.2. İnsan kaynaklarının etkin ve verimli kullanımı, görev ve sorumlulukların net biçimde ayrıştırıldığı bir organizasyon yapısı üzerinden yürütülmektedir. Yönetim ve işleyiş, Yüksekokul Müdürü ve müdür yardımcıları koordinasyonunda Yüksekokul Sekreteri ile birlikte Öğrenci İşleri, Personel ve Yazı İşleri, Mali İşler ve Destek Hizmetleri birimlerine dağıtılmış görev alanları üzerinden işletilmektedir. İdari ve mali süreçlerin düzenli ve denetlenebilir biçimde yürütülmesi, harcama yetkilisi sorumluluğunda iç kontrol ve süreç kontrolü yaklaşımıyla güvence altına alınmakta, kaynakların etkili, ekonomik ve verimli kullanımı ile işlemlerin yasalılığı ve düzenliliği temel ilke olarak uygulanmaktadır. Kurum içi koordinasyonun güçlendirilmesi için akademik ve idari personel arasında iş birliği ve iletişim esas alınmakta, öğrenci ihtiyaçlarına hızlı yanıt üretmeyi destekleyen bir çalışma düzeni benimsenmektedir. Ayrıca idari personelin gelişimini desteklemek üzere hizmet içi eğitim ve benzeri faaliyetlerin planlanması, insan kaynağının yetkinliklerini artırmaya dönük tamamlayıcı bir uygulama alanı oluşturmaktadır.
- 8.3. Akademik ve idari personele yönelik hizmet içi eğitim yaklaşımı, ihtiyaçlara göre planlama ve uygulama esasına dayanmaktadır. Akademik personelin, özellikle Ulaştırma Hizmetleri alanında yenilikleri izleyebilmesi ve verilen eğitimin güncel tutulabilmesi amacıyla akademik personel eğitimi planlanmaktadır. İdari personelin ise hem sosyal hem bireysel gelişimini desteklemek üzere hizmet içi eğitim veya sosyal etkinliklerin düzenlenmesi öngörülmektedir. Bu çerçevede süreç, eğitim ihtiyacının belirlenmesi, yıllık planlamaya alınması, uygun eğitimlerin uygulanması ve çıktılarının izlenmesi mantığıyla yapılandırılmaktadır.
- 8.4. Programın amaçları, ders planı, program çıktıları, kabul koşulları ve duyurular kurumsal web sayfaları üzerinden yayımlanmakta ve güncel tutulmaktadır. Akademik takvim, kayıt ve ders işlemleri, sınav süreçleri, yatay geçiş ve benzeri uygulamalara ilişkin bilgilendirmeler ilgili birimlerin duyuru kanalları üzerinden paylaşılmakta, ihtiyaç halinde öğrencilere ve adaylara yönlendirici bilgilendirmeler yapılmaktadır. Ayrıca tanıtım etkinlikleri, bilgilendirme toplantıları ve paydaşlarla gerçekleştirilen görüşmeler aracılığıyla programın eğitim yaklaşımı ve mezuniyet sonrası olanakları hakkında kamuoyu bilgilendirilmekte, gelen soru ve talepler resmi iletişim kanalları üzerinden yanıtlanarak süreç şeffaf biçimde sürdürülmektedir.

Ölçüt 9. Programa Özgü Ölçütler

- 9.1. Programın öğretim planı temel turizm ve otel işletmeciliği kazanımlarını sağlayacak biçimde kurgulanmıştır. Bu kapsamda konaklama muhasebesi ve maliyet kontrolü, otel yönetimi, turizm pazarlaması, insan kaynakları ve turizm hukuku gibi çekirdek dersler öğrencinin alan bilgisini oluştururken; önbüro otomasyon sistemleri ve mesleki teknik ekipman kullanımını içeren dersler öğrencinin operasyonel iş süreçlerinde gerekli becerileri kazanmasını desteklemektedir.

Ölçme ve değerlendirme işlemleri sadece kuramsal bilgiyi değil, bilgiyi hizmet üretimine aktarma ve misafir ilişkileri odaklı problem çözme yeterliğini de kapsayacak şekilde sınavlara ek olarak ödev, teknik uygulama, sektörel proje, rapor ve sunum gibi bileşenlerle yürütülmektedir. Misafir şikâyeti analizi, operasyonel veri yorumlama ve maliyet raporlama gibi görevler analitik düşünme ve kanıta dayalı karar verme ölçütlerini desteklerken; grup bazlı servis uygulamaları ve sunumlar iletişim ile misafir odaklı ekip çalışması ölçütlerinin kazanımını güçlendirmektedir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
MATA101	1	2	2	2	0	0
Bölüm / Program		YÖNETİM VE ORGANİZASYON BÖLÜMÜ / İŞLETME YÖNETİMİ				
Dersin Türü		Zorunlu		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
					100	
Dersin İçeriği		Derste, bu dersi okumanın amacı ve inkılap kavramı, Osmanlı Devleti'nin yıkılışı ve Türk İnkılabını hazırlayan sebeplere toplu bakış, Osmanlı Devleti'nin parçalanması, Mondros Ateşkes Anlaşması, işgaller karşısında memleketin durumu ve Mustafa Kemal Paşa'nın tepkisi, Mustafa Kemal Paşa'nın Samsun'a çıkışı, Kongreler yoluyla teşkilatlanma ve Kuva-yı Milliye ve Misak-ı Milliye hakkında bilgi verilecektir.				
Dersin Amacı		Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi dersinin amacı, üniversite gençliğine Türkiye Cumhuriyeti'nin hangi koşullarda kurulduğunu anlatmak, Atatürkçü düşünceyi ve onun dayandığı felsefeyi, ilkeleri ve bunun yanında çağdaş değerleri benimsetmektir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları		1. Atatürk İlke ve İlkeleri hakkında genel bilgi ve tarih bilinci oluşacaktır. 2. Olaylara tarihsel perspektiften bakılabilecektir. 3. Genel ve kişisel tarih arasında bağlar kurarak kendini daha iyi ifade edebilmek için bilimsel tarihin sunduğu olanaklardan yararlanmalarını sağlamak				

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
MATA101	1	2	2	2	0	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ				
Dersin Türü		Zorunlu		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
					100	
Dersin İçeriği		Derste, bu dersi okumanın amacı ve inkılap kavramı, Osmanlı Devleti'nin yıkılışı ve Türk İnkılabını hazırlayan sebeplere toplu bakış, Osmanlı Devleti'nin parçalanması, Mondros Ateşkes Anlaşması, işgaller karşısında memleketin durumu ve Mustafa Kemal Paşa'nın tepkisi, Mustafa Kemal Paşa'nın Samsun'a çıkışı, Kongreler yoluyla teşkilatlanma ve Kuva-yı Milliye ve Misak-ı Milliye hakkında bilgi verilecektir.				
Dersin Amacı		Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi dersinin amacı, üniversite gençliğine Türkiye Cumhuriyeti'nin hangi koşullarda kurulduğunu anlatmak, Atatürkçü düşünceyi ve onun dayandığı felsefeyi, ilkeleri ve bunun yanında çağdaş değerleri benimsetmektir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları		1. Atatürk İlke ve İnkılapları hakkında genel bilgi ve tarih bilinci oluşacaktır. 2. Olaylara tarihsel perspektiften bakılabilecektir. 3. Genel ve kişisel tarih arasında bağlar kurarak kendini daha iyi ifade edebilmek için bilimsel tarihin sunduğu olanaklardan yararlanmalarını sağlamak				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Mevlüt Çelebi, Türk İnkılap Tarihi ve Atatürk İlkeleri, Akademi Kitapevi, 2002. Ergun Aybars, Türkiye Cumhuriyeti Tarihi I, Ze		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Temel kavramlar (İnkılap, Devrim, İhtilal, Devlet, Ülke, Vatan)	
2	Osmanlı Devleti ve Osmanlı'da Yenileşme Hareketleri	
3	Osmanlı Devleti'nin Gerileme Nedenleri	
4	Avrupa'daki Gelişmeler: Sanayi İnkılabı ve Fransız İhtilali	
5	Genç Osmanlılar, Meşrutiyet, İttihat ve Terakki	
6	Meşrutiyet Dönemi, Trablusgarp ve Balkan Savaşı	
7	Dünya Savaşı: Savaşın sebepleri, Osmanlı Devleti'nin savaştığı cepheler, Gizli antlaşmalar, Savaşın	
8	Ara Sınav	
9	Milli Mücadele: Hazırlık Dönemi	
10	Kongreler: Bölgesel Kongreler, Erzurum Kongresi ve Sivas Kongresi	
11	Son Osmanlı Mebusan Meclisi ve Misak-ı Milli	
12	TBMM'nin açılması ve Yeni Türk Devleti'nin oluşumu	
13	Milli Mücadelede Cepheler; Doğu, Güney ve Batı Cepheleri	
14	Mudanya Mütarekesi ve Lozan Antlaşması	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA	
	P04	Toplam
Tüm	1	1
Ö01	1	1
Ö02	1	1
Ö03	1	1
Toplam	4	4

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
EKONOMİ I						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
MBVS130	1	4	4	3	0	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ				
Dersin Türü		Zorunlu		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
		10	0	0	90	
Dersin İçeriği		Mikro iktisadın temel kavramlarını öğretmek, Tüketici Teorisi bazında Talep-Arz ve Esneklikleri kavratarak; Piyasa Dengesi, Üretici Dengesi, Maliyet Teorisi ve Piyasa Çeşitlerini, günlük yaşamdan örneklerle anlatarak, Faktör Piyasalarının Genel Denge ve Etkinlik açısından önemini günlük yaşamdan örneklerle zenginleştirmek.				
Dersin Amacı		Ekonominin temel kavramlarını öğretmek,niçin ekonomi okutulduğunun bilincine varılmasını sağlamak;firma düzeyinde ve günlük ekonomik yaşamdan örnekler vererek, üretilen mal ve hizmetlerin muhasebe kayıtlarına aktarılmasına ekonomik yöntemlerle yardımcı olmaktır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları		Mal ve hizmet piyasasında arz ve talepte meydana gelen değişimlerin nedenlerini saptar ve bu değişimlerin piyasalar üzerindeki etkilerini tahmin eder. Üretim maliyet gelir marginal gelir marjinal fayda ve bütçe kısıtı gibi temel ekonomi kavramlarını kullanarak fayda ve kâr maksimizasyonunu açıklar ve yorumlar. Toplumsal tercihleri saptar ve analiz eder. Tam rekabet oligopol ve monopol gibi farklı piyasaları ve firmaların bu piyasalardaki farklı davranışlarını saptar.				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Tümay ERTEK: İktisada Giriş, Beta Basım Yayım, İstanbul, 2016 İlyas ŞIKLAR (Editör): İktisada Giriş, AÖF Yayınları, Eskişehir		
Ödevler ve Projeler	Alanla ilgili okuma kitabı (Adam Smith Ulusların Zenginliği)		
Laboratuvar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	1	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	İktisadın tanımı, özellikler, üretim olanakları eğrisi	
2	Kıtlık, tercih ve fayda	
3	Arz ve talep	
4	Esneklik	
5	Üretim ve maliyetler	
6	Tam rekabet piyasası	
7	Ara Sınav	
8	Eksik rekabet Piyasaları	
9	Faktör piyasaları ve faktör gelirleri	
10	Kamusal mallar ve dışsallıklar	
11	Kamusal mallar ve dışsallıklar	
12	İktisadi hayattan örnekler ve çözümlemeler	
13	İktisadi hayattan örnekler ve çözümlemeler	
14	İktisadi hayattan örnekler ve çözümlemeler	
15	Final Sınavı	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA											Toplam
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	
Ö01	4	5	4	3	4	3	4	3	3	5	3	41
Ö02	4	5	4	3	4	3	4	3	3	5	3	41
Ö03	4	5	4	3	4	3	4	3	3	5	3	41
Ö04	4	5	4	3	4	3	4	3	3	5	3	41
Toplam	16	20	16	12	16	12	16	12	12	20	12	164

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
İNGİLİZCE I						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
MING101	1	2	2	2	0	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ				
Dersin Türü		Zorunlu		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
		12	13	0	20	
Dersin İçeriği		konularının özetlenmesi 4) Geniş zaman ifadeleri, sorular ve kısa cevaplar 5) Geniş zaman ifadeleri, uzun cevaplı sorular, sıklık zarfları 6) "There's, There are", sıfat tamlamaları, saatler, "let's" ile teklif önerileri 7) Şimdiki zaman ifadekei ve kısa soru cevaplar, emir kipi 8) "Like to, want to, need to, ve have to", "How much . . . ?" ile miktar soruları "This, these; that, those" gibi işaret sıfat ve zamirleri 9) "Can ve can't" kipleri				
Dersin Amacı		Bu dersin amacı , bu dersi alan öğrencileri, temel İngilizce düzeyinde derlembilim çalışmalarınca belirlenmiş en sık kullanılan kelimeleri öğrenme, tanıma, soru sorma, cevap verme, fikir beyan etme, tanıtma gibi Avrupa Ortak Dil Çerçevesi tarafından belirlenmiş A1 seviyesinde genel İngilizceyi dört temel beceri düzeyinde kullanabilecek seviyeye getirmek.				
Dersin Öğrenme Çıktıları		Dinleme ve Okuma: Bu dersleri başarılı bir şekilde alan ve geçen öğrenci muhatapları somut bizzat içinde bulunduğu durumlarda yavaş ve açıkça konuşursa kendisi ve çevresine dair aşına olduğu kelime ve basit ifadeleri tanıyabilir. Duyuru panoları ve reklam yazıları gibi benzer isim kelime ve çok basit ifadeleri anlar. Yazma: Bu dersleri başarılı bir şekilde alan ve geçen öğrenci basit bağımsız cümle ve ifadeler yazabilir. Basit tatil gönderileri gibi kısa kartpostallar yazıları yazabilir ve ad soyad uyruk gibi kişisel detaylar gerektiren formları doldurabilir. Konuşma: Bu dersleri başarılı bir şekilde alan ve geçen öğrenci nerede yaşadığına ve tanıdığı kişilere dair basit ifadeler ile cümleler kullanabilir. Muhatap kişi konuşmayı gerektiğinde tekrarladiğı yavaşça ilerlettiğı ve konuşanın söylemeye çalıştıklarını tamamladiğı sürece sohbetlere dahil olabilir. Doğrudan içinde bulunduğu ve aşına olduğu konularda soru sorabilir veya cevap verebilir.				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	...		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Derse girişTanışmaSınıfta kullanılacak belirli başlı ifadelerin tanıtılması	
2	Özne zamirleri ve “to be” fiilinin cümle içi örnekleri, sorular ve kısa cevaplar, “What’s...It’s...” ile ba	
3	Özne zamirleri ve “to be” fiilinin cümle içi örnekleri, sorular ve kısa cevaplar. “A, an, the” belirteçle	
4	Sahiplik sıfatları, “to be” fiili ile soru yapıları, özne zamirleri ve “to be” fiilinin cümle içi örnekleri, s	
5	Geniş zaman ifadeleri, sorular ve kısa cevaplar	
6	Geniş zaman ifadeleri, uzun cevaplı sorular, sıklık zarfları	
7	Ara Sınav	
8	“There’s,There are”, Miktar Belirteçlerisıfat tamlamaları, saatler, “let’s” ile teklif önerileri	
9	Şimdiki zaman ifadeleri kısa soru cevaplar, Detay soru ve cevaplanemir kipi	
10	“Like to, want to, need to, ve have to”, “How much . . . ?” ile miktar soruları “This, these; that, t	
11	“Can ve can’t” kipleri ile yetenek ve mücade bildirimleri	
12	Geçmiş zaman ifadeleri ve kısa soru cevaplar	
13	Geçmiş zaman ifadeleri ve hem kısa hem de detaylı soru cevaplar	
14	Sayılabilen ve sayılamayan isimler, “How much – How many” ile miktar mebla soruları, “Would yo	
15	Final Sınavları	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSİRA					
	P01	P02	P03	P04	P05	Toplam
Tüm	3	3	3	3	3	15
Ö01	3	3		3	3	12
Ö02	3	3	3	3	3	15
Ö03	3	3				6
Toplam	12	12	6	9	9	48

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
İŞLETME BİLİMİNE GİRİŞ						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
MISL101	1	4	4	3	0	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ				
Dersin Türü		Zorunlu		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
		20			30	
Dersin İçeriği		İşletme Bilimine Giriş dersi, işletme biliminin temel kavramlarını, işlevlerini ve tarihsel gelişimini tanıtır; işletmelerin ekonomik ve toplumsal sistemdeki yeri, işletme türleri ve kuruluş biçimleri, yönetim, organizasyon, üretim, pazarlama, finans, muhasebe ve insan kaynakları gibi temel alanları ele alır ve ayrıca işletmelerde etik, sosyal sorumluluk ve sürdürülebilirlik konularına değinir.				
Dersin Amacı		Öğrencilere işletme biliminin temel kavramlarını, fonksiyonlarını ve işleyişini tanıtmayı amaçlamaktadır. Bu ders kapsamında; işletmelerin toplumsal ve ekonomik sistem içindeki rolü, yönetim, organizasyon, pazarlama, finans, üretim, insan kaynakları ve muhasebe gibi temel işlevleri ele alınır. Öğrencilerin işletme faaliyetlerini bütüncül bir bakış açısıyla kavramaları, işletme problemlerini analiz edebilme ve çözüm önerileri geliştirebilme becerisi kazanmaları hedeflenmektedir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları		Temel işletme kavramları ile birlikte işletme çeşitlerini sınıflandırmak İşletmelerin kuruluş çalışmalarını kavramak ve işletme büyüklüklerini belirleyebilmek İşletmenin hayatını devam ettirebilmesi için yönetici ve lider kavramlarını ayırt ederek işletme içindeki pozisyonlarını kavramak İşletmenin işlevlerini kavramak İşletmenin yönetim fonksiyonları içinde üretim pazarlama ve satış süreçlerini tanıyarak; planlama örgütlenme yürütme koordinasyon ve denetim aşamalarını analiz etmek				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Genel İşletme, Prof.Dr.Halil Can-Doç.Dr.Semra Güney Temel İşletmecilik Bilgisi, Prof.Dr.Hüseyin Özgen-Prof.Dr.Azmi Yalçın<		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Temel İşletmecilik Kavramları	
2	Temel İşletmecilik Kavramları - İşletmenin Amaçları, Ekonomi İçindeki Yeri ve Sınıflandırılması	
3	İşletmenin Amaçları, Ekonomi İçindeki Yeri ve Sınıflandırılması	
4	İşletmelerin Kuruluşu	
5	İşletmelerin Kuruluşu ve Maliyetleri	
6	İşletmenin Gelirleri ve Performansı	
7	İşletmelerin Yönetim İşlevi	
8	Ara Sınav	
9	İşletmelerin Tedarik ve Üretim İşlevleri	
10	İşletmelerin Üretim ve Pazarlama İşlevleri	
11	İşletmelerin Pazarlama ve Finansman İşlevleri	
12	İşletmelerin Finansman ve Muhasebe İşlevleri	
13	İşletmelerin Muhasebe ve İnsan Kaynakları Yönetimi İşlevleri	
14	İşletmelerin İnsan Kaynakları İşlevi	
15	İşletmelerin Halkla İlişkiler ve Araştırma-Geliştirme İşlevleri	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA											
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	Toplam
Tüm	5	5	5	5	4	5	4	5	2	2	3	45
Ö01	3	3	2	2	5	4	2	3	2	2	4	32
Ö02	2	2	3	2	2	4	2	2	3	2	2	26
Ö03	4	2	2	2	2	4	2	3	2	2	4	29
Ö04	2	3	2	2	4	2	3	5	5	4	2	34
Ö05	3	5	4	2	2	2	3	5	4	5	3	38
Toplam	19	20	18	15	19	21	16	23	18	17	18	204

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
ETİK						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
MISL102	1	2	2	2	0	0
Bölüm / Program	OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ					
Dersin Türü	Zorunlu			Dersin Dili	Türkçe	
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %	Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim		
				70		
Dersin İçeriği	Bu dersin içeriği etik ve ahlak kavramları, bu kavramlar üzerinde etkili faktörler, iş ahlakı ve sosyal sorumluluk kavramıdır.					
Dersin Amacı	Bu derste meslek etiği ile ilgili yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	Etik analizi yapabilme Etik ahlak gibi temel kavramları tanımlayabilecek Ahlaki iyi'nin hangi yöntemlerle belirlendiğini açıklayabilme Etik ve ahlak kavramları arasındaki farkları açıklayabilme Temel mesleki değerleri tanımlayabilme ve mesleki değerlerin ahlaki haklı çıkarımlarını açıklayabilme Meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçlarını açıklayabilme					

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Nuran ÖZTÜRK BAŞPINAR, Demet ÇAKIROĞLU, Meslek Etiği, Nobel Akademik Yayıncılık, 2014.		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Etik ve ahlak kavramlarını incelemek	
2	Etik ve ahlak kavramlarını incelemek	
3	Etik sistemlerini incelemek	
4	Etik sistemlerini incelemek	
5	Etik sistemlerini incelemek	
6	Ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörleri incelemek	
7	Ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörleri incelemek	
8	Ara Sınav	
9	Meslek etiğini incelemek	
10	Meslek etiğini incelemek	
11	Meslek etiğini incelemek	
12	Mesleki yozlaşma ve meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçlarını incelemek	
13	Sosyal sorumluluk kavramını incelemek	
14	Sosyal sorumluluk kavramını incelemek	
15	Sosyal Sorumluluk Kavramı	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

PSIRA												
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	Toplam
Ö01	3	2	1	2	5	2	1	2	5	5	3	31
Ö02	4	5	2	3	1	5	5	5	4	5	2	41
Ö03	2	5	5	3	4	3	4	4	1	2	4	37
Ö04	5	1	4	4	3	4	3	1	3	1	5	34
Ö05	3	3	3	5	2	1	2	3	2	3	1	28
Toplam	17	16	15	17	15	15	15	15	15	16	15	171

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
TÜRK DİLİ I						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
MTDB101	1	2	2	2	0	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ				
Dersin Türü		Zorunlu		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
Dersin İçeriği		Türkçedeki tümce yapıları ve bu yapılarla çelişen uygulamalardan örnekler, anlama-anlatım uygulamaları, yazı türlerinin genel özellikleri.				
Dersin Amacı		Önlisans ve lisans düzeyinde öğrenim gören öğrencilere dilin doğal işleyişinden hareketle Türkçedeki tümce yapılarının genel özelliklerine ilişkin bilgi vermek, yazılı ve sözlü anlatım uygulamalarıyla öğrencilerin anlama ve anlatım becerilerini geliştirmek amaçlanır				
Dersin Öğrenme Çıktıları		sözlü ve yazılı anlatımın gereksindiği işleyiş özelliklerini uygular yazı türlerini sınıflandırır Türkçedeki tümce yapılarını ve işleyiş özelliklerini anımsar				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	DERS NOTLARI		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Tümceyi oluşturan yapıların özellikleri ve Türkçedeki kullanım biçimleri	
2	Tümce Bilgisi	
3	Tümceyi oluşturan yapıların çözümlenmesi	
4	Tümceyi oluşturan yapıların çözümlenmesi	
5	Sözlü anlatıma yönelik kurumsal bilgiler	
6	Sözlü anlatım uygulamaları	
7	Yazılı metin türleri	
8	Kompozisyon oluşturma metodları	
9	Yazılı metin oluşturma uygulamaları	
10	ARA SINAV	
11	Anlatım Bozuklukları	
12	Anlatım bozukluklarına ilişkin uygulamalar	
13	Bilimsel içerikli metinlerin dilsel yöntem bakımından incelenmesi	
14	Bilimsel içerikli metin yazarken uyulması gereken dilsel kurallar	
15	Retorik uygulamalar	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA	
	P02	Toplam
Ö01	5	5
Ö02	5	5
Ö03	5	5
Toplam	15	15

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
GENEL TURİZM						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
MTUR101	1	4	4	3	0	0
Bölüm / Program	OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ					
Dersin Türü	Zorunlu			Dersin Dili	Türkçe	
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %	Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim		
				30		
Dersin İçeriği	Ağırlama Endüstrisi ile İlgili Tanımlar; Ağırlama Endüstrisinin Alanı; Ağırlama Endüstrisinin Turizm Endüstrisi ile Yapısal ve Fonksiyonel İlişkileri; Ağırlama Ürünü ve Boyutları; Konaklama Endüstrisi ve Temel İşlemleri; Yiyecek İçecek Endüstrisi ve Temel İşlemleri; Ağırlama İşlemleri Yönetimi; Ağırlama Endüstrisinde Yönetim Sözleşmeleri ve İmtiyaz Anlaşmaları.					
Dersin Amacı	Bu dersin amacı öğrencilerin dünya genelinde konaklama işletmeleri ve bu işletmelerin müşterilerine sunduğu hizmetler hakkında detaylı bilgi sahibi olmalarını sağlamaktır.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	Konaklama endüstrisindeki eğilimlerin değişimini tartışabilmek için konaklama işletmelerinin kısa tarihçesini açıklayabilmek. Konaklama endüstrisinin büyüklüğü ve kapsamını anlayabilmek için konaklama işletmelerini ve bu işletmelerin müşterilerine sunduğu hizmetleri belirleyebilmek. Konaklama işletmelerinde sunulan yiyecek-içecek olanakları arasındaki farkları belirleyebilmek için kar amacı güden ve kar amacı gütmeyen yiyecek-içecek işletmelerini sınıflandırabilmek. Farklı turizm işletmelerinde görev alan yöneticilerin sorumluluklarını tartışabilmek için eğlence ve toplantı organizasyonu alt dallarının özelliklerini bilebilmek Konaklama endüstrisinin karşı karşıya kaldığı güncel sorun ve gelişmeleri tartışabilmek için konaklama endüstrisini etkileyen faktörleri anlayabilmek.					

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Öğretim elemanı tarafından sunulan ders notları Hospitality Today: An Introduction (4th Edition), Rocco M. Angelo and Andre		
Ödevler ve Projeler	Yok		
Laboratuvar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Turizmin Genel Yapısı ve Temel Kavramlar	
2	Turizm Hareketlerinin Sınıflandırılması	
3	Turizmin Gelişmesini Etkileyen Unsurlar	
4	Turizmin Tarihsel Gelişme Süreci	
5	Turizmin Ekonomik, Sosyal ve Fiziksel Çevre İlişkisi	
6	Turizmin Ekonomik, Sosyal ve Fiziksel Çevre İlişkisi	
7	Turizm Sektörü ve Bileşenleri	
8	ARASINAV	
9	Konaklama İşletmeleri	
10	Yiyecek İçecek İşletmeleri	
11	Seyahat İşletmeleri	
12	Turizm Arz ve Talebi	
13	Turizm Plan ve Politikası	
14	Türkiye’de Turizm	
15	Dönem Sonu Sınavları	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA											Toplam
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	
Ö01	2	4	3	2	4	4	2	3	5	5	4	38
Ö02	4	2	3	5	2	2	5	5	2	4	5	39
Ö03	5	5	5	2	3	3	4	4	3	2	3	39
Ö04	3	3	2	3	5	1	3	3	4	3	2	32
Ö05	1	2	1	4	4	5	3	2	3	4	1	30
Toplam	15	16	14	16	18	15	17	17	17	18	15	178

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
ÖNBÜRO İŞLEMLERİ						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
MTUR102	1	4	4	3	0	0
Bölüm / Program	OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ					
Dersin Türü	Zorunlu			Dersin Dili	Türkçe	
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %	Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim		
	10			30		
Dersin İçeriği	Otel işletmelerinde Ön Büro bölümünün yeri ve otelin diğer bölümleri ile ilişkisi kapsamında bölümde yürütülen temel iş ve işlemleri içerir. Ön Büro bölümünün görev ve sorumluluk alanına giren; konuk karşılamayı, otele giriş ve otelden ayrılış prosedürlerini uygulamayı, konaklama esnasında konunun istek ya da harcamalarını kayıt altına almayı, ön büro bölümünün hem kendi içerisinde hem de otelin diğer bölümleri ile yazışmalarını ve ilgili raporları hazırlamayı, ortaya çıkabilecek sorunlar için pratik çözümler üretmeyi içerir.					
Dersin Amacı	1.Ön Büro bölümünde yapılan işlemleri ve yürütülen süreci öğretmek. 2. Ön Büro bölümünün görev alanını ve görev içeriğini öğretmek. 3. Ön Büro bölümünün organizasyonu, görev tanımları ve göreve ilişkin sorumlulukları öğretmek.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	Önbüronun alt birimlerini ve görevlerini bilir Önbüroda kullanılan belgeleri bilir Önbüro departmanı hakkında bilgi sahibidir Önbüroda kullanılan terimleri bilir Önbüroda çalışma ilkelerini bilir Önbüroda yapılan tüm işlemleri bilir.					

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Öğretim Elemanı Ders Notları		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Turizm ve Turist Kavramları	
2	Konaklama İşletmelerinde Önbüro Departmanının Yeri,	
3	Önbüronun Kendi İç Bölümleri	
4	Danışma Bölümünde Yapılan İşlemler	
5	Resepsiyonda Yapılan İşlemler	
6	Rezervasyon geliş şekilleri, süreci, kullanılan formlar,oda ayırma koşulları ve rezervasyonda istisna	
7	Rezervasyon geliş şekilleri, süreci, kullanılan formlar,oda ayırma koşulları ve rezervasyonda istisna	
8	Ara sınav	
9	Rezervasyon Takip Şekilleri, Rezervasyon cetvelleri (chartları), Rezervasyon Durum Analizleri ve T	
10	Rezervasyon Takip Şekilleri, Rezervasyon cetvelleri (chartları), Rezervasyon Durum Analizleri ve T	
11	Müşteri ve Oda Çeşitleri, Oda Satış Teknikleri	
12	Müşteri ve Oda çeşitleri, Oda satış teknikleri	
13	Konuklar tesisten ayrılırken uyulması gereken prosedürler ve kullanılan evraklar	
14	Önbüro raporları	
15	Dönem sonu sınavı	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA	
	P04	Toplam
Ö01	5	5
Ö02	5	5
Ö03	5	5
Ö04	5	5
Ö05	5	5
Ö06	5	5
Toplam	30	30

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
TURİZM COĞRAFYASI						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
MTUR103	1	4	4	3	0	0
Bölüm / Program	OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ					
Dersin Türü	Zorunlu			Dersin Dili	Türkçe	
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %	Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim		
	5			60		
Dersin İçeriği	Türkiye turizm coğrafyası, turistik, tarihi, doğal ve kültürel değerlerimiz.					
Dersin Amacı	Türkiye turizm coğrafyasını ve bu coğrafyalarda gerçekleştirilebilecek rekreasyonel faaliyetler ile turizm türlerini arz ve talep yönüyle öğrenmelerini sağlamak, ülkemiz coğrafyasında bulunan turistik değerler hakkında bilgi aktarmak. Anadolu topraklarında yaşamış uygarlıkları ve Anadolu çağlarını açıklamak.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	Turistik Destinasyon tanımını özümseyebilmek Anadolu uygarlıkları ve çağları hakkında bilgi sahibi olmak Türkiye'nin turistik tarihi değerleri hakkında bilgi sahibi olabilmek Türkiye'nin turistik doğal güzellikleri hakkında bilgi sahibi olmak Türkiye'nin kültürel değerleri hakkında bilgi sahibi olmak					

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Şenol. F. (2011). Türkiye Turizm Coğrafyası, 2. Baskı, Detay Yayıncılık.		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Turizm coğrafyasının tanımı, unsurları ve inceleme konuları	
2	Türkiye turizm coğrafyasının genel özellikleri; (coğrafi konum yeryüzü şekilleri, iklim, bitki örtüsü,	
3	Anadolu çağları	
4	Anadolu uygarlıkları	
5	Türkiye turizm çeşitleri	
6	Akdeniz Bölgesi	
7	Ege Bölgesi	
8	Ara sınav	
9	Marmara Bölgesi	
10	Karadeniz Bölgesi	
11	İç Anadolu Bölgesi	
12	Güney Doğu Anadolu Bölgesi	
13	Doğu Anadolu Bölgesi	
14	UNESCO Dünya Miras Eserleri Listesi	
15	Yıl sonu sınavı	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA											
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	Toplam
Tüm	5	3	5	3	5	2	5	3	2	3	2	38
Ö01	5	5	4	5	4	5	4	4	2	4	3	45
Ö02	2	5	4	2	4	3	2	5	2	3	2	34
Ö03	5	4	2	5	4	5	4	2	5	5	2	43
Ö04	4	5	4	5	4	5	4	2	5	2	5	45
Ö05	5	5	5	2	4	4	5	4	4	5	2	45
Toplam	26	27	24	22	25	24	24	20	20	22	16	250

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
SAĞLIKLI YAŞAM						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
MSGS133	1	2	2	2	0	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ				
Dersin Türü		Seçmeli		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
Dersin İçeriği		Sağlıklı yaşam tarzının geliştirilmesine yönelik konular.				
Dersin Amacı		Sağlıklı yaşam ve fiziksel aktivite ile ilgili temel düzeyde bilgi sağlamak.				
Dersin Öğrenme Çıktıları		Mesleğinin Oluşturduğu Stres İle Baş Edebilme yeteneği gelişir Sağlıklı Beslenmeyi Bilir. Fiziksel Aktivitenin Sağlık ile İlişisini Kavrar İş Ve Sosyal Hayatında Sağlıklı Yaşama Bilinci Gelişir.				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Erdem, S. (2016). Sağlıklı Yaşamın Sırları. İstanbul: Cinius Yayınları. Erdem, S. (2018). Sağlığım İçin Ne Yapmalıyım? İstanbul		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	0	50
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	0	50

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Sağlıklı Yaşam Kavramına Giriş	
2	Sağlıklı yaşam kavramını oluşturan komponentler	
3	Yeterli ve Dengeli Beslenme	
4	Yaşam için Gerekli Besin Öğeleri	
5	Sağlıklı Metabolizma	
6	Besinlerin Vücutta Kullanımı: Dengeli Menü Örnekleri	
7	Vücut Kompozisyonu	
8	Ara Sınav	
9	Kilo Kontrolü ve Egzersiz	
10	Obezite ve Tedavi Yöntemleri	
11	Sağlıklı Beslenme ve Egzersiz İlişkisi	
12	Sigara ve Olumsuz Etkileri	
13	Alkol ve Olumsuz Etkileri	
14	Sağlık ve Psikoloji	
15	Stres ve Baş Etme Yolları	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSİRA		
	P03	P08	Toplam
Ö02	2		2
Ö03	3	3	6
Ö04	3		3
Toplam	8	3	11

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
MEDYA OKURYAZARLIĞI						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
MSGS137	1	2	2	2	0	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ				
Dersin Türü		Seçmeli		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
					100	
Dersin İçeriği		Medya Okuryazarlığı dersi tüm dünyada olduğu gibi Türkiye'de de seçmeli ders olarak müfredat programına girmiştir. Bu bağlamda, Üniversitemiz öğrencilerine bu dersin önemini, getirilerini, yöntemini açıklamak ve Medya Yazarlığı konusunda bilgi vermek dersin içeriğini oluşturmaktadır.				
Dersin Amacı		Bu derste aşağıdaki sorular cevaplandırılacaktır. Medya Okuryazarlığı Nedir ? Dünyada Medya Okuryazarlığı, Türkiye'de Medya Okuryazarlığı, Medya Okuryazarlığı Neden Gereklidir? Ayrıca, İlköğretim Medya Okuryazarlığı dersi Öğretim Programı, Programın uygulanabilirliği, Medya Okuryazarlığı Ders kitabı Takımı ve İçeriği, Medya Okuryazarısına yönelik Ölçme Yöntemi sorgulanacaktır				
Dersin Öğrenme Çıktıları		internetin olumlu özelliklerinin yanı sıra olumsuz etki ve özelliklerini tanıyarak hayata geçirme Medya okuryazarlığı kavramını tanıyarak medya mesajlarını algılamanın ve çözümlemenin öneminin fark edilmesi Radyo yayınlarının sorun alanlarına örnekler vererek bunların doğuracağı olumsuzluklardan korunma konusunda önerilerde bulunma Medyanın toplumsal kültürel ve ekonomik yaşam üzerindeki etkilerini irdeleme TV program türlerini içerik gerçeklik-kurgusalık tüketimi hedefleme yanlış bilgilendirme açısından irdeleyip değerlendirme				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Medya Okuryazarlığı El Kitabı Kemal İnal, Ütopya Yayınevi 21. Yüzyıl Okuryazarlığı		
Ödevler ve Projeler	Yok		
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	30
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	1	10
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI											
Hafta	Konular										Dersin Çıktıları
1	NEDEN MEDYA OKURYAZARLIĞI? NEDEN ELEŞTİREL PEDAGOJİ? NEDEN ELEŞTİREL MEDYA OKU										
2	ELEŞTİREL PEDAGOJİ: KAVRAMLAR, TARİHSEL GELİŞİM										
3	MEDYA OKURYAZARLIĞI VE TEMEL İLETİŞİM SÜRECİ İLİNTİSİ										
4	MEDYA İLETİLERİNİN YAPISI										
5	İLETİŞİM SÜRECİ BAĞLAMINDA MEDYA OKURYAZARLIĞI										
6	MEDYA OKURYAZARLIĞI: KAVRAMLAR, TARİHSEL GELİŞİM										
7	MEDYA OKURYAZARLIĞI: KURAMLAR , İLKELER										
8	DÜNYADA MEDYA OKURYAZARLIĞI ÇALIŞMALARI										
9	TÜRKİYE'DE MEDYA OKURYAZARLIĞI										
10	Ara Sınav										
11	PROGRAMIN YAPISI VE TEMEL YAKLAŞIMI										
12	PROGRAMIN UYGULANMASI										
13	DERSE İLİŞKİN ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME YÖNTEMLERİ										
14	GENEL DEĞERLENDİRME										
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)											
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek											
	PSIRA										
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	Toplam	
Tüm	3	4	5	4	5	5	5	3	4	38	
Toplam	3	4	5	4	5	5	5	3	4	38	

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
MATA102	2	2	2	2	0	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ				
Dersin Türü		Zorunlu		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
					100	
Dersin İçeriği		Siyasi İnkılaplar: Saltanatın Kaldırılması, Cumhuriyetin İlanı, Halifeliğin Kaldırılması, Anayasal Hareketler, Çok Partili Hayata Geçiş Denemeleri, Hukuk Alanında Yapılan İnkılaplar Ve Yeni Hukuk Düzeni, Eğitim Ve Kültür Alanında Yapılan İnkılaplar, Sosyal Alanda Yapılan İnkılaplar, Ekonomik Alanda Yapılan İnkılaplar, Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası (1923–1938) ,Atatürk İlkeleri: Cumhuriyetçilik, Milliyetçilik, Halkçılık, Devletçilik, Laiklik, İnkılapçılık, Bütünleyici İlkeler, Atatürk Sonrası Türkiye (İç Ve Dış Siyasi Gelişmeler)				
Dersin Amacı		Öğrencilerin, Türkiye Cumhuriyeti'nin hangi koşullarda kurulduğu, Atatürk'ün büyük devlet adamı, inkılapçı kişiliği ve önderliği, Türk toplumunu çağdaş milletler seviyesine çıkarmak için gerçekleştirilen Atatürk İlke ve İnkılapları, devletin ve toplumun yeniden yapılanması sonucu toplumda meydana gelen siyasî, sosyal, iktisadî ve kültürel gelişmeler ile iç ve dış siyasî olaylara ilişkin bilgileri edinmelerini sağlamak. Yaşadığı Çağı ve içinde yaşadığı dünyayı anlamalarına katkıda bulunmak.				
Dersin Öğrenme Çıktıları		KONUYA İLİŞKİN ÖĞRENDİĞİ TEORİK BİLGİLERE DAYANARAK GÜNCEL OLAYLARI YORUMLAYABİLİR TBMM'NİN AÇILIŞINDAN ÇOK PARTİLİ SİYASAL YAŞAMA GEÇİŞ DÖNEMİNDEKİ TARİHİ AŞAMALARI DEĞERLENDİREBİLİR TÜRKİYE CUMHURİYETİ DEVLETİ'NİN BÖLGESİNDEKİ SİYASİ İKTİSADİ ASKERİ KONUMU DEĞERLENDİREBİLİR ATATÜRK İNKILAPLARININ SİYASİ SOSYO-EKONOMİK VE VE SOSYO-KÜLTÜREL BOYUTLARINA İLİŞKİN TEORİK BİLGİLERİ KAZANIR ATATÜRK İLKELERİNİ BİLİMSEL VERİLER IŞIĞINDA KAVRAR VE YORUMLAR				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Refik TURAN, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	1	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Birinci TBMM'nin Açılması	
2	Düzenli Ordunun Kurulması, Doğu ve Güney Cephesi	
3	Batı Cephesi	
4	Lozan Barış Antlaşması	
5	Saltanatın Kaldırılması	
6	Çok Partili Döneme Geçiş Çalışmaları	
7	İnkılaplar: Hukuk Alanında Yapılan İnkılaplar	
8	Eğitim ve Kültür Alanında Yapılan İnkılaplar	
9	Sosyal AlandaYapılan İnkılaplar	
10	Ekonomik Alandaki Gelişmeler	
11	Atatürk Döneminde Türkiye'nin Dış Politikası;	
12	İkinci Dünya Savaşı'na Gidiş ve Türk Dış Politikası	
13	Atatürk İlkeleri	
14	Atatürk İlkeleri 2	
15	Atatürk Sonrası Türkiye	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA	
	P05	Toplam
Tüm	5	5
Ö01	5	5
Ö02	5	5
Ö03	5	5
Ö04	5	5
Ö05	5	5
Toplam	30	30

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
MBIL101	2	2	2	1	1	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ				
Dersin Türü		Zorunlu		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
		10			20	
Dersin İçeriği		Bilgi ve İletişim Temel Kavramları, Bilgisayar Donanım ve Yazılımları, Kelime İşleme, Elektronik Posta Kullanma				
Dersin Amacı		Bilgi ve iletişim teknolojisi kavramlarını kavrama, bilgisayar donanım ve yazılımları açıklayabilme ve uygulayabilme amaçlanmaktadır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları		Internet uygulamalarını kullanır ve araştırma yapabilir. MS Office uygulamalarını kullanabilir Bilgisayar alabilecek kadar donanım bilgisini bilir. Dosyalama arşivleme yapabilir.				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Bilgisayar ve İnternet Kullanımı Laboratuar Uygulamaları - Hasan Çebi Bal Bilgisayarın B si - Ömer BAĞCI		
Ödevler ve Projeler	Yok		
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Dersin amacının ve ders içeriklerinin tanıtımı.	
2	Bilgisayar donanımı.	
3	Yazılım ve İşletim Sistemi.	
4	Bilgisayar Ağları, İnternet ve e-mail.	
5	MS WORD - Metin işlemleri, Görsel nesneler, Tablo işlemleri.	
6	MS WORD -Başvuru öğeleri	
7	MS WORD - Uygulama	
8	Ara Sınav	
9	MS Excel- Grafik Ekleme	
10	MS EXCEL - Formüller ve Fonksiyonlar.	
11	MS EXCEL - Uygulama	
12	MS POWER POINT - Sunu yapısı, Tasarım, Etkili sunum hazırlama teknikleri.	
13	MS POWER POINT - Animasyon düzenleri.	
14	MS PUBLISHER - Tanıtıcı Materyal Hazırlama.	
15	MS PUBLISHER - Tasarım	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA											
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	Toplam
Tüm	4	4	5	3	3	5	3	4	5	5	4	45
Ö01	3	3	4	3	4	5	4	2	4	3	2	37
Ö02	5	4	4	4	4	4	3	2	5	4	3	42
Ö03	5	3	3	3	2	5	2	4	5	2	4	38
Ö04	2	2	2	2	3	5	2	3	4	4	3	32
Toplam	19	16	18	15	16	24	14	15	23	18	16	194

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
YİYECEK İÇECEK SERVİSİ I						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
MIKR102	2	5	5	3	0	0
Bölüm / Program	OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ					
Dersin Türü	Zorunlu			Dersin Dili	Türkçe	
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %	Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim		
				40		
Dersin İçeriği	Yiyecek servisi ile ilgili hazırlık, sunum ve servis süreçlerinin uygulamalı anlatılması					
Dersin Amacı	Hizmet sektöründe ikram ve servisin, anlam ve öneminin anlatılması. Temel servis tekniklerini ve serviste kullanılan malzemelerini öğretme. El becerisi kazandırma. İçecekleri tanııtma ve servis usullerini anlatma.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	İkram ve servis uygulamalarını bilir İkram ve servis uygulamalarında kullanılan araç gereçleri bilir Servis organizasyonu kurmayı bilir İçecekleri ve sınıflandırılmasını bilir					

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Öğretim Elemanı Ders Notları		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuvar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Servis Departmanının Tanımı, Anlam ve Önemi	
2	Servis Departmanında Kullanılan Araç Gereçler	
3	Servis Departmanında Kullanılan Araç Gereçler	
4	Servis Departmanında ki Araç ve Gereçlerin Kullanımı , Temizliği ve Bakımı	
5	Mise en Place (ön hazırlık)	
6	kuver açma ve Kuver çeşitleri	
7	Uygulama Çalışmaları	
8	Ara Sınav	
9	Tabak taşıma teknikleri ve uygulaması	
10	Temel servis teknikleri	
11	Temel servis teknikleri ve uygulama	
12	Barlar ve İçkiler Hakkında Genel Bilgiler	
14	Uygulama çalışması	
15	Uygulama çalışması	
16	Final Sınavı	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA											
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	Toplam
Tüm	3	4	5	4	5	4	5	4	5	3	4	46
Ö01	5	4	5	4	5	4	3	3	3	5	5	46
Ö02	4	4	4	5	4	5	4	5	4	5	4	48
Ö03	5	4	5	4	5	4	4	4	4	5	5	49
Ö04	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	53
Toplam	22	21	23	22	23	22	21	21	21	23	23	242

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
İNGİLİZCE II						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
MING102	2	2	2	2	0	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ				
Dersin Türü		Zorunlu		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %	Temel Bilim		Temel Mühendislik		Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim
	0		0		0	50
Dersin İçeriği	7	Şimdiki Zaman Şimdiki Zamanının Gelecek Zaman Kullanımı				
	8	-Ara Sınavlar				
	9	Gelecek Zaman-Will/Going to				
	10	Şart Cümleleri (0-1)				
Dersin Amacı		Bu dersin amacı, öğrencinin Avrupa Ortak Dil Çerçevesinde belirtilen A2-B1 düzeyinde İngilizce seviyesinde etkili iletişim kurmasını sağlamak adına ona dört öğretim becerisi üzerinde konuları öğretmek ve öğretilen dile maruz bırakmaktır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları		Yazma: Kısa basit notlar ve iletiler yazabilir. Teşekkür mektubu gibi çok kısa kişisel mektupları yazabilir. Anlama/Dinleme: Kendini doğrudan ilgilendiren konularla ilişkili kalıpları ve çok sık kullanılan sözcükleri anlayabilir. (Örneğin; En temel kişisel ve ailevi bilgiler alışveriş yerel çevre meslek). Kısa net basit ileti ve duyurulardaki temel düşüncüyü kavrayabilir. Anlama/Okuma: Kısa ve basit metinleri okuyabilir. İlanlar kullanım kılavuzları mönüler ve zaman çizelgeleri gibi basit günlük metinlerdeki genel bilgileri kavrayabilir ve kısa kişisel mektupları anlayabilir. Konuşma/Karşılıklı Konuşma: Bildik konular ve faaliyetler hakkında doğrudan bilgi alışverişini gerektiren basit ve alışılmış işlerde iletişim kurabilir. Genellikle konuşmayı sürdürebilecek kadar anlamasam da kısa sohbetlere katılabilir. Konuşma/Sözlü Anlatım: Basit bir dille aileyi ve diğer insanları yaşam koşullarını eğitim geçmişini ve eğitimi betimlemek için bir dizi kelime ve tümeceyi kullanabilir.				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	-Lebeau, I., Rees, G. (2014). New Language Leader / Elementary Coursebook. Pearson Education. -Öztürk, N. (2018). New		
Ödevler ve Projeler	Ders ünitelerine paralel verilen yazma ödevleri ve egzersizler		
Laboratuvar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	-Tanışma-Ders Dönem Planının Öğrencilere Tanıtımı-'Olmak' Fiilinin Kullanımı	
2	Sıfatlar- Karşılaştırma Sıfatları-Than kullanımı- Belirtme Edatı (the) kullanımı-Üstünlük Sıfatları	
3	Zaman, Yer ve Sıklık bildiren Sözcük Dizimi dahil zarf niteliğindeki ifadeler. Sıklık Zarfları	
4	Sayılabilen ve Sayılamayan İsimler için Artikeller.Sayılabilen ve Sayılamayanlar:Biraz,Birkaç,Hiç,Ço	
5	Öbek Eylemler, Genel İyelik Ekleri, 's, s' nin kullanımı.	
6	İlgeç Öbeği (Yer, zaman, yön)Zaman Edatları : on/in/at	
7	Şimdiki ZamanŞimdiki Zamanının Gelecek Zaman Kullanımı	
8	-Ara Sınavlar	
9	Gelecek Zaman-Will/Going to	
10	Şart Cümleleri (0-1)	
11	Ulaçlar Fiil+ing/mastar: like/want-would like	
12	Geçmiş ZamanGeçmiş zamanda Olumlu/Olumsuz/Soru/Wh- soruları	
13	-Geçmiş Zamanın Rivayeti	
14	Modallar: Can/could, have to /must, should/ought to	
15	Yakın Geçmiş Zaman- Olumlu-Olumsuz-Soru Cümleleri	
16	-Final Sınavları	
Programın Mezuna Kazandıracağı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA						
	P04	P05	P07	P08	P10	P11	Toplam
Ö01	5	4	4	4	4	5	26
Ö02	5	4	4	4	4	5	26
Ö03	5	4	4	4	4	5	26
Ö04	5	4	4	4	4	5	26
Toplam	20	16	16	16	16	20	104

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
TÜRK DİLİ II						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
MTDB102	2	2	2	2	0	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ				
Dersin Türü		Zorunlu		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
Dersin İçeriği		Türkçedeki tümce yapıları ve bu yapılarla çelişen uygulamalardan örnekler, anlama-anlatım uygulamaları, yazı türlerinin genel özellikleri.				
Dersin Amacı		Önlisans ve lisans düzeyinde öğrenim gören öğrencilere dilin doğal işleyişinden hareketle Türkçedeki tümce yapılarının genel özelliklerine ilişkin bilgi vermek, yazılı ve sözlü anlatım uygulamalarıyla öğrencilerin anlama ve anlatım becerilerini geliştirmek amaçlanır				
Dersin Öğrenme Çıktıları		sözlü ve yazılı anlatımın gereksindiği işleyiş özelliklerini uygular yazı türlerini sınıflandırır Türkçedeki tümce yapılarını ve işleyiş özelliklerini anımsar				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	DERS NOTLARI		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Tümceyi oluşturan yapıların özellikleri ve Türkçedeki kullanım biçimleri	
2	Tümce Bilgisi	
3	Tümceyi oluşturan yapıların çözümlenmesi	
4	Tümceyi oluşturan yapıların çözümlenmesi	
5	Sözlü anlatıma yönelik kurumsal bilgiler	
6	Sözlü anlatım uygulamaları	
7	Yazılı metin türleri	
8	Kompozisyon oluşturma metodları	
9	Yazılı metin oluşturma uygulamaları	
10	ARA SINAV	
11	Anlatım Bozuklukları	
12	Anlatım bozukluklarına ilişkin uygulamalar	
13	Bilimsel içerikli metinlerin dilsel yöntem bakımından incelenmesi	
14	Bilimsel içerikli metin yazarken uyulması gereken dilsel kurallar	
15	Retorik uygulamalar	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA	
	P08	Toplam
Ö01	5	5
Ö02	5	5
Ö03	5	5
Toplam	15	15

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
KAT HİZMETLERİ YÖNETİMİ						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
MTUR203	2	5	5	3	0	0
Bölüm / Program	OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ					
Dersin Türü	Zorunlu			Dersin Dili	Türkçe	
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %	Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim		
				70		
Dersin İçeriği	Kat Hizmetleri Bölümünde operasyon sürecinde karşılaşılabilecek çeşitli durumlar ve bunlara yönelik davranışlara yöneliktir.					
Dersin Amacı	Konaklama işletmesinin temizliği, düzeni ve bakımı ile ilgili işleri yapan kat hizmetleri departmanı ile ilgili olarak öğrencilere, mesleki bilgi ve beceri kazandırılması amaçlanmaktadır.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	Kat hizmetleri departmanı yönetim ve organizasyonu hakkında bilgi sahibi olacaklardır Kat hizmetleri departmanı ile ilgili bilgi ve becerilere sahip olacaklardır Öğrenciler kat hizmetleri departmanı ile ilgili kavram ve uygulama konusunda yeterli donanıma sahip olacaktır					

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Aytemiz SEYMEN, O. , Erdem, B. , Gül, M. 2011. Konaklama İşletmelerinde çağdaş kat hizmetleri yönetimi, ss. 304, detay yayıncılık		
Ödevler ve Projeler	Yok		
Laboratuvar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Kat hizmetleri bölümünün konaklama işletmelerindeki yeri ve önemi	
2	Kat hizmetlerinde mesleki ahlak kuralları	
3	Kat hizmetleri departmanının organizasyon yapısı	
4	kat hizmetleri yönetiminde bilgi akışı	
5	Kat hizmetleri bölümünde bulunması gereken gereçler	
6	Temizlik araç ve gereçlerinin kullanımından sonra kaldırılması ve muhafazası	
7	Kat arabası (Trolley) kullanımı ve hazırlanması	
8	Ara Sınav	
9	Temizlik metodları (toz alma, paspaslama, ovma, silme, vakumlama, yıkama, durulama, kurulama)	
10	Temizlik Uygulamaları (çöp kovası, pencere ve aynalar, ahşap alanlar, havalandırma üniteleri, min)	
11	Yatak yapımı, ilave yatak ve bebek yatağı hazırlanması	
12	Banyo temizliği	
13	müşteri odalarının dekorasyonu	
14	Konuklarla iletişim, iş güvenliği	
15	Genel tekrar	
16	Dönem sonu sınavı	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	Toplam
Toplam	

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
SEYAHAT ACENTACILIĞI VE TUR OPERATÖRLÜĞÜ						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
MTUR204	2	5	5	3	0	0
Bölüm / Program	OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ					
Dersin Türü	Zorunlu			Dersin Dili	Türkçe	
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %	Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim		
				100		
Dersin İçeriği	Seyahat Acentacılığı, Tur Operatörlüğü, Gezi Sözleşmesi, Paket Tur, Paket Tur Üretimi, Seyahat İşletmelerinde Yönetim, Pazarlama, Dağıtım ve Satış politikaları.					
Dersin Amacı	Turizm olayında, ulusal ve uluslararası tur organizasyonlarını düzenleyebilmek. Seyahat işletmeciliği bilgi ve yeteneğine sahip meslek elemanı yetiştirmek					
Dersin Öğrenme Çıktıları	Seyahat acentelerinin faaliyet alanlarını kavrar Turizm ve seyahat acenteleriyle ilgili ulusal ve uluslar arası organizasyonları öğrenir Seyahat acentelerinin turizm sektöründeki yeri ve önemini kavrar					

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Seyahat Acentacılığı ve Tur Operatörlüğü, İrfan MISIRLI, ss.224, Detay Yayıncılık, 2005.		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuvar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Seyahatin ve seyahat acentalarının tarihçesi	
2	Seyahat acentaları ile ilgili tanımlar ve temel bilgiler	
3	Seyahat acentaları tarafından verilen hizmetler	
4	Rezervasyon işlemleri, konaklama ve ulaştırma işlemlerinin rezervasyonları	
5	Transfer işlemleri, gümrük ve vize işlemleri	
6	Bilgilendirme, araç kiralama ve bilet satış işlemleri	
7	Paket tur hazırlama ve satışı.	
8	Ara Sınav	
9	Seyahat acentalarının bölümleri	
10	Seyahat acentalarının sınıflandırılması; uluslararası sınıflandırma	
11	Türkiye'de seyahat acentalarının sınıflandırılması	
12	Tüketicilerin seyahat acentasını tercih etme nedenleri	
13	Bilgisayarlı rezervasyon sistemleri	
14	Seyahat acentası kuruluş işlemleri	
15	Genel tekrar	
16	Dönem sonu sınavı	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	Toplam
Toplam	

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
GIDA VE PERSONEL HİJYENİ						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
MTUR205	2	5	5	3	0	0
Bölüm / Program	OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ					
Dersin Türü	Zorunlu			Dersin Dili	Türkçe	
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %	Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim		
				0		
Dersin İçeriği	Hijyenin tanımı ve önemi, Bakteriler, mayalar, küfler, virüsler ile ilgili bilgiler. Yararlı, patojen mikroorganizmalar ve bunların gelişme ortamları ile ilgili bilgiler. Patojen bakterilerin gıdalara geçişi, gıda zehirlenmeleri ve bakterilerin gelişmesinin kontrol altına alınması ile ilgili bilgiler. Besin, bina, hava, su, personel hijyeni ile ilgili ilkeler.					
Dersin Amacı	Gıda ve personel hijyeninin sağlanmasına yönelik alınacak önlem ve tedbirleri öğretmek ve gıda güvenlik sistemleri hakkında bilgi vermek.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	Gıda Hijyeninin Sağlanması İçin Gerekli Kuralları ve Usülleri Bilir Personel Hijyeninin Sağlanması için alınması gereken önlemleri bilir hijyen kavramını ve önemini bilir gıda ve personel hijyeninin turizm sektöründeki önemini bilir gıda üretiminde hijyen kurallarını uygulama becerisi kazanır gıda güvenliği sistemlerini bilir					

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Gıda ve Personel Hijyeni (Sıdika Bulduk) Detay Yayıncılık		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Dersin Tanıtımı ve amacın öğrencilere aktarılması	
2	Hijyenin Tanımı ve Önemi	
3	Hijyen ve Sanitasyonun Gıda İşletmeleri Açısından Önemi	
4	Gıdaların Kirlenme Yöntemleri, Hijyen Sorunları	
5	Bakteriler, Mayalar, Küfler ve Virüsler ile İlgili Bilgiler	
6	Patojen Bakterilerin Gıdalar Geçiş	
7	Gıda Zehirlenmeleri	
8	Ara Sınav	
9	Personel Hijyeninin Önemi	
10	Personel Hijyeninin Sağlanması İçin Gerekli Kurallar	
11	Gıda Güvenlik Sistemleri	
12	Gıda Güvenlik Sistemleri	
13	Gıda ve Hijyen Denetimi	
14	Gıda ve Hijyen Denetimi	
15	Genel Tekrar	
16	Dönem Sonu Sınavı	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA											Toplam
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	
Tüm	5	2	4	5	4	5	4	2	5	2	5	43
Ö01	1	1	5	2	3	5	4	1	5	4	5	36
Ö02	2	5	2	4	5	2	4	3	2	5	4	38
Ö03	5	4	2	5	4	3	5	4	2	5	4	43
Ö04	5	4	2	5	4	1	5	4	2	1	5	38
Ö05	2	4	3	2	2	1	5	2	2	3	3	29
Ö06	2	5	2	5	5	5	5	2	5	4	5	45
Toplam	22	25	20	28	27	22	32	18	23	24	31	272

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
ETKİLİ VE GÜZEL KONUŞMA						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
MSGS107	2	2	2	2	0	0
Bölüm / Program	OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ					
Dersin Türü	Seçmeli			Dersin Dili	Türkçe	
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %	Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim		
				100		
Dersin İçeriği	Konuşma ile ilgili temel kavram ve terimler, konuşmayı etkili ve güzel kılan öğeler, konuşmanın temelleri, konuşma türleri, doğru, güzel ve etkili konuşabilmek için dikkate alınacak hususlar, anlatım ve dil yanlışlıkları, konuşma bozuklukları, etkili konuşma teknikleri.					
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrenci; etkili ve güzel konuşma yeterlikleri kazandırılacaktır.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	Konuşmayı etkili ve güzel kılan öğeleri bilir. Konuşmayla ilgili temel kavram ve terimleri açıklar. Doğru güzel ve etkili konuşabilmek için dikkate alınacak hususları bilir ve uygular. Bilgilendirme konuşması yapabilecektir. Nefes tekniklerini ve konuşma organlarını kullanmak					

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Kaya A. Etkili ve Güzel Konuşma Sanatı. Eğitim Kitabevi, Konya, 2011. Dale Carnegie - Etkili ve Güzel Konuşma Tekniği (Deni		
Ödevler ve Projeler	Yok		
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Konuşma Kavramı (konuşmanın tanımı, , nitelikli bir konuşmanın özellikleri, iyi bir konuşmacının n	
2	Konuşmanın temel unsurları(Konuşma Organları .Nefes ,. Ses ve Seslendirme , Ton,Durak, Ulaşma	
3	Seslendirme Alıştırmaları (ünlü ve ünsüzlerin seslendirilmesi)	
4	Konuşmada Kulladığımız Edebi Sanatlar	
5	Türkçe'deki Anlam Türleri	
6	Konuşma Bozuklukları ve Bunları Düzeltilme Önerileri	
7	Nitelikli Konuşmacının Özellikleri ve Beden Dili	
8	ARA SINAV	
9	Hazırlıksız Konuşmalar	
10	Hazırlıklı Konuşmalar	
11	Topluluk Karşısında Konuşma	
12	Sunumların Sergilenmesi	
13	Sunumların Sergilenmesi	
14	Sunumların Sergilenmesi	
15	Genel Sınav Hazırlığı	
16	FİNAL SINAVI	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSİRA											
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	Toplam
Tüm	5	4	5	4	3	5	5	4	4	4	5	48
Ö05			2									2
Toplam	5	4	7	4	3	5	5	4	4	4	5	50

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
OTEL İŞLETMECİLİĞİ						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
MTUR301	3	5	5	3	0	0
Bölüm / Program	OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ					
Dersin Türü	Zorunlu			Dersin Dili	Türkçe	
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %	Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim		
	25			25		
Dersin İçeriği	Otel işletmeciliği, otellerde örgüt yapıları, otellerde finansman, kuruluş yeri seçimi, oda fiyatlama teknikleri ve maliyet kontrolü.					
Dersin Amacı	Bu dersle, Turizm ve Otel İşletmeciliği Programında otel işletmeciliği yatırım-yönetim-planlama-kontrol kavramları, otelcilik sektörünün tanımı, tarihsel gelişimi, sınıflandırılması, özellikleri, otel işletmelerinin kuruluş yeri seçimi, yatırım kararları, otel yatırımlarında maliyet, finansman ve verimlilik ilkeleri, otel işletmelerinde yönetim ve yönetim fonksiyonları konularında yeterliliğin kazanılması amaçlanmaktadır.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	Otel işletmeciliğinin tarihsel gelişimi hakkında bilgi sahibi olmak Otel işletmelerinin kuruluş yeri seçimini açıklamak Otel işletmelerinde uygun fiyatın tespitini yapmak Otel işletmelerinin sınıflandırılmasını açıklamak Otel işletmelerinde organizasyon yapısını açıklamak Otel işletmelerinde finansmanı açıklamak					

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Kozak, M. A. (2012). Otel İşletmeciliği, Detay Yayıncılık. Akat, Ö (2008). Turizm İşletmeciliği, Ekin Basım Yayım Dağıtım.		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuvar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Turizm Endüstrisi ve Turizm İşletmeleri	
2	Otel İşletmelerinin Tanımı ve Sınıflandırılması	
3	Otel İşletmelerinde Yönetim Fonksiyonları	
4	Otel İşletmelerinde Odalar Bölümü	
5	Otel İşletmelerinde Yiyecek İçecek Hizmetleri Bölümü	
6	Otel İşletmelerinde Satın Alma, Teslim Alma ve Depolama	
7	Otel İşletmelerinde Halkla İlişkiler	
8	Ara sınav	
9	Otel İşletmelerinde Teknik Servis ve Güvelik	
10	Otel İşletmelerinde Eğlence Hizmetleri	
11	Otel İşletmelerinde Pazarlama	
13	Otel İşletmelerinde Muhasebe	
14	Otel İşletmelerinde İnsan Kaynakları	
15	Genel Tekrar	

Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)

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

	PSIRA											
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	Toplam
Tüm	5	5	4	5	4	2	5	4	5	2	5	46
Ö01	5	2		2	2	5	3	5	2	5	4	35
Ö02	5	4	2	5	4	5	2	5	4	3	3	42
Ö03	2	5	4	2	2	3	3	3	5	4	2	35
Ö04	1	1	5	4	2	4	2	5	5	4	3	36
Ö05	5	4	2	1	5	4	2	3	2	5	1	34
Ö06	4	2	5	1	2	5	5	2	2	1	5	34
Toplam	27	23	22	20	21	28	22	27	25	24	23	262

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
YİYECEK İÇECEK OTOMASYONU						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
MTUR302	3	4	4	2	1	0
Bölüm / Program	OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ					
Dersin Türü	Zorunlu			Dersin Dili	Türkçe	
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %	Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim		
	20		30			
Dersin İçeriği	Otomasyon programı üzerinde genel tanımlamalar, sipariş, adisyon, masa transfer, ürün transfer vb.					
Dersin Amacı	Yiyecek içecek otomasyonu üzerinde restoran işlemlerini gerçekleştirebilmek					
Dersin Öğrenme Çıktıları	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan otomasyon sistemlerinin temel işlevlerini açıklar. POS sistemi üzerinden satış sipariş ve raporlama işlemlerini etkin biçimde gerçekleştirir. Otomasyon programında stok satın alma ve ürün reçetesi tanımlama işlemlerini uygular.					

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Elektra POS Yazılımı Kullanım Klavuzu		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Sistemi tanııtma, giriş çıkış işlemleri	
2	Genel Tanımlamalar	
3	Genel Tanımlamalar	
4	Ürün Tanımlama	
5	Ürün Tanımlama	
6	Sipariş	
7	Sipariş	
8	Ara sınav	
9	Adisyon	
10	Adisyon	
11	Opsiyonlar	
12	Opsiyon	
13	Raporlar	
14	Raporlar	
15	Genel Tekrar	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		
	Toplam	
Toplam		

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
TURİZM MEVZUATI						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
MTUR303	3	4	4	3	0	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ				
Dersin Türü		Zorunlu		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
					50	
Dersin İçeriği		Türk turizm politikaları doğrultusunda turistik ilişkileri düzenleyen mevzuatı ortaya koymak için örnekler ışığında işlenmektedir.				
Dersin Amacı		Ülkemizde turizmin gelişimini ve turistik ilişkileri, belirlenen Türk Turizm Politikaları ve hukuk kuralları doğrultusunda sürdürülebilir kılmak.				
Dersin Öğrenme Çıktıları		Öğrenciler turizm mevzuatı alanında genel bilgi sahibi olur. Öğrenciler turizm ile ilgili hukuki konuları analiz edebilir. Öğrenciler kamu kurumları ve işletmelerin işleyişleri ve özellikleri ile ilgili bilgi sahibi olur.				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	http://www.tursab.org.tr/tr/mevzuat		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	1	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Hukukun tanımı, hukukun temel kaynakları, turizm hukuku kavramı, turizm politikası açısından tur	
2	Turizm Teşvik Kanunu	
3	Turizm Tesislerinin Belgelendirilmesine ve Niteliklerine İlişkin Yönetmelik	
4	Turizm Tesislerinin Belgelendirilmesine ve Niteliklerine İlişkin Yönetmelik	
5	Seyahat Acentaları ve Seyahat Acentaları Birliği Kanunu	
6	Turist Rehberliği Meslek Kanunu	
7	Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kanunu	
8	Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kanunu	
9	Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kanunu	
10	Pasaport Kanunu	
11	Vize Rejimi	
12	Turizm İşletmelerinin Bakanlıkla, Birbirleriyle ve Müşterileriyle İlişkileri Hakkında Yönetmelik	
13	Belgeli Turizm İşletmelerinde Yabancı Personel Çalıştırılması Hakkında Yönetmelik	
14	Turizm Mevzuatının diğer kaynakları	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA											
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	Toplam
Ö01	5	5	5	5	4	4	5	4	4	4	5	50
Ö02	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	55
Ö03	5	5	5	5	5	5	4	4	4	5	5	52
Toplam	15	15	15	15	14	14	14	13	13	14	15	157

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
MUTFAK HİZMETLERİ						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
MTUR308	3	4	4	3	0	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ				
Dersin Türü		Zorunlu		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %	Temel Bilim		Temel Mühendislik		Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim
						50
Dersin İçeriği		Mutfağın Tarihsel Gelişimi, Mutfak yönetimi ve Organizasyonu (Mutfağın diğer Departmanlarla Olan ilişkileri, Küçük-orta-büyük mutfak organizasyonları, Mutfak Yönetimi ve Organizasyonu (Mutfak organizasyonlarında görev alan iş görenlerin görev tanımları, Temel Mutfak Üretim Bilgisi (mutfak Planı, Mutfağın fiziksel özellikleri, Temel Mutfak Üretim Bilgisi (Mutfak malzemeleri, Mutfak ekipman ve aletleri, Mutfak güvenliği, Mutfakta Temizlik, Sağlık, Hijyen ve Gıda Güvenlik Sistemleri (Hijyen ve Sanitasyon, Araç gereç temizliği ve sağlık, Gıda temizliği ve sağlık, Mutfakta Temizlik, Sağlık, Hijyen ve Gıda Güvenlik Sistemleri (Besin kirliliğine yol açan ve güvenliğini bozan etmenler, Gıda zehirlenmesi ve ilk yardım), Mutfakta Temizlik, Sağlık, Hijyen ve Gıda Güvenlik Sistemleri (Gıda güvenlik sistemleri; HACCP, GMP, Menü (Menü planlama, Menüün takdimi, menünün içeriği), Yiyecek Üretim Maliyetleri, Beslenme, Besin Grupları ve Beslenmenin Önemi, Uluslar arası Mutfaklarda Kullanılan Temel Pişirme Yöntemleri				
Dersin Amacı		Mutfak tanımı ve çeşitlerini tanımak ve tarihsel gelişimini kavrayabilmek, mutfak hizmetlerinin yönetimini yapabilmek amaçlanmaktadır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları		Mutfak Tanımı Çeşitleri ve Tarihsel Gelişimini Kavrayabilme Mutfak Hizmetlerinin Yönetimi Organizasyonu Görev Tanımları ve Verim Mutfak Hizmetlerinde Görev Alan Personelin Sınıflandırması ve Özellikler Mutfak organizasyonunu öğrenme Mutfakta görev alan elemanların özelliklerini ve görevlerini öğrenmek Hijyen ve gıda güvenlik sistemlerini kavramak Menü planlama ve besin maddelerini tanımak Uluslararası mutfak standartlarında pişirme usulleri hakkında bilgi sahibi olmak; Mutfak maliyetlerini kavramak				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Gökdemir, A. (2005). Mutfak Hizmetleri Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. Aktaş A. ve Özdemir, B. (2012). Otel İşletmelerinin		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuvar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Mutfağın Tarihsel Gelişimi	
2	Mutfak Yönetimi ve Organizasyonu (Mutfağın Diğer Departmanlarla Olan İlişkileri, Küçük-orta-büyük Mutfakların Organizasyonu)	
3	Mutfak Yönetimi ve Organizasyonu (Mutfak Organizasyonlarında Görev Alan İş Görenlerin Görev Tanımları)	
4	Temel Mutfak Üretim Bilgisi (Mutfak Planı, Mutfağın Fiziksel Özellikleri)	
5	Temel Mutfak Üretim Bilgisi (Mutfak Malzemeleri, Mutfak Ekipman ve Aletleri)	
6	Mutfakta Temizlik, Sağlık, Hijyen ve Gıda Güvenlik Sistemleri (Hijyen ve Sanitasyon, Araç Gereç Temizliği)	
7	Mutfakta Temizlik, Sağlık, Hijyen ve Gıda Güvenlik Sistemleri (Besin Kirliliğine Yol Açan ve Güvenlik Riskleri)	
8	ARA SINAV	
9	Mutfakta Temizlik, Sağlık, Hijyen ve Gıda Güvenlik Sistemleri (Gıda Güvenlik Sistemleri; HACCP, Gıda Güvenliği)	
10	Menü (Menü Planlama, Menü'nün Takdimi, Menü'nün İçeriği)	
11	Menü (Klasik Menü, Modern Menü)	
12	Yiyecek Üretim Maliyetleri	
13	Beslenme, Besin Grupları ve Beslenmenin Önemi	
14	Uluslararası Mutfaklarda Kullanılan Temel Pişirme Yöntemleri	
15	Genel Tekrar	
16	Final	
Programın Mezuna Kazandıracağı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA						
	P01	P02	P03	P08	P10	P11	Toplam
Ö01	4	3	3	4		5	19
Ö02	5	4	3			5	17
Ö03	5	4	3			5	17
Ö04	5	3	3			4	15
Ö05	5	4	3				12
Ö06	5	3	4				12
Ö07	5	4	3			3	15
Ö08	4	4	3		5		16
Toplam	38	29	25	4	5	22	123

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
MESLEKİ YABANCI DİL I						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
MYDB301	3	4	4	3	0	0
Bölüm / Program	OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ					
Dersin Türü	Zorunlu			Dersin Dili	Türkçe	
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %	Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim		
				50		
Dersin İçeriği	1)Giriş 2)Geniş zaman 3)Kipler : can/can't 4)Bağıl cümleler: if ve when 5)Gelecek zaman: going to ve zamirler 6)Geçmiş zamanın özet tekrarı ve belirteçler 7)"Is there? - Are there?" kalıpları ile teklif ve öneri yapıları: can-could					
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrencinin Avrupa Ortak Dil Çerçevesinde belirtilen A2-B1 düzeyinde İngilizce seviyesinde etkili iletişim kurmasını sağlamak adına ona dört öğretim becerisi üzerinde konuları öğretmek ve öğretilen dile maruz bırakmaktır.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	Konuşma: Öğrenci gerek kendisi gerek ailesi ve çevresi gibi diğer insanlar ve onların yaşam koşulları eğitim bilgileri ve güncel işleri ile alakalı bir dizi cümle ve ifadeyi kullanabilir. Aşına olduğu konular üzerinde doğrudan bilgi alışverişi gerektiren basit ve rutin iletişim becerilerini yerine getirebilir. Yazma. Öğrenci çok gerekli durumlarda kısa basit not ve mesajlar yazabilir. Dinleme: Öğrenci kişisel ilgi alanında en sık kullandığı kelimeleri anlayabilir (örn: çok basit kişisel ve ailesel bilgiler alışveriş yerel bölge ve iş gibi). Okuma: Öğrenci çok kısa ve basit metinleri okuyabilir.					

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	YDS Yayıncılık Marathon 9-10 Lebeau, I., Rees, G., (2017). New Language Leader Elementary Student's Book. Pearson Education		
Ödevler ve Projeler	Ders ünitelerine paralel verilen yazma ödevleri		
Laboratuvar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Derse girişTanışmaÖnceki dönem konularının kısa hatırlatması	
2	Geniş zaman ve "to be" nin geniş zaman ifadelerinde ve soru cümlelerde kullanımının tekrarı"too"	
3	"Can/Can't, love, like" gibi yapılar ve bu yapılardan sonra fiil kullanımlarıEdatlarNesne Zamirleri"Ev"	
4	Geniş ve şimdiki zamanlar"If" ve "when" ile bağlı cümleler	
5	"going to" ile gelecek zaman yapısıdolaylı nesnelerdolaylı nesne zamirlerigelecek zaman içeriğinde	
6	Geçmiş zaman yapısının soru ve cümle ifadelerinde tekrarıBelirteçlerin kullanımı	
7	There is There are, some/any, can-could	
8	Ara sınav	
9	Fiillerde mastar yapıları"It's + adjective + to . . . " kalıbıTavsiye verme ve öneride bulunma	
10	Sahiplik zamirleri ve "whose"Sıfatların sıralaması"One,ones" zamirleriİsim ve zamirlerden sonra ko	
11	Şimdiki zamanın hikayesinde cümlelerŞimdiki zamanın hikayesinde sorularDönüşlü zamirler	
12	Kıyaslama sıfatları"More, less, fewer"	
13	Soru cevaplarla kişi tasvirleri"Have got" ile sahiplik"fiil + -ing" kalıbı ile ifade kalıplarıKişi tasvirlerin	
14	Gelecek zamanda "may, might" kiplerinin kullanımıGelecek zaman içeriğinde şimdiki zaman yapısı	
15	Dönem tekrarı	
16	Final Sınavı	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA						Toplam
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	
Ö01	3	3	3	3	3	3	18
Ö02	3	3	3	3	3	3	18
Ö03	2	2	2	2	2	2	12
Ö04	4	4	4	4	4	4	24
Toplam	12	12	12	12	12	12	72

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
DÜNYA MUTFAK KÜLTÜRLERİ						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
MIKR344	3	3	3	3	0	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ				
Dersin Türü		Seçmeli		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
					40	
Dersin İçeriği		Dünyadaki farklı ülkelerin ve kültürlerin mutfaklarını yerel yemekleri ile tanıma, Çin, Japonya, Meksika, Fransa, Orta Doğu, Hindistan, Akdeniz gibi uluslararası mutfak ve sağlık üzerine olan ilişkileri				
Dersin Amacı		Ülkelerin kültürlerinin öğrenilmesi, kültürel farklılıkları, kültürlerin mutfaklara etkisi, mutfak kültürlerinin tarihsel gelişimi ve yerel yemeklerin tanınması, uluslararası mutfakların sağlık üzerine etkilerini inceleme				
Dersin Öğrenme Çıktıları		Kültürlerin mutfaklara olan etkilerini ilişkilendirir Dünya'daki farklı kültürleri araştırır. Türk Mutfağını diğer mutfaklardan ayıran özellikleri kavrar. Farklı mutfakların yerel yemeklerini öğrenir				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Türk Gezinler İçin Dünya Mutfağı, Çitlembik Yayınları, 2010		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Dersin tanıtımı ve amacının öğrencilere aktarılması	
2	Dünya mutfakları ve kültür	
3	Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi	
4	Dünya Mutfakları genel Özellikleri	
5	Fransız Kültürü, Mutfağı ve yerel yemeklerini tanıma	
6	İtalyan Kültürü, Mutfağı ve yerel yemeklerini tanıma	
7	Çin Kültürü, Mutfağı ve yerel yemeklerini tanıma	
8	Ara Sınav	
9	Meksika Kültürü, Mutfağı ve yerel yemeklerini tanıma	
10	Yunan Kültürü, Mutfağı ve yerel yemeklerini tanıma	
11	Rus Kültürü, Mutfağı ve yerel yemeklerini tanıma	
12	Japon Kültürü, Mutfağı ve yerel yemeklerini tanıma	
13	İngiliz Kültürü, Mutfağı ve yerel yemeklerini tanıma	
14	Alman Kültürü, Mutfağı ve yerel yemeklerini tanıma	
15	Genel tekrar	
16	Dönem sonu sınavı	
Programın Mezuna Kazandıracakı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA											
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	Toplam
Tüm	4	4	5	3	4	4	3	3	4	3	3	40
Ö01	4	4	4	3	4	3	3	4	4	3	4	40
Ö02	4	4	4	3	3	4	3	3	3	3	3	37
Ö03	3	3	3	4	4	4	4	4	4	5	5	43
Ö04	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	46
Toplam	20	19	21	17	19	19	17	18	19	18	19	206

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
ÖRGÜTSEL DAVRANIŞ						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
MTUR305	3	3	3	3	0	0
Bölüm / Program	OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ					
Dersin Türü	Seçmeli			Dersin Dili	Türkçe	
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %	Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim		
				40		
Dersin İçeriği	Örgütsel Davranışın tanımı, alanı ve tarihçesi, Yönetmel ve Örgütsel Psikolojinin temelini oluşturan yönetim ve örgüt kuramları, Klasik Yönetim ve Örgüt Yaklaşımı, Davranışsal (Neo-Klasik) Yönetim ve Örgüt Yaklaşımı Modern Yönetim ve Örgüt Yaklaşımı, Modern Sonrası Yönetim ve Örgüt Yaklaşımı, Örgüt içerisinde birey, Algılama ve atfetme süreçleri ve örgütsel davranışa etkileri, Değerler, tutumlar ve örgütsel davranışa etkileri Kişilik, beceri ve yetenekler ve bunların örgütsel davranışa etkileri, Duygular ve duygusal zekâ ile örgütsel davranışa etkileri, Öğrenme ve öğrenmenin örgütsel davranışa etkisi, Yaratıcılık ve yaratıcılığın örgütsel davranışa etkisi					
Dersin Amacı	öğrencilere bireysel, grup ve örgütsel sistemler aracılığı ile etkili işletmeler oluşturabilmenin bilgi ve becerilerini kazandırmaktır.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	Örgütsel davranış ile ilgili kavramları tanımlar Birey olarak örgüt içerisinde nasıl davranması gerektiğini kavrar Örgütsel davranış modelini oluşturan bireye gruba ve örgüte yönelik çeşitli değişkenleri temel düzeyde tanımlar ve farklı örgütsel davranış modelleri geliştirir Çalışma hayatında motivasyon sürecinin önemini kavrar Örgüt kültürünü oluşturan veya etkileyen faktörleri açıklar İşletmelerdeki problemlerin çözümünde beşeri ilişkilerin ve empati yeteneğinin önemini kavrar İşletmelerde birey ve grup davranışlarının temellerini ve çalışma yaşamında karşılaşılan psikolojik süreçleri açıklar					

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Örgütsel Davranış, Prof.Dr. Enver ÖZKALP,Prof.Dr. Çiğdem KIREL Örgütsel Davranış,Stephen P. ROBBINS, Timoty A. JUDGE 		
Ödevler ve Projeler	Yok		
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Örgütsel Davranışa Giriş ve Ders İşleme Yöntemi Hakkında Bilgi	
2	Örgütlerde Çeşitlilik	
3	Örgüt İçinde Birey ve Kişilik	
4	Duygular, tutumlar ve iş tatmini	
5	Örgütsel Öğrenme, örgütsel vatandaşlık ve örgütsel bağlılık	
6	Örgüt Kültürü ve İletişim	
7	Örgütlerde Gruplar ve Takımlar	
8	ARA SINAV	
9	Örgütlerde liderlik kuramları	
10	Örgütlerde çatışma ve müzakere	
11	Örgütlerde stres kaynakları ve Örgüt yapısının temelleri	
12	Örgütsel değişim ve stres yönetimi	
13	Örgütlerde etik davranışlar ve yönetimi	
14	Örgütlerde güç ve politika	
15	Örgütlerde Güç ve Politika	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

PSIRA												
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	Toplam
Ö01	4	5	4	5	3	4	2	4	5	2	3	41
Ö02	4	5	4	5	3	4	2	4	5	2	3	41
Ö03	5	4	5	4	3	5	2	5	4	3	3	43
Ö04	5	5	4	3	4	5	3	4	3	5	4	45
Ö05	3	2	5	4	2	4	4	2	4	4	4	38
Ö06	4	3	3	2	5	2	3	3	5	3	2	35
Ö07	3	4	4	3	3	3	5	4	2	2	5	38
Toplam	28	28	29	26	23	27	21	26	28	21	24	281

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
MENÜ PLANLAMA						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
MTUR309	3	3	3	3	0	0
Bölüm / Program	OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ					
Dersin Türü	Seçmeli			Dersin Dili	Türkçe	
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %	Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim		
				30		
Dersin İçeriği	Menü, menü yönetim süreci ve uygulamalar.					
Dersin Amacı	Bu dersin amacı öğrencilere menü planlamasını öğretmektir.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	Menü kavramını ve önemini bilir. Menü planlamasının turizm sektöründeki önemini bilir. Menü Planlaması için gerekli kuralları ve usulleri bilir. Menünün uygulanması için alınması gereken önlemleri bilir. Menü Yönetim sürecini bilir.					

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Öğretim Elemanı Ders Notları		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuvar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Beslenme Kavramı	
2	Besin Öğreleri	
3	Besin Öğeleri	
4	Besin Öğeleri	
5	Besin Öğeleri	
6	Besin Grupları	
7	Besin Grupları	
8	Ara Sınav	
9	Besin Gruplar	
10	Besin Grupları	
11	Menü Kavramı	
12	Menü Çeşitleri	
13	Menü Planlama	
14	Menü Planlama	
15	Genel Tekrar	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA											
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	Toplam
Tüm	4	4	4	4	3	3	3	3	4	4	4	40
Ö01	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	41
Ö02	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	42
Ö03	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	44
Ö04	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	44
Ö05	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	44
Toplam	22	22	23	24	23	23	23	23	24	24	24	255

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
KONGRE VE FUAR ORGANİZASYONU						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
MTUR401	4	5	5	3	0	0
Bölüm / Program	OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ					
Dersin Türü	Zorunlu			Dersin Dili	Türkçe	
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %	Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim		
				30		
Dersin İçeriği	Bu ders; kongre ve fuar organizasyonlarının sosyo-ekonomik önemi ve temel özellikleri, Kongre organizasyonu faaliyetlerinde bulunan kurum, kuruluşların çalışmalarını ve amaçları, kongre ve fuar organizasyonunun tüm aşamalarındaki hazırlık tekniklerini ve süreçlerini, kongre ve fuar organizasyonlarında finansal planlama ve tabloları düzenleyebilme ve uygulayabilme, Kongre ve fuar turizmi hareketlerindeki kurum-kuruluşların tanıtım ve pazarlama stratejilerini uygulama konularını kapsamaktadır.					
Dersin Amacı	Kongre ve fuar organizasyonlarının temel özelliklerini ve sürecini kavrayabilme					
Dersin Öğrenme Çıktıları	Turizm endüstrisinde kongre ve fuar organizasyonların önemini kavrar ve uygular. Ulusal ve uluslar arası kongrenin temel özelliklerini bilir ve uygular Kongre ve fuar organizasyonlarında finansal planlama ve tabloları düzenler. Kongre ve fuar organizasyonlarında rol alan acente firma ve otellerin çalışmalarını ve amaçlarını gerçekleştirir. Kongre öncesi kongre esnası ve kongre sonrası yapılan tüm teknik çalışmaları ve süreçleri gerçekleştirir.					

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Kongre Turizmi ve Fuar Organizasyonları, Yusuf Aymankuy, ss.248, Detay Yayıncılık, 2010		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuvar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Kongre Turizmi, Tarihçesi, Önemi ve Kapsamı	
2	Kongre Türlerinin Tanımı ve Sınıflandırılması Fuar kavramı tanımı ve fuar organizasyonu özellikleri	
3	Toplantı Salonunun özellikleri	
4	Toplantı Salonlarının sınıflandırılması ve bulunması gereken ekipmanlar	
5	Kongre organizasyonlarında rol alan kurum ve kuruluşlar	
6	Kongre organizasyonların planlanması	
7	Kongre zamanı, mekanı seçimi ve kongre süresinin belirlenmesi	
8	Ara Sınav	
9	Kongre zamanı, mekanı seçimi ve kongre süresinin belirlenmesi	
10	Kongre öncesi faaliyetler	
11	Kongre esnasındaki faaliyetler	
12	Kongre sonrası faaliyetler	
13	Stant yönetimi	
14	Stant yönetimi	
15	Genel tekrar	
16	Dönem sonu sınavı	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

PSIRA												
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	Toplam
Tüm	5	3	5	2	5	4	5	2	4	5	4	44
Ö01	2	3	2	5	4	5	4	2	4	1	5	37
Ö02	4	2	1	5	4	2	3	3	2	5	4	35
Ö03	2	3	2	5	4	5	4	2	3	3	5	38
Ö04	4	2	5	2	4	3	2	5	4	2	5	38
Ö05	4	2	2	3	2	5	4	2	1	4	5	34
Toplam	21	15	17	22	23	24	22	16	18	20	28	226

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
ÖNBÜRO OTOMASYONU						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
MTUR402	4	4	4	2	1	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ				
Dersin Türü		Zorunlu		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
		10			20	
Dersin İçeriği		Elektra Programı ile Rezervasyon işlemleri/ Profil Oluşturma/ Dosya Ekleme/ Profil Birleştirme, Merge/ Anlaşmalı Fiyatlarlar/ Rezervasyon Oda Fiyatları Güncelleştirme/ Kredi kartları/ Oda paylaşımı,oda birleştirme				
Dersin Amacı		Öğrencilerin otomasyon programları konusunda donanım kazanmaları ve bu çerçevede eğitimin gerçekleştirilmesi amaçlanmaktadır				
Dersin Öğrenme Çıktıları		Programlarla ilgili tanımları kavrayabilecektir Rezervasyon işlemlerini yapabilecektir Muhasebe işlemlerini kavrayabilecektir Oda paylaşımlarını gerçekleştirebilecektir Raporlama yapabilecektir				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Elektra Kullanım Klavuzu		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Elektra Programına Giriş	
2	Rezervasyon işlemleri	
3	Rezervasyon İşlemleri	
4	Rezervasyon İşlemleri	
5	Profil Oluşturma, Münferit, Şirket, Acenta	
6	Check In Süreci	
7	Ekstra Harcamalar	
8	Ara Sınav	
9	Ekstra Harcamalar	
10	Konaklama Bilgisi Değişiklikleri	
11	Ödeme Alma	
12	Folio İşlemleri	
13	Check Out Süreci	
14	Günsonu İşlemi ve Raporlama	
15	Genel Tekrar	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA		
	P06	P10	Toplam
Tüm	5	4	9
Ö01	5	4	9
Ö02	5	4	9
Ö03	5	4	9
Ö04	5	4	9
Ö05	5	4	9
Toplam	30	24	54

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM YÖNETİMİ						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
MTUR403	4	4	4	3	0	0
Bölüm / Program	OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ					
Dersin Türü	Zorunlu			Dersin Dili	Türkçe	
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %	Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim		
				20		
Dersin İçeriği	Çevre kavramı/Hava kirliliği/ Küresel ısınma, iklim değişikliği/ Gürültü kirliliği/ Flora-fauna, su ve orman ekosistemleri					
Dersin Amacı	Doğal ve kültürel çevrenin turizm için önemi, turizm ürünü içindeki çevre bileşenlerinin analizi ve turizmde çevre koruma uygulamaları hakkında öğrencilere vizyon ve farkındalık kazandırmaktır					
Dersin Öğrenme Çıktıları	Öğrenciler çevre sorunları hakkında genel bir bilgiye sahip olacaktır Çevre sorunlarının uluslararası boyutta ele alınış biçimi ve bu konudaki çabalar ve yapılmış anlaşmalar hakkında bilgi sahibi olacaktır Turizmin sosyal ekonomik ve çevresel etkilerinin farkına varacaktır Sürdürülebilir kalkınma bağlamında sürdürülebilir turizmin prensiplerini öğrenecektir					

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Turizm ve Çevre, N. Kahraman- O. Türkay, Detay Yayıncılık, Ankara, 2012 Nilüfer Koçak (Edt.), Sürdürülebilir Turizm Yönetim		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuvar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	1	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Çevre kavramının tanımı ve artan önemi	
2	Turizm ve Çevre İlişkisi	
3	Hava kirliliği	
4	Küresel ısınma, iklim değişikliği	
5	Gürültü kirliliği	
6	Flora-fauna, su ve orman ekosistemlerinin durumu	
7	Çevre sorunlarının turizm sektöründeki boyutu	
8	Arasınav	
9	Sürdürülebilir kalkınma ve sürdürülebilir turizm	
10	Sürdürülebilir kalkınma ve sürdürülebilir turizm	
11	Çevre politikaları ve turizm	
12	Konaklama tesislerinde alınabilecek çevresel tasarruf tedbirleri	
13	Konaklama tesislerinde alınabilecek çevresel tasarruf tedbirleri	
14	Çevre sorunları ve tur operatörleri	
15	Environmental issues and tour operators	
16	Final sınavı	
Programın Mezuna Kazandıracağı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	Toplam
Toplam	

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
TURİZM PAZARLAMASI						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
MTUR404	4	4	4	3	0	0
Bölüm / Program	OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ					
Dersin Türü	Zorunlu			Dersin Dili	Türkçe	
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %	Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim		
				100		
Dersin İçeriği	Bu derste genel pazarlama anlayışı; turizm -pazarlamasının geleneksel pazarlama yaklaşımından farklılıkları; hizmetlerin özellikleri; turizm pazarlama karması elemanları; turizm pazarlama politikası ve stratejileri işlenmektedir.					
Dersin Amacı	Genel pazarlama anlayışı; turizm -pazarlamasının geleneksel pazarlama yaklaşımından farklılıkları; hizmetlerin özellikleri; turizm pazarlama karması elemanları; turizm pazarlama politikası ve stratejilerinin genel bilgisini vermek.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	Pazarlamanın turizm sektörü için önemini kavrar. Turizm pazarlaması kavramını genel hatlarıyla kavrar. Turizm ürününün ve çevresinin diğerlerinden farklılıklarını kavrar.					

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Turizm Pazarlamasında Güncel Yaklaşımlar, Doç. Dr. Burhan Kılıç, Doç. Dr. Zafer Öter		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Genel pazarlama anlayışı	
2	Turizm pazarlaması çevresi	
3	Pazar bölümlendirme	
4	Turizmde satın alma davranışı	
5	Turistik ürün	
6	Turizm pazarlama karması	
7	Turizm pazarlamasının geleneksel pazarlama yaklaşımından farklılıkları	
8	Turizmde fiyatlandırma	
9	Turizmde dağıtım	
10	Turizmde tutundurma	
11	Turizm pazarlamasında insan	
12	Fiziksel kanıtlar	
13	Turizm pazarlamasında süreç	
14	Turizmde güncel pazarlama yaklaşımları	

Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)

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

	PSIRA											
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	Toplam
Tüm	5	4	5	4	5	3	5	3	5	3	5	47
Ö01	3	5	3	3	5	3	5	3	5	3	5	43
Ö02	2	4	5	4	2	5	1	4	2	4	5	38
Ö03	4	1	5	4	2	5	4	2	1	4	3	35
Toplam	14	14	18	15	14	16	15	12	13	14	18	163

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
MESLEKİ YABANCI DİL II						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
MYDB401	4	4	4	3	0	0
Bölüm / Program	OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ					
Dersin Türü	Zorunlu			Dersin Dili	Türkçe	
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %	Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim		
Dersin İçeriği	Bu derste öğrencilerin seviyesine uygun gramer yapılarının öğretilmesinin yanı sıra, hizmet sektöründe çalışırken bulundukları işletmedeki iş arkadaşlarını nasıl karşılayacakları, nasıl yardımcı olacakları, uygun duruma göre ne söylemeleri gerektiği, değişik kültürler ve iş kolları hakkında bilgi sahibi olmaları, jest ve mimiklerini nasıl kullanacakları bilmeleri sağlanır. Öğrenciler aynı zamanda mesleki kelime ve ifadeleri öğrenirler.					
Dersin Amacı	Öğrencilere seçilen kitap yardımıyla ileri seviyede dilbilgisi kurallarının öğretilmesi, hizmet sektöründe çalışacak kişilerin nerede nasıl davranmaları gerektiğini, nasıl konuşmaları ve değişik kültürler ve yerler hakkında bilgi sahibi olmaları amaçlanır.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	Nasıl iletişime geçeceklerini öğrenirler. Orta-ileri seviyede İngilizce bilgisine sahip olurlar. Farklı kültürler ve işler hakkında bilgi sahibi olurlar. Duruma uygun düşen dil yapılarını öğrenirler. Resmi ve kıbar konuşmayı öğrenirler. İşkollarını birbirleriyle karşılaştırmayı öğrenirler. İş arkadaşlarına karşı sergilemeleri gereken belli tutum ve davranışları öğrenirler.					

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	OXFORD ENGLISH FOR CAREERS, COMMERCE 1 by Martyn Hobbs and Julia Starr Keddle Ibbotson. M, Stephens, B (2006). B		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Moda ve Stil	
2	Teknoloji	
3	İş Tatmini	
4	İş Tatmini	
5	Piyasa Araştırması	
6	Piyasa Araştırması	
7	Girişimcilik-İnavasyon	
8	Ara Sınav	
9	Girişimcilik-İnavasyon	
10	İnsan İlişkileri	
11	İnsan İlişkileri	
12	İş Bulmak	
13	Ünite Özetleri	
14	Final Sınavı	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA							
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	Toplam
Ö01	4	4	5	4	5	4	5	31
Ö02	5	5	4	4	5	4	4	31
Ö03	4	4	4	5	4	5	4	30
Ö04	5	5	4	5	4	5	4	32
Ö05	5	4	5	4	5	5	5	33
Ö06	5	5	5	4	4	4	5	32
Ö07	5	5	4	5	4	5	5	33
Toplam	33	32	31	31	31	32	32	222

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
GİRİŞİMCİLİK						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
MISL301	4	3	3	3	0	0
Bölüm / Program	OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ					
Dersin Türü	Seçmeli			Dersin Dili	Türkçe	
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %	Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim		
				100		
Dersin İçeriği	Girişimcilik ve küçük işletmelerin yönetimi ile ilgili temel kavram ve konuların tanıtılması.					
Dersin Amacı	Günümüz koşulları içinde bir rekabet avantajı yaratan girişimcilik ve küçük işletme yönetimi konularının tartışılması ve öğrencilerde yeni bir bakış açısı oluşturulması.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	Öğrenciler girişimcilikle ilgili temel kavramları ve küçük işletmelerde yaşanan yönetsel sorunları bilir. Öğrenciler küçük işletmelerin kurumsallaşma süreçlerini bilir. Öğrenciler bir işletmenin nasıl kurulacağını bilir. Öğrenciler girişimci yönlerini keşfetme becerisi kazanır.					

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Orhan Küçük, Girişimcilik ve Küçük İşletme Yönetimi, Seçkin Kitabevi		
Ödevler ve Projeler	Yok		
Laboratuvar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Dersin tanıtımı ve amacının öğrencilere aktarılması	
2	Girişimcilik Kavramı ve Gelişimi	
3	Girişimcilik Türleri ve Girişimciliğin Temelleri	
4	Girişimcilik Türleri ve Girişimciliğin Temelleri	
5	Girişimin Amaçları ve Başarı Faktörleri	
6	Girişimin Amaçları ve Başarı Faktörleri	
7	Kuruluş Yeri Seçimi	
8	Ara Sınav	
9	Kapasite Kullanımı	
10	İşletme Ölçeğinin Belirlenmesi	
11	İşletme Türleri ve Kobiler	
12	Küçük İşletmelerde Yönetim İşlevi, Yeni Yönetim Yaklaşımları ve Yönetim Planı	
13	Küçük İşletmelerde Üretim İşlevi, Yeni Üretim Sistemleri ve Üretim Planı	
14	Küçük İşletmelerde Pazarlama	
15	FINAL	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

PSIRA												
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	Toplam
Tüm			3									3
Ö01	5	3	2	3	3	5	3	4	4	4	5	41
Ö02	5	5	5	4	2	3	5	3	2	3	3	40
Ö03	4	4	5	4	4	4	4	3	3	2	2	39
Ö04	3	3	5	4	5	5	5	4	5	5	3	47
Toplam	17	15	20	15	14	17	17	14	14	14	13	170

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
MISL401	4	3	3	3	0	0
Bölüm / Program	OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ					
Dersin Türü	Seçmeli			Dersin Dili	Türkçe	
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %	Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim		
				100		
Dersin İçeriği	İnsan Kaynakları Yönetimine İlişkin Genel Bir Bilgilendirme, İnsan Kaynakları Yönetiminin Tarihsel Gelişimi, İnsan Kaynakları Yönetiminin Temel Felsefesi ve İşletme İçindeki Yeri, İnsan Kaynakları Profesyonellerinin Değişen Rol ve Sorumlulukları, Stratejik İnsan Kaynakları Yönetimi, İnsan Kaynakları Yönetiminin Tanımı, Kapsamı, Amaçlar, İlkeleri, İşlevleri, Organizasyon Yapısı İçindeki Yeri ve Önemi, İnsan Kaynakları Yönetiminin Stratejik Boyutu, İnsan Kaynaklarının Çevresi, İş Analizi ve İş Tasarımı, İnsan Kaynakları Planlaması					
Dersin Amacı	İnsan Kaynakları Yönetimi dersi, öğrencilere işletmelerde insan unsurunun stratejik önemini kavratmayı amaçlamaktadır. Bu ders kapsamında işe alım, seçim, eğitim ve geliştirme, performans değerlendirme, ücretlendirme, motivasyon, iş sağlığı ve güvenliği, kariyer yönetimi ve endüstri ilişkileri gibi temel İKY işlevleri ele alınır. Dersin amacı, öğrencilerin insan kaynağını etkin ve verimli şekilde yönetebilme, örgütsel hedeflerle çalışan beklentilerini dengeleyebilme ve çağdaş insan kaynakları uygulamalarını analiz edip yorumlayabilme becerisi kazanmalarıdır.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	İnsan kaynaklarını planlayabilmek İş analizini ve iş tanımlarının yapılmasını sağlayabilmek Bilimsel yöntemlerle işletme için en uygun işgöreni seçebilme İşgörenlerin eğitim ihtiyacını belirleyebilme ve eğitim organizasyonu yapabilmek İşgören performans değerlendirme sistemi oluşturabilmek İş değerlemesi yapabilmek İşgörenlerle ilgili bürokratik işlemleri sürdürebilmek İnsan kaynakları bilgi sistemlerini oluşturabilmek Adaletli ücretleme sistemi oluşturabilmek Endüstri ilişkilerini kavrama ve ilişkileri sürdürebilmek					

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	İnsan Kaynakları Yönetimi, Uğur Dolgun (Editör), 2012, ss.259, Ekin Yayıncılık		
Ödevler ve Projeler	1		
Laboratuvar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	30
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	1	10
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	İnsan kaynakları yönetimi tanımı, örgütlemesi, ilkeleri	
2	İnsan kaynakları planlaması, analiz yöntemleri, insan kaynakları planının uygulanması ve değerlen	
3	İş analizi amaçları, yöntemleri, iş analizi süreci ve iş tanımları ve istanım formlarının hazırlanması	
4	İşgören bulma ve seçmenin önemi, işgören bulma kaynakları, iş profilinin çıkarılması	
5	İş profilinin çıkarılması, iş görüşmesi türleri ve işgören seçimi	
6	Eğitimin önemi ve amaçları, eğitimde örgütlenme, eğitim ihtiyacının analizi, eğitim planlaması, eği	
7	Eğitim yöntemleri, eğitimin uygulanması, eğitimde ölçme- değerlendirme, kariyer geliştirme	
8	Ara Sınav	
9	Performans değerlemenin tanımı, önemi. Performans değerlendirme süreci, değerlendirme yöntemleri, de	
10	İş değerlemesinin tanımı ve amaçları, iş değerlendirme süreci, iş değerlendirme yöntemleri	
11	Ücret yönetimi, tanımı ve ilkeleri, ücret sistemleri	
12	Endüstri ilişkileri kavramı, önemi, sendikal örgütler, toplu pazarlık	
13	İşgören sağlığı ve iş güvenliğinin tanımı ve önemi, iş güvenliği açısından iş kazaları, meslek hastal	
14	Bürokratik işlemler, işe giriş, işten çıkış ve emeklilik işlemleri; personel disiplini kavramı ve insan k	
15	Genel tekrar	
16	Dönem sonu sınavı	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA						
	P01	P02	P03	P08	P09	P10	Toplam
Ö01				4			4
Ö03			4	4			8
Ö05						3	3
Ö06			5				5
Ö07			5			3	8
Ö08		4	4				8
Ö09	4				3		7
Toplam	4	4	18	8	3	6	43

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
MMVU406	4	3	3	3	0	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ				
Dersin Türü		Seçmeli		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
Dersin İçeriği		İş sağlığı ve güvenliğinin temel kavramları, tarihçesi, yasal boyutu, temel uygulamalar, meslek hastalıkları ve iş kazaları, iş sağlığı ve güvenliği için koruyucular, risk değerlendirme.				
Dersin Amacı		İş sağlığı ve güvenliği alanının öneminin kavratılması, ISG uygulamalarının öğrenilmesi, ISG ile ilgili kanunların anlaşılmasını sağlamak, ISG'ye ilişkin bilinç ve farkındalık yaratmak.				
Dersin Öğrenme Çıktıları		Alanda çalışacak olan bireylere İSG konusunda bilgi kazandırmak İş sağlığı ve güvenliği uygulamalarını icra edecek bireyler yetiştirmek İş sağlığı ve güvenliğine ilişkin duyarlılık kazandırmak İş sağlığı ve güvenliği alanında girişimci projelerin üretilmesini tetiklemek İş kazaları ve meslek hastalıklarının yarattığı iş gücü kaybının en aza indirgenmesine katkıda bulunmak				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Dersin kaynağı daha sonra belirtilecektir.		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	İş sağlığı ve güvenliğinin tanımı ve içeriği	
2	İş sağlığı ve güvenliğinin tarihi ve gelişimi	
3	İş sağlığı ve güvenliğinin tarihi ve gelişimi	
4	İş sağlığı ve güvenliği yönetmeliği ve yasası	
5	İSG'de işveren ve işçi sorumlulukları	
6	İSG'de koruyucular	
7	Arasınav	
8	Meslek hastalıkları	
9	İş kazası	
10	İşaretler ve levhalar	
11	Elektrik, kimyasallar ve yangınlar	
12	İlk yardım	
13	Risk değerlendirme	
14	Final	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA					
	P01	P02	P03	P05	P07	Toplam
Tüm					5	5
Ö01				5		5
Ö02				5		5
Ö03			5			5
Ö04		5				5
Ö05	5					5
Toplam	5	5	5	10	5	30

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
MTUR407	4	3	3	3	0	0
Bölüm / Program	OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ					
Dersin Türü	Seçmeli			Dersin Dili	Türkçe	
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %	Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim		
				30		
Dersin İçeriği	Yiyecek İçecek Endüstrisi ve Yönetimi; Yiyecek ve İçecek İşletmeleri; Yiyecek İçecek Bölümü ve Organizasyon Yapısı; Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon; Beslenmenin Önemi; Menüün Önemi; Servisin Önemi; Mutfak ve Yiyecek Üretim Planlaması; Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü; Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü; Konuk ile İlişkiler ve Şikayetler ile İlgilenme; Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Pazarlaması; Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Pazarlama Çalışmaları					
Dersin Amacı	Yiyecek içecek hizmet işletmelerini detaylı tanıyabilme. Küçük, orta ve büyük kapasiteli yiyecek işletmelerini tanıyabilme aralarındaki farkları tanıyabilme. Yiyecek içecek hizmet işletmelerinin yönetim, planlama ve organizasyon şekillerini kavrayabilme.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	Beslenmedeki temel bilgileri kavrayabilme Yiyecek içecek işletmelerini kavrayabilme; Yiyecek içecek işletmelerinin yönetim yapısını kavrayabilme Yiyecek içecek işletmelerinin organizasyon yapılarını kavrayabilme; Menü kavramını kavrayabilme Mutfak planlaması yapma becerisi kazanabilme Servis planlaması becerisini kazanabilme Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolünü kavrayabilme					

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Sökmen, Alptekin (2010) Yiyecekİçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği, Detay Yayıncılık, Ankara		
Ödevler ve Projeler	Yok		
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Yiyecek İçecek Endüstrisi ve Yönetimi	
2	Yiyecek ve İçecek İşletmeleri	
3	Yiyecek İçecek Bölümü ve Organizasyon Yapısı	
4	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon	
5	Beslenmenin Önemi	
6	Menünün Önemi	
7	Servisin Önemi	
8	ARASINAV	
9	Mutfak ve Yiyecek Üretim Plânlaması	
10	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	
11	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	
12	Konuk ile İlişkiler ve Şikayetler ile İlgilenme	
13	Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Pazarlaması	
14	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Pazarlama Çalışmaları	
15	Genel tekrar	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	Toplam
Toplam	

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
TURİZMDE TÜKETİCİ DAVRANIŞLARI						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
MTUR405	4	3	3	3	0	0
Bölüm / Program	OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ					
Dersin Türü	Seçmeli			Dersin Dili	Türkçe	
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %	Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim		
				70		
Dersin İçeriği	Pazarlamada tüketici davranışlarının rolü, tüketici pazarlama ilişkileri, pazarlama etkinliği açısından tüketici davranışları, tüketici davranışlarının temelleri ve etkileyen faktörler, satınalma kararında tüketici davranışları, tüketici davranış araştırması bu dersin temel konularını oluşturmaktadır.					
Dersin Amacı	Bu dersin temel amacı; tüketici davranış kavramı ve teorilerine yönelik bir anlayış kazandırmaktır. Tüketici davranışını ve kararını etkileyen iç ve dış faktörler hakkında öğrencilerin bilgi sahibi olmasını sağlamaktır.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	Tüketici davranışlarının temel kavramlarını modellerini ve teorilerini açıklar. Turizm sektöründe tüketici karar alma sürecinin aşamalarını analiz eder. Kültürel sosyal psikolojik ve demografik faktörlerin turist davranışları üzerindeki etkilerini değerlendirir. Turistlerin motivasyonlarını beklentilerini ve deneyimlerini yorumlar. Turizmde tüketici davranışlarını anlamada araştırma yöntemlerini kullanır. Tüketici davranışları bilgisini pazarlama ürün/hizmet geliştirme ve müşteri ilişkileri yönetimine uygular. Turizm işletmelerinin tüketici davranışlarına yönelik stratejiler geliştirmesini tartışır.					

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Michael R. Solomon, Gary Bamossy, Soren Askergaard ve Margaret K. Hogg, Consumer Behaviour A European Perspective, Pearson		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Pazarlamanın Temel Kavramları	
2	Tüketici Davranışına Giriş	
3	Algılama ve Tüketici Davranışına Etkileri	
4	Motivasyon ve Tüketici Davranışına Etkileri	
5	Kişilik ve Tüketici Davranışına Etkileri	
6	Öğrenme ve Tüketici Davranışına Etkileri	
7	Arasnav için çalışma	
8	ARASINAV	
9	Tutumlar ve Tüketici Davranışına Etkileri	
10	Referans Grupları ve Ailenin Tüketici Davranışına Etkileri	
11	Sosyal Sınıf ve Tüketici Davranışına Etkileri	
12	Kültür – Yaşam Tarzı ve Tüketici Davranışına Etkileri	
13	Tüketici Karar Alma Süreci	
14	Pazarlama İletişimi	
15	Dijital Devrim ve Tüketici Davranışına Etkileri	
16	Dönem sonu Sınavı	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA											
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	Toplam
Tüm	5	4	5	4	2	4	2	4	3	5	5	43
Ö01	4	5	4	2	3	2	5	4	5	4	5	43
Ö02	2	3	2	5	5	4	2	5	4	5	4	41
Ö03	2	3	3	5	4	5	4	5	4	5	4	44
Ö04	5	4	5	5	2	5	4	5	4	2	3	44
Ö05	3	2	3	2	5	2	5	3	5	5	1	36
Toplam	21	21	22	23	21	22	22	26	25	26	22	251

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

MEHMET KAHYAOĞLU

DOÇENT



E-Posta Adresi : mehmet.kahyaoglu@alanya.edu.tr
Telefon (İş) : 2425106175-
:
Adres Gazipaşa Mustafa Rahmi Büyükballi Meslek Yüksekokulu

Öğrenim Bilgisi

Doktora 2013 9/Temmuz/2019	ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ/SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ/TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK (DR)/ Tez adı: Örgütsel adalet algısının iç girişimci davranışa etkisinde örgütsel özdeşleşmenin rolü: Konaklama işletmelerinde bir uygulama (2019) Tez Danışmanı:(DR. ÖĞR. ÜYESİ ALİ ÇAĞLAR GÜLLÜCE)
Yüksek Lisans 2009 4/Ekim/2012	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ/SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ/TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK (YL) (TEZLİ)/ Tez adı: Örgütsel sosyalizasyon taktiklerinin işgörenlerin kariyer planlamaları üzerine etkisi: Beş yıldızlı otel işletmelerinde bir alan araştırması (2012) Tez Danışmanı:(YRD. DOÇ. DR. ELBEYİ PELİT)
Lisans 2006 24/Temmuz/2009	GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ/ZİLE DİNÇERLER TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK YÜKSEKOKULU/TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK BÖLÜMÜ/TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK PR./
Önlisans 2004 5/Haziran/2006	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ/SANDIKLI MESLEK YÜKSEKOKULU/OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ/TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PR./

Akademik Görevler

DOÇENT 21.11.2024	ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ/GAZİPAŞA MUSTAFA RAHİMİ BÜYÜKBALLI MESLEK YÜKSEKOKULU/OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ/TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PR.
DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ 19.09.2022-21.11.2024	ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ/GAZİPAŞA MUSTAFA RAHİMİ BÜYÜKBALLI MESLEK YÜKSEKOKULU/OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ/TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PR.
ÖĞRETİM GÖREVLİSİ 31.03.2017-19.09.2022	ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ/GAZİPAŞA MUSTAFA RAHİMİ BÜYÜKBALLI MESLEK YÜKSEKOKULU/OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ/TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PR.
ÖĞRETİM GÖREVLİSİ 04.06.2012-27.03.2017	BİTLİS EREN ÜNİVERSİTESİ/ADILCEVAZ MESLEK YÜKSEKOKULU/SEYAHAT-TURİZM VE EĞLENCE HİZMETLERİ BÖLÜMÜ/TURİZM VE SEYAHAT HİZMETLERİ PR.

Yönetilen Tezler:

Yüksek Lisans

2025

1. ŞENBİL SERHAN, (2025). Örgütlerde mobbinge karşı bilgi saklama davranışı, Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi->Lisansüstü Eğitim Enstitüsü->İşletme Ana Bilim Dalı (Tamamlandı)
2. COŞKUN MESUT, (2025). Otel işletmelerinde dönüşümcü liderlik, örgütsel özdeşleşme ve iş stresi ilişkisi, Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi->Lisansüstü Eğitim Enstitüsü->İşletme Ana Bilim Dalı (Tamamlandı)

İdari Görevler

MYO/Yüksekokul Müdürü 06.03.2023	ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ/GAZİPAŞA MUSTAFA RAHİMİ BÜYÜKBALLI MESLEK YÜKSEKOKULU
MYO/Yüksekokul Müdür Yardımcısı 21.07.2022-06.03.2023	ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ/GAZİPAŞA MUSTAFA RAHİMİ BÜYÜKBALLI MESLEK YÜKSEKOKULU
MYO/Yüksekokul Müdür Yardımcısı 07.06.2017-01.12.2021	ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ/GAZİPAŞA MUSTAFA RAHİMİ BÜYÜKBALLI MESLEK YÜKSEKOKULU
Bölüm Başkanı 12.03.2018-29.07.2020	ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ/GAZİPAŞA MUSTAFA RAHİMİ BÜYÜKBALLI MESLEK YÜKSEKOKULU/OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
Bölüm Başkanı 04.06.2012-27.03.2017	BİTLİS EREN ÜNİVERSİTESİ/ADILCEVAZ MESLEK YÜKSEKOKULU/SEYAHAT-TURİZM VE EĞLENCE HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
Program Başkanı 19.09.2011-28.05.2012	İSTANBUL KAVRAM MESLEK YÜKSEKOKULU/İSTANBUL KAVRAM MESLEK YÜKSEKOKULU/İKTİSADİ VE İDARİ PROGRAMLAR BÖLÜMÜ/TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PR. (ÜCRETLİ)

Eserler

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

1. GÜLLÜCE ALİ ÇAĞLAR,KAHYAOĞLU MEHMET (2016). Correlation between Organizational Justice Perception and Organizational Identification A Case Study in the Hotels of the Urartu Culture and Tourism Development Region. International Journal of Business Administration, 7(3), 123-131., Doi: 10.5430/ijba.v7n3p123 (Yayın No: 2814954)

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler :

1. AKCA MELTEM, KAHYAOĞLU MEHMET (2023). Konaklama İşletmelerinde Kadın Liderler: Toplumsal Cinsiyet Bağlamında Bir Değerlendirme. XIV. Uluslararası Sosyal Araştırmalar ve Davranış Bilimleri Konferansı, 92-93. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 8615930)
2. KAHYAOĞLU MEHMET, ÖZTÜRK MEHMET (2023). Turizm İşletmelerinde Gerçekleştirilen Dönüşümcü Liderlik Araştırmalarının Bibliyometrik Analizi. Balkan Zirvesi 9. Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresi 6 - 8 Ekim 2023 Edirne, 630-636. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 8568443)
3. KAHYAOĞLU MEHMET (2023). Paydaşlar Gözüyle Alternatif Turizm : Gökbük Kanyonu Örneği. Anatolia Uluslararası Sosyal Bilimler Bilimsel Araştırmalar Kongresi (6-8 Ekim 2023), 22-22. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 8612920)
4. KAHYAOĞLU MEHMET,AKCA MELTEM (2019). Konaklama İşletmelerinde Kurumsal İmaj, Duygusal Bağlılık ve İş Tatmini Algısı. 11.Uluslararası Güncel Araştırmalar ile Sosyal Bilimler Kongresi (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 6334568)
5. ÖZSAVANER BEGÜM BUSE,YENİPAZARLI ÖMER,KAHYAOĞLU MEHMET (2019). Havacılık Çalışanlarının Tükenmişlik Düzeyleri Üzerine Bir Alan Araştırması: Antalya Havalimanı Örneği. International Congress of Management, Economy and Policy (ICOMEPE) (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 5222333)

6. KAHYAOĞLU MEHMET,KÖŞKER HASAN (2014). Süphan Dağını Ziyaret Eden Yerli Turistlerin Satın Alma Karar Sürecinin Değerlendirilmesi. III. Uluslararası Ahlat-Avrasya Bilim Kültür ve Sanat Sempozyumu – The Third International Ahlat-Eurasia Symposium on Science, Culture and Art, 378-387. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 2321573)

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:

C1. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar:

1. Turizmde Güncel Örgütsel Davranış Yaklaşımları "Örgütsel Adalet, İç Girişimcilik ve Örgütsel Özdeşleşme" (2023)., KAHYAOĞLU MEHMET, GÜLLÜCE ALİ ÇAĞLAR, Detay Yayıncılık, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 148, ISBN:9786052548127, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 8549329)

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:

C2. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplardaki bölümler:

1. Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi, Bölüm adı:(Gökbük) (2025)., KAHYAOĞLU MEHMET, Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi, Editör:KOZAK NAZMİ, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 1, ISBN:., Türkçe(Ansiklopedi Maddesi) (Yayın No: 9612570)
2. Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi, Bölüm adı:(Gazipaşa Çekirdeksiz Narı) (2025)., KAHYAOĞLU MEHMET, Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi, Editör:KOZAK NAZMİ, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 1, ISBN:., Türkçe(Ansiklopedi Maddesi) (Yayın No: 9612565)
3. Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi, Bölüm adı:(Pingıdık) (2025)., KAHYAOĞLU MEHMET, Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 1, ISBN:., Türkçe(Ansiklopedi Maddesi) (Yayın No: 9612569)
4. Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi, Bölüm adı:(Finike) (2025)., KAHYAOĞLU MEHMET, Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi, Editör:KOZAK NAZMİ, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 1, ISBN:., Türkçe(Ansiklopedi Maddesi) (Yayın No: 9612572)
5. Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi, Bölüm adı:(Gökbük Kanyonu) (2025)., KAHYAOĞLU MEHMET, Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi, Editör:KOZAK NAZMİ, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 1, ISBN:., Türkçe(Ansiklopedi Maddesi) (Yayın No: 9612560)
6. Türkiye Turizm Ansiklopedisi, Bölüm adı:(Selçukler (Sebastiye) Örenyeri) (2022)., KAHYAOĞLU MEHMET, Detay Yayıncılık, Editör:Kozak, Nazmi; Kozak, Metin, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 6422, ISBN:978-605-254-563-8, Türkçe(Ansiklopedi Maddesi) (Yayın No: 8610816)
7. Türkiye Turizm Ansiklopedisi, Bölüm adı:(Küçük Ayvasıl St. Anne Kilisesi) (2022)., KAHYAOĞLU MEHMET, Detay Yayıncılık, Editör:Kozak, Nazmi, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 6422, ISBN:978-605-254-560-7, Türkçe(Ansiklopedi Maddesi) (Yayın No: 8610793)
8. Türkiye Turizm Ansiklopedisi, Bölüm adı:(Eşrefoğlu Camii) (2022)., KAHYAOĞLU MEHMET, Detay Yayıncılık, Editör:Kozak, Nazmi; Kozak, Metin, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 6422, ISBN:978-605-254-556-0, Türkçe(Ansiklopedi Maddesi) (Yayın No: 8610878)
9. Türkiye Turizm Ansiklopedisi, Bölüm adı:(Gazipaşa Mustafa Rahmi Büyükbali Meslek Yüksekokulu) (2022)., KAHYAOĞLU MEHMET, Detay Yayıncılık, Editör:Kozak, Nazmi; Kozak, Metin, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 6422, ISBN:978-605-254-557-7, Türkçe(Ansiklopedi Maddesi) (Yayın No: 8610856)
10. Türkiye Turizm Ansiklopedisi, Bölüm adı:(Karaer, Yıldırım) (2022)., KAHYAOĞLU MEHMET, Detay Yayıncılık, Editör:Kozak, Nazmi; Kozak, Metin, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 6422, ISBN:978-605-254-560-7, Türkçe(Ansiklopedi Maddesi) (Yayın No: 8610845)
11. Türkiye Turizm Ansiklopedisi, Bölüm adı:(Es Es İsmail Ayaz) (2022)., KAHYAOĞLU MEHMET, Detay Yayıncılık, Editör:Kozak, Nazmi; Kozak, Metin, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 6422, ISBN:978-605-254-556-0, Türkçe(Ansiklopedi Maddesi) (Yayın No: 8610895)
12. Türkiye Turizm Ansiklopedisi, Bölüm adı:(Alanyalılar Otobüs Firması) (2022)., KAHYAOĞLU MEHMET, Detay Yayıncılık, Editör:Kozak, Nazmi; Kozak, Metin, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 6422, ISBN:978-605-254-554-6, Türkçe(Ansiklopedi Maddesi) (Yayın No: 8610912)
13. Türkiye Turizm Ansiklopedisi, Bölüm adı:(Batı Antalya Tur) (2022)., KAHYAOĞLU MEHMET, Detay Yayıncılık, Editör:Kozak, Nazmi; Kozak, Metin, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 6422, ISBN:978-605-254-553-9, Türkçe(Ansiklopedi Maddesi) (Yayın No: 8610904)
14. Farklı Yönleriyle Alanya'da Turizm, Bölüm adı:(Alanya Uluslararası Turizm ve Sanat Festivalinin Yerel Halk Perspektifinden Değerlendirilmesi) (2022)., YILMAZ MEHMET BURAK, KAHYAOĞLU MEHMET, Detay Yayıncılık, Editör:Uyar Mevlüt, Gölge Özgür, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 230, ISBN:978-605-254-690-1, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 8356983)
15. Konaklama İşletmeciliğinde Güncel Konular, Bölüm adı:(Sanal Teknolojiler Bağlamında Konaklama Endüstrisi) (2022)., KAHYAOĞLU MEHMET, Eğitim Yayınevi, Editör:Arıkan, Ersin, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 103, ISBN:978-625-8223-64-4, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 8356956)
16. Türkiye Turizm Ansiklopedisi, Bölüm adı:(Konaklı) (2022)., KAHYAOĞLU MEHMET, Detay Yayıncılık, Editör:Kozak, Nazmi; Kozak, Metin, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 6422, ISBN:978-605-254-560-7, Türkçe(Ansiklopedi Maddesi) (Yayın No: 8610827)

17. Yönetim Bilimlerinde Güncel Çalışmalar, Bölüm adı:(Yöneticiye Güven, Psikolojik Sözleşme Algısı ve Örgütsel Özdeşleşme: Havacılık Sektöründe Bir Araştırma) (2021)., KAHYAOĞLU MEHMET, AKCA MELTEM, Akademisyen Kitabevi, Editör:Arslan Ömer Emre, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 242. ISBN:978-625-7409-84-1. Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yavin No: 7355792)
18. Turizm İşletmelerinde Liderlik, Bölüm adı:(Turizm İşletmelerinde Kültürel Liderlik) (2021)., KAHYAOĞLU MEHMET, BOZBEY ALİ, Detay Yayıncılık, Editör:Erkılıç Eren, Kaya Fazıl, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 326. ISBN:978-605-254-432-7. Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yavin No: 6820877)
19. Temel Mutfak Bilgisi ve Gastronomi, Bölüm adı:(Mutfaklarda Temel Hiyerarşi ve Mutfak Bölümleri) (2020)., KAHYAOĞLU MEHMET, Paradigma Akademi, Editör:Yenişehirlioğlu Emirhan, Gül Tolga, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 210, ISBN:978-625-7881-72-2, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yavin No: 6820425)
20. Turizm Alanında Güncel Konular ve Araştırmalar, Bölüm adı:(Otel İşletmelerinde Enerji Yönetimi) (2020)., ARIKAN ERSİN,KAHYAOĞLU MEHMET, Çizgi Kitabevi, Editör:Karaçar Ercan, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 150, ISBN:978-605-196-549-9, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yavin No: 6820877)
21. Gelecek Turizm Trendleri, Bölüm adı:(Tarım ve Çiftlik Turizmi) (2020)., KAHYAOĞLU MEHMET, Paradigma Akademi, Editör:Şahin Sedat, Meriç Sağbetullah, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 561, ISBN:978-925-7881-08-1, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yavin No: 6356209)

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

1. KAHYAOĞLU MEHMET, ARIKAN ERSİN (2021). Otel İşletmelerinde Erteleme Davranışının Demografik Değişkenler Açısından İncelenmesi: Alanya Örneği . Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi, 13(24), 79-92., Doi: 10.38155/ksbd.811664 (Kontrol No: 7192834)
2. KAHYAOĞLU MEHMET,AKCA MELTEM (2020). Kurumsal İmajın İş Tatminine Etkisinde Duygusal Bağlılığın Rolü: Konaklama İşletmeleri Üzerinde Bir Araştırma. Turizm Akademik Dergisi, 7(1), 225-240. (Kontrol No: 6306911)
3. ARIKAN ERSİN,KAHYAOĞLU MEHMET,ÇİLESİZ EMRE (2017). Hotel Businesses' Use of Social Media as a Public Relations Instrument: Twitter Sample. İşletme Araştırmaları Dergisi, 9(3), 274-283., Doi: 10.20491/isarder.2017.299 (Kontrol No: 3628029)
4. PELİT ELBEYİ,KAHYAOĞLU MEHMET (2015). Örgütsel Sosyalizasyon Taktiklerinin İşgörenlerin Kariyer Planlamaları Üzerine Etkisi Beş Yıldızlı Otel İşletmelerinde Bir Araştırma. Abant İzzet Baysal Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Ekonomik ve Sosyal Araştırmalar Dergisi, 11(2). 99-118. (Kontrol No: 2275684)
5. KÖŞKER HASAN,KAHYAOĞLU MEHMET (2015). Süphan Dağı'nı Ziyaret Eden Yerli Turist Profili. Bitlis Eren Üniversitesi Sosval Bilimler Enstitüsü Dergisi. 4(1). 75-92. (Kontrol No: 2275333)

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında

1. KAHYAOĞLU MEHMET,PELİT ELBEYİ (2012). Örgütsel Sosyalizasyon Taktiklerinin İşgörenlerin Kariyer Planlamaları Üzerine Etkisi Beş Yıldızlı Otel İşletmelerinde Bir Alan Araştırması (Tamamlanmamış Yüksek Lisans Tezi). VI. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, 809-810. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yavin No: 832449)

Üniversite Dışı Deneyim

16.04.2011- 20.09.2011	RESEPSİYONİST	SUNWING RESORT SPA BEACH, (Ticari (Özel))
22.12.2009- 24.08.2010	RESEPSİYONİST	AFYON İKBAL THERMAL OTEL, (Ticari (Özel))
01.05.2008- 31.10.2008	VALE	SURFSIDE INN (ABD - VIRGINIA BEACH), (Ticari (Özel))
01.05.2008- 31.10.2008	VALE	SPRING HILL SUITES (ABD - VIRGINIA BEACH), (Ticari (Özel))
01.03.2007- 31.10.2007	TRANSFERMAN	IQ TRAVEL, (Ticari (Özel))
11.06.2006- 21.08.2006	KAT ŞEFİ	SILENCE PARK RESORT, SUENO HOTELS, (Ticari (Özel))

21.05.2004-
11.09.2005

BARBOY

CLUB VOYAGE SORGUN SELECT, (Ticari (Özel))

FİKRET IŞIK

DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ



E-Posta Adresi : fikret@alanya.edu.tr
Telefon (İş) : 2425106060-1625
Telefon (Cep) :
Adres : Alanya ANTALYA

Öğrenim Bilgisi

Doktora 2013 6/Ağustos/2019	CELÂL BAYAR ÜNİVERSİTESİ/SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ/İŞLETME ANABİLİM DALI/ Tez adı: ÇAĞRI MERKEZİ UYGULAMALARININ TÜKETİCİ TEMELLİ MARKA DEĞERİNE ETKİSİ: AMPİRİK BİR ARAŞTIRMA (2019) Tez Danışmanı:(İFAKAT CANAN AY)
Yüksek Lisans 2011 2013	OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ/SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ/İŞLETME (YL) (TEZSİZ)/
Yüksek Lisans 2006 2008	ERCİYES ÜNİVERSİTESİ/SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ/HALKLA İLİŞKİLER VE TANITIM (YL) (TEZSİZ)/
Lisans 1996 16/Eylül/2005	ERCİYES ÜNİVERSİTESİ/İKTİSADİ VE İDARİ BİLİMLER FAKÜLTESİ/İŞLETME BÖLÜMÜ/İŞLETME PR./

Akademik Görevler

DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ 2020	ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ/GAZİPAŞA MUSTAFA RAHMİ BÜYÜKBALLI MESLEK YÜKSEKOKULU/OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ/TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PR.
ÖĞRETİM GÖREVLİSİ 2016-2020	KAHRAMANMARAŞ SÜTÇÜ İMAM ÜNİVERSİTESİ/PAZARCIK MESLEK YÜKSEKOKULU/BÜRO HİZMETLERİ VE SEKRETERLİK BÖLÜMÜ/ÇAĞRI MERKEZİ HİZMETLERİ PR.
ÖĞRETİM GÖREVLİSİ 2013-2016	GİRESUN ÜNİVERSİTESİ/DERELİ MESLEK YÜKSEKOKULU/BÜRO HİZMETLERİ VE SEKRETERLİK BÖLÜMÜ/ÇAĞRI MERKEZİ HİZMETLERİ PR.

Yönetilen Tezler:

Yüksek Lisans

1. KUZKAYA ÜMİT, (2022). Sağlık turizmi paydaşlarının sağlık turizmi potansiyel ve uygulamalarına yönelik tutum, yaklaşım ve önerileri: Alanya örneği, Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi->Lisansüstü Eğitim Enstitüsü->Sağlık Turizmi Ana Bilim Dalı (Tamamlandı)

İdari Görevler

Bölüm Başkanı 2020	ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ/GAZİPAŞA MUSTAFA RAHİMİ BÜYÜKBALLI MESLEK YÜKSEKOKULU/OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi Koordinatörü 2020	ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ/REKTÖRLÜK
MYO/Yüksekokul Müdürü 23.08.2021-19.06.2022	ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ/GAZİPAŞA MUSTAFA RAHİMİ BÜYÜKBALLI MESLEK YÜKSEKOKULU
MYO/Yüksekokul Müdür Yardımcısı 2018-2020	KAHRAMANMARAŞ SÜTÇÜ İMAM ÜNİVERSİTESİ/PAZARCIK MESLEK YÜKSEKOKULU
Bölüm Başkanı 2017-2019	KAHRAMANMARAŞ SÜTÇÜ İMAM ÜNİVERSİTESİ/PAZARCIK MESLEK YÜKSEKOKULU/BÜRO HİZMETLERİ VE SEKRETERLİK BÖLÜMÜ/ÇAĞRI MERKEZİ HİZMETLERİ PR.

Dersler *

Öğrenim Dili Ders Saati Dönem

2025-2026

Önlisans

OTEL İŞLETMECİLİĞİ	Türkçe	3	Güz
İŞLETME BİLİMİNE GİRİŞ	Türkçe	3	Güz

Lisans

DAVRANIŞ BİLİMLERİ	Türkçe	1	Yıllık
PAZARLAMA YÖNETİMİ	Türkçe	3	Güz

2024-2025

Önlisans

İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ	Türkçe	3	Bahar
MEDYA OKURYAZARLIĞI	Türkçe	2	Bahar
İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ	Türkçe	2	Güz
İŞLETME BİLİMİNE GİRİŞ	Türkçe	3	Güz
TURİZM PAZARLAMASI	Türkçe	3	Bahar
OTEL İŞLETMECİLİĞİ	Türkçe	3	Güz
TARIMSAL PAZARLAMA	Türkçe	2	Bahar
SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM YÖNETİMİ	Türkçe	3	Bahar

Lisans

DAVRANIŞ BİLİMLER	Türkçe	1	Yıllık
PAZARLAMA YÖNETİMİ	Türkçe	3	Güz
HAVACILIKTA PAZARLAMA YÖNETİM VE STRATEJİLERİ	Türkçe	3	Bahar
STRATEJİK YÖNETİM	Türkçe	3	Bahar

Önlisans

EKONOMİ I	Türkçe	3
TURİZM PAZARLAMASI	Türkçe	3
İŞLETME BİLİMİNE GİRİŞ	Türkçe	3
OTEL İŞLETMECİLİĞİ	Türkçe	3

Lisans

PAZARLAMA YÖNETİMİ	Türkçe	3
DAVRANIŞ BİLİMLERİ	Türkçe	1

Eserler**Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:**

1. IŞIK FİKRET (2025). Çevrimiçi Müşteri Yorumlarının Restoran Hizmet Kalitesi Perspektifinden Karşılaştırmalı Değerlendirmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 13(4), 3458-3481., Doi: 10.21325/jotags.2025.1722 (Yayın No: 10065928)
2. GÜZEL ORHAN, IŞIK FİKRET (2025). Aktivist Marka Algısı Ölçeğinin Türkçeye Uyarlanması ve Psikometrik Özelliklerinin İncelenmesi. *Güncel Pazarlama Yaklaşımları ve Araştırmaları Dergisi*, 6, Doi: 10.54439/gupayad.1830535 (Yayın No: 10065847)
3. IŞIK FİKRET (2024). Turizmde fiyatlandırma kararları: Milliyet farkı ücreti vaka analizi. *Elegest Elegeş*, 4(2), 94-109. (Yayın No: 9122046)
4. IŞIK FİKRET (2024). Pazarlama İş İlanlarının İçerik Analizi Yöntemiyle İncelenmesi. *JOEEP: Journal of Emerging Economies and Policy*, 9(1), 25-37. (Yayın No: 9122050)
5. IŞIK FİKRET (2023). OECD Ülkelerinin Rekabet Performansının Entropi Tabanlı GİA Yöntemiyle Değerlendirilmesi. *Uluslararası Yönetim Akademisi Dergisi*, 6(4), 1214-1230., Doi: 10.33712/mana.1343883 (Yayın No: 8980940)
6. KUZKAYA ÜMİT, IŞIK FİKRET, SÖZEN MEHMET ENES (2023). SEKTÖREL PAYDAŞLAR PERSPEKTİFİNDEN ALANYADA MEDİKAL TURİZM. *International Journal of Economics, Politics, Humanities & Social Sciences*, 6(4), 236-250., Doi: 10.59445/ijephss.1340238 (Yayın No: 8553733)
7. IŞIK FİKRET, AY İFAKAT CANAN (2022). Banka Çağrı Merkezi Hizmet Kalitesinin Tüketici Temelli Banka Marka Değerine Etkisi: Ampirik Bir Araştırma. *Journal of Business Research - Turk*, 14(1) (Yayın No: 7556954)
8. DİLMEN ALİ, ŞAHAN HASAN, IŞIK FİKRET (2022). KARIYER YÖNETİMİNDE DUYGUSAL ZEKÂNIN ROLÜ: ANTALYA GENÇLİK VE SPOR İL MÜDÜRLÜĞÜ'NDE BİR UYGULAMA. *TURKISH JOURNAL OF HEALTH AND SPORT (TJHS)*, 3(1) (Yayın No: 7556969)
9. AYTOP YEŞİM, IŞIK FİKRET (2020). Gaziantep ilindeki Tüketicilerin Yumurta Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 7(1), 269-275., Doi: <https://doi.org/10.30910/turkjans.680088> (Yayın No: 6034016)
10. KORKMAZ EMİNE VASFİYE, KORKMAZ YAŞAR, IŞIK FİKRET, GEDİK ALPER (2017). Perceived Job Insecurity and Future Expectations of the Syrian Immigrants, Sample of Kahramanmaraş. *Social Sciences Studies Journal*, 3(12) (Yayın No: 6339670)

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler :

1. IŞIK FİKRET (2023). COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜN VE HİZMETLERİN PAZARLAMA AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ: KKTC ÖRNEĞİ. VI. ULUSLARARASI KAHRAMANMARAŞ YÖNETİM, EKONOMİ VE SİYASET KONGRESİ, 19-21/10/2023 – LEFKOŞA – K.K.T.C., 23-23. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 8897376)
2. IŞIK FİKRET, KARACADAĞ FEVZİ (2024). İŞVEREN MARKASI ÇALIŞMALARI İLE İŞGÖREN PSİKOLOJİK SERMAYESİ ARASINDAKİ İLİŞKİ: AMPİRİK BİR ARAŞTIRMA. VIII. ASC 2024 / FALL CONGRESS, 209-223. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9223535)
3. IŞIK FİKRET (2025). Mobil sağlık uygulamalarında kullanıcı deneyimi: E-Nabız üzerine bir içerik analizi. 10th Academic Studies Congress (ASC-2025/Fall), 403-420., Doi: 10.71284/asc.2025240

4. IŞIK FİKRET, ÖZTÜRK MEHMET (2023). Otel Tanıtımlarında Erişilebilirliğin Sunumu: Alanya Otellerinin Tripadvisor Sunumları Örneği . 3rd International Congress Of New Generations And New Trends In Tourism, Sakarya., 269-283. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 8897364)
5. KORKMAZ EMİNE VASFİYE, KORKMAZ YAŞAR, IŞIK FİKRET (2017). Perceived Job Insecurity And Future Expectations Of The Syrian Immigrants, Sample Of Kahramanmaraş. . Uluslararası Kahramanmaraş Yönetim, Ekonomi ve Siyaset Kongresi (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 3817571)

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:

C2. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplardaki bölümler:

1. Tüketici Davranışları VI, Bölüm adı:(Fenomen Yorumlarının Tüketici Davranışına Etkisinin Retorik Model Bağlamında İncelenmesi) (2024)., IŞIK FİKRET, Eğitim Yayınevi, Editör:KARAMAN DAVUT, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 320, ISBN:978-625-6658-78-3, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 10066032)
2. AİLE İŞLETMELERİNDE PAZARLAMA ve MARKA YÖNETİMİ , Bölüm adı:(AİLE İŞLETMELERİNDE MARKA ve AİLENİN MARKA DEĞERİNE ETKİSİ) (2020)., ŞENEROL HÜSEYİN, IŞIK FİKRET, Kriter Yayınevi, Editör:YILMAZ, Osman; ÖZDEMİR, Osman, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 24, ISBN:978-625-7130-52-3, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 7347972)

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

1. IŞIK FİKRET (2025). Turizm destinasyonu tanıtım videoları: Akdeniz ülkelerinde uluslararası bir karşılaştırma. Business & Management Studies: An International Journal, 13(3), 1161-1185., Doi: 10.15295/bmij.v13i3.2613 (Kontrol No: 9718281)
2. IŞIK FİKRET, AYTOP YEŞİM (2021). Hedonik tüketimle yeni medya okuryazarlığı arasındaki ilişki: Ampirik bir araştırma. Kayseri Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 3(1), 74-91., Doi: 10.51177/kayusosder.944219 (Kontrol No: 7121054)

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında

1. EFEÖĞLU İBRAHİM EFE, IŞIK FİKRET (2015). Duygusal Zekâ Düzeyi Ve Karar Verme Stratejileri Arasındaki İlişki Kobi Yöneticileri Üzerine Bir Araştırma. 23. ULUSAL YÖNETİM VE ORGANİZASYON KONGRESİ, 2(1), 1030-1036. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 1430531)

Üniversite Dışı Deneyim

2010-2013 **MEMUR**

ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ, MUTEMET, (Kamu)

ÖZGEÇMİŞ VE ESERLER LİSTESİ



ÖZGEÇMİŞ

Adı ve Soyadı: BURCU ALTINTAŞ

Akademik Unvanı: Dr. Öğr. Üyesi

İş Telefonu: 0(242) 510 60 60 / 6780

İş Adresi: Pazarcı Mahallesi, Mustafa Yüceson Cad., No:34/12 Gazipaşa/ANTALYA

E-postası: burcu.altintas@alanya.edu.tr

Bildiği Yabancı Diller (Puan ve Yılı)

YÖKDİL: 70 (2018)

Uzmanlık Alanı: Örgütsel Davranış, Stratejik Yönetim, Yönetim ve Organizasyon.

DOKTORA TEZ ADI:

“Pozitif psikolojik sermayenin işe adanmışlık üzerindeki etkisinde öz liderlik davranışının aracı rolü”, 2022, Alanya-Antalya.

ESERLER

A. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

- A1.** Altıntaş, B. ve Altıntaş, M. (2023). Psikolojik Dayanıklılık ve İş Yaşam Dengesi İlişkisi Üzerine Bir Araştırma. International Journal of Disciplines Economics and Administrative Sciences Studies, 9(49), 1095-1106.
- A2.** Altıntaş, B. ve Altıntaş, M. (2023). Öz-Yeterlilik ve Çalışmaya Tutkunluk İlişkisi Üzerine Bir Araştırma. Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences, 9(61), 2366-2376.
- A3.** Altıntaş, M. ve Altıntaş, B. (2020). İşkoliklik ile İş Aile Çatışması Arasındaki İlişki: Havacılık Sektöründe Bir Araştırma. Journal of Institute of Economic Development and Social Researches, 6(24), 505-524.

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:

- B1.** Altıntaş, B. ve Altıntaş, M. (2023). Öz-Yeterlilik ve Öz-Liderlik İlişkisi Üzerine Bir Araştırma. Hodja Akhmet Yassawi 7. International Congress on Scientific Research Mingachevir State University, Mingachevir, Azerbaijan, 3, 119-127. (TamMetin Bildiri/Sözlü Sunum)
- B2.** Altıntaş, M. ve Altıntaş B. (2020) The Relationship Between Workaholism and Work Family Conflict: A Research in the Aviation Industry. 1. International African Conference On Current Studies Of Sciences, Technology & Social Sciences. July 6- 7, 2020. Johannesburg, South Africa. ISBN - 978-625-7898-12-6.

C. Yazılan kitaplar veya kitaplarda bölümler:

- C1.** Altıntaş, B. ve Yıldırım M. (2021), "COVID-19 Sürecinin Çalışma Hayatı Üzerindeki Etkileri", Yönetim Bilimlerinde Güncel Çalışmalar, ed. Ö. E. Arslan, ISBN, 978-625-7409- 84-1
- C2.** Altıntaş, B. ve Altıntaş, M. (2023), "Kendi Kendine Liderlik ve Çalışmaya Tutkunluk İlişkisi Üzerine Bir Araştırma", Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Alanında Uluslararası Araştırmalar, ed. D. Köse, ISBN:978-625-6971-44-8

- C3.** Altıntaş, B. ve Altıntaş, M. (2023), "Havacılık Emniyeti ve Havacılık Güvenliğinin Psikolojik Güçlendirme Açısından Değerlendirilmesi" Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Alanında Gelişmeler 3, ed. Prof Dr. Hüseyin Ali Kutlu, ss. 627, ISBN:978-625-6517-79-0
- C4.** Altıntaş, B. ve Altıntaş, M. (2023), "Havayolu Uçuş Operasyonlarının İşleyişinde Psikolojik Dayanıklılığın Rolü" Sosyal ve Beşerî Bilimler Alanında Akademik Çalışmalar Cilt 3, Gece Kitaplığı, ed. Prof. Dr. Fevzi ÇAKMAK, ss. 370, ISBN:978-625-425-219-8
- C5.** Altıntaş, B. ve Altıntaş, M. (2024), "Türkiye’de E-Ticaret Sektör Büyümesinin Havayolları ve Hava Lojistiği Perspektifinden İncelenmesi", Sosyal Bilimlerde Yeni Vizyonlar: Kavramlar-Kuramlar-Uygulamalar, Duvar Yayınları, ed. Doç. Dr. Filiz ER, ISBN: 978-625-6183-13-1

ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
GAZİPAŞA MUSTAFA RAHMİ BÜYÜKBALLI MESLEK
YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK PROGRAMI

26.02.2026

ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

A. Programa İlişkin Genel Bilgiler

Meslek Yüksekokulu (MYO) ve yönetimi ile ilgili bilgiler	
MYO Adı	: Gazipaşa Mustafa Rahmi Büyükbali Meslek Yüksekokulu
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	: 2010-2011
İlk öğrenci mezun ettiği eğitim öğretim yılı	: 2011-2013
Müdür Adı Soyadı (unvanı)	: Mehmet Kahyaoğlu (Doç. Dr.)
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	: Ali Samed Ulu (Öğr. Gör.)
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	: Ömer Yenipazarlı (Öğr. Gör.)
Programla ilgili bilgiler	
Bölüm Adı	: Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri
Program Adı	: Aşçılık
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	: 2022-2023
İlk öğrenci mezun ettiği eğitim öğretim yılı	: 2023-2024
Program Başkanının Adı Soyadı (unvanı)	: Fikret Işık (Dr. Öğr. Üyesi)
Program öğretim türü	: Normal Öğretim
Eğitim dili	: Türkçe
Programa öğrenci kabul şekli	: YKS
Diplomada yazılan derecenin adı	: Ön lisans
Program akredite mi?	: Hayır
MYO'da akredite programların adları	: Akredite olmuş herhangi bir program yok
Program değerlendirici tarafından iletişim kurulacak kişi bilgileri	
Adı Soyadı (Akademik ve İdari Unvan)	: Fikret Işık (Bölüm Başkanı, Dr. Öğr. Üyesi)
Cep telefonu	:
Elektronik posta	: fikret@alanya.edu.tr

Programın kısa tarihçesi ve değişiklikler

Program, 2022-2023 Eğitim Öğretim Yılı itibarıyla öğrenci alımına başlamıştır. 2022 yılında hazırlanan müfredatla program içeriği sektör beklentilerini karşılayacak şekilde hazırlanmıştır. Bu müfredatla, öğrencilerin iş hayatında ara kademe ve uygulayıcı pozisyonlara daha hazır hale gelmesini sağlayacak bir eğitim yapısı hedeflenmiştir. Hâlihazırda eğitim süreci bu müfredat üzerinden sürdürülmektedir. İç ve dış paydaşlarla değerlendirme ve toplantılar düzenlenmektedir. Bu kapsamda yeni düzenlemeler gerçekleştirilecektir. Yeni düzenlemeler sektör işbirliği, akreditasyon, kalite yönetimi ve uygulama ağırlıklı bir perspektife planlanmaktadır.

B. Değerlendirme Özeti

Ölçüt 1. Öğrenciler

- 1.1.1. Öğrenciler, YKS kapsamında elde ettikleri TYT puanı esas alınarak ÖSYM tarafından yapılan merkezi yerleştirme ile programa kabul edilmektedir. Ayrıca, yürürlükteki mevzuat hükümleri çerçevesinde yabancı uyruklu öğrenci kabulü ile yatay geçiş başvurularına ilişkin süreçler ilgili düzenlemeler doğrultusunda yürütülmektedir.
- 1.2. Programın kontenjanı YÖK tarafından belirlenmekte ve öğrenci alımı merkezi yerleştirme ile yapılmaktadır. Programın son iki yılına ilişkin yerleşme istatistikleri Tablo 1.1.'de sunulmuştur.

Tablo 1.1. Öğrencilerin Üniversite Giriş Sınav Derecelerine İlişkin Bilgi

Akademik Yıl	Öğrenci sayısı		Yerleşme puanı		Sınav başarı sırası	
	Kontenjan	Kayıt yaptıran	En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük
Geçerli Yıl	27	27	392,69789	310,87798	191.590	727.581
Bir önceki yıl	27	27	398.495	306,64013	398.495	800.822

- 1.3. ÖSYM'nin merkezi yerleştirme sonuçlarında kontenjanlar çoğunlukla %100 doluluk oranına ulaşmakla birlikte, kesin kayıt sürecinde kayıt yaptıran öğrenci sayısında çeşitli nedenlerle farklılıklar görülebilmektedir. Programda kayıtlı ve mezun olmuş olan öğrencilere ilişkin bilgiler Tablo 1.2'de sunulmuştur.

Tablo 1.2. Kayıtlı Öğrenci ve Mezun Sayıları

Akademik Yıl	Kayıtlı Öğrenci		Mezun Öğrenci Sayısı
	1.Sınıf	2.Sınıf	
Geçerli Yıl	36	28	
Bir önceki yıl	33	24	32

- 1.4. Öğrenci kabulü ÖSYM tarafından yapılan merkezi yerleştirme ile gerçekleştirilmekte olup programa girişte herhangi bir özel yetenek sınavı uygulanmamaktadır. Yatay geçiş işlemleri akademik takvim doğrultusunda ve ilgili mevzuat hükümleri çerçevesinde yürütülmektedir. Yatay geçişle kabul edilen öğrencilerin daha önce başarıyla tamamladıkları derslerden, program ders kataloğunda yer alanlarla eşdeğer olanlar için Üniversitemiz Eğitim, Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinde belirtilen esaslar doğrultusunda intibak işlemleri yapılmaktadır. Son iki yıla ilişkin yatay geçiş istatistikleri Tablo 1.3'te sunulmaktadır.

Tablo 1.3 Yatay Geçiş, Çift Anadal, Yandal Yapan Öğrenci Sayıları

Akademik Yıl	Yatay Geçiş	Çift Anadal	Yandal
Geçerli Yıl	2	0	0
Bir önceki yıl	1	0	0

- 1.5. Öğrenciler, önceki öğrenimlerinde başarıyla tamamladıkları derslerden program ders kataloğunda yer alanlarla eşdeğer olanlar için intibak talebinde bulunmak istediklerinde, kanıtlayıcı belgelerle birlikte Yüksekokul Müdürlüğüne başvuru yapmaktadır. Başvurular, Müdürlük tarafından oluşturulan komisyon tarafından Üniversitemiz Eğitim, Öğretim ve Sınav Yönetmeliği ile ilgili mevzuat hükümleri doğrultusunda değerlendirilmekte; intibakı uygun görülen dersler ve uygulama esasları komisyon kararıyla belirlenmektedir.
- 1.6. Derslerde anlatım yönteminin yanında soru-cevap, tartışma ve uygulama temelli etkinliklere yer verilmekte; örnek olay analizleri, problem çözme çalışmaları, grup çalışmaları ve sunumlar aracılığıyla öğrencilerin öğrenme sürecine etkin biçimde katılımı desteklenmektedir. Ölçme ve değerlendirme sürecinde ara sınav, final sınavı ve dönem içi ödev/proje gibi bileşenlerle öğrencinin öğrenme çıktılarındaki gelişimi izlenmekte; gerektiğinde geri bildirimler yoluyla eksik öğrenmelerin giderilmesi ve bireysel ilerlemenin desteklenmesi amaçlanmaktadır. Ayrıca ders materyalleri ve öğrenme kaynakları çeşitlendirilerek, öğrencilerin kendi hızlarında öğrenebilmesine ve bağımsız çalışma becerilerinin gelişmesine katkı sağlanmaktadır.
- 1.7. Program ile ilgili hâlihazırda yazılı bir protokol bulunmamakla birlikte, yerel ve bölgesel ölçekte kamu kurumları, meslek örgütleri ve özel sektör temsilcileriyle eğitim-öğretim süreçlerini desteklemeye yönelik iletişim ve iş birliği çalışmaları yürütülmektedir. Bu kapsamda sektör temsilcilerinin derslere konuk edilmesi, kariyer ve sektör tanıtım etkinlikleri yapılması, öğrencilere yönelik bilgilendirme toplantıları düzenlenmesi ve yerel işletmelerle saha gözlemleri/yerinde inceleme faaliyetleri gibi uygulamalarla öğrencilerin iş dünyasıyla etkileşimi güçlendirilmektedir. İhtiyaçlar doğrultusunda, bu iş birliklerinin

ilerleyen dönemlerde yazılı protokollerle kurumsallaştırılması ve ortak faaliyetlerin kapsamının genişletilmesi planlanmaktadır.

- 1.8. Öğrenci hareketliliğini teşvik etmek amacıyla üniversite tarafından yürütülen ulusal ve uluslararası değişim programlarına ilişkin süreçler, ilgili hareketlilik çerçevesinde belirlenen usul ve esaslar üzerinden yürütülmektedir işletilmektedir. Bu kapsamda başvuru dönemlerinde duyurular yapılmakta, koşullar ve gerekli belgeler ilan edilmekte ve öğrenciler bilgilendirilmektedir. Başvurular alınarak ilgili hareketlilik için belirlenen ölçütlere göre değerlendirilmekte, sonuçlar ilan edilmekte ve hak kazanan öğrenciler için süreç adımları koordinatörlükler tarafından takip edilmektedir.
- 1.9. Dersler sadece kuramsal bilgi aktarımıyla sınırlı tutulmamakta, öğrencinin aktif katılımını sağlayan uygulama, analiz ve problem çözme odaklı öğrenme etkinlikleriyle desteklenmektedir. Derslerde anlatımın yanında soru-cevap, tartışma, örnek olay incelemeleri, güncel iş problemleri üzerinden uygulamalar, grup çalışmaları ve öğrenci sunumları gibi yöntemlere yer verilerek öğrencilerin iletişim, takım çalışması, analiz, raporlama ve karar verme becerilerinin gelişimi hedeflenmektedir. Ölçme ve değerlendirme süreci de yetkinlik temelli yaklaşımı destekleyecek şekilde çok bileşenli olarak yürütülmektedir. Ara sınav ve final sınavlarına ek olarak dönem içi ödevler, uygulama çalışmaları, proje raporları ve sunumlar gibi değerlendirme araçları kullanılmakta ve böylece öğrencinin sadece bilgi düzeyi değil bilgiyi kullanma, yorumlama ve uygulamaya dönüştürme becerileri de izlenmektedir. Örneğin muhasebe ve finans derslerinde uygulama problemleri ve bilgisayar destekli çalışmalar, pazarlama ve yönetim derslerinde vaka analizi, işletme incelemesi ve raporlama, insan kaynakları ve örgütsel davranış derslerinde senaryo temelli değerlendirmeler, grup sunumları ve kısa araştırma ödevleri gibi uygulamalarla öğrenme çıktıları somut biçimde ölçülmektedir. Öğrencilere dönem içinde geri bildirim verilerek gelişim alanları desteklenmekte ve öğrenme sürecinin iyileştirilmesi amaçlanmaktadır.
- 1.10. Her öğrenciye bir akademik danışman atanmakta, danışmanlık sürecinde öğrencilerin ders seçimi ve ders kayıt işlemleri, müfredatın takibi, mezuniyet koşullarının izlenmesi ve akademik başarının değerlendirilmesi konularında rehberlik sağlanmaktadır. Öğrencilerin dönem içindeki başarı durumları ve devamsızlık bilgileri öğrenci bilgi sistemi üzerinden izlenmekte, ihtiyaç duyulan durumlarda öğrenciyle görüşmeler yapılarak gerekli yönlendirmeler gerçekleştirilmektedir. Kariyer planlaması noktasında ise öğrenciler programın mezuniyet sonrası istihdam alanları, DGS ile lisans programlarına geçiş olanakları, staj ve iş başvurusu süreçleri, özgeçmiş hazırlama ve temel mülakat becerileri gibi konularda bilgilendirilmektedir. Ayrıca, uygun dönemlerde düzenlenen bilgilendirme toplantıları, kariyer etkinlikleri ve sektörle temas sağlayan faaliyetler aracılığıyla öğrencilerin iş dünyasını tanıması ve hedeflerini netleştirmesi desteklenmektedir. Danışmanlık hizmetleri, öğrencinin ihtiyaçlarına göre bireysel görüşmeler ve duyurular yoluyla sürdürülmektedir.
- 1.11. Her öğrenciye bir akademik danışman atanmakta ve ders kayıt/yenileme sürecinde öğrencinin ders seçimi danışman onayı ile kesinleşmektedir. Öğrencilerin akademik ilerlemesi yarıyıl sonu notları, genel not ortalaması, alınan/başarılan ders sayısı, tekrar edilen dersler, devamsızlık durumu gibi göstergeler üzerinden Öğrenci Bilgi Sistemi kayıtları aracılığıyla düzenli biçimde izlenmektedir. Genel not ortalaması 1.80 altına düşen öğrenciler takibe alınmaktadır. Ayrıca her yarıyıl en az ders kayıt döneminde ve yarıyıl içinde ihtiyaç halinde danışman-öğrenci görüşmeleri yürütülmekte akademik risk göstergesi taşıyan öğrenciler için görüşme ve yönlendirme sıklığı artırılmaktadır. Danışmanlık hizmetleri yalnızca kayıt onayıyla sınırlı olmayıp öğrencinin öğrenme sürecini destekleyecek şekilde sürdürülmektedir. Bu kapsamda danışman, öğrencinin müfredat akışına uygun ders seçmesini sağlayarak ön koşul/AKTS yükü ve mezuniyet koşullarına göre ders planı oluşturmaya rehberlik etmekte ve başarısız olunan dersler için

telafi planı yapılmasına yardımcı olarak öğrenciyi akademik destek kaynaklarına yönlendirmektedir. Ayrıca öğrencinin dönem içi performansına ilişkin geri bildirim ihtiyacı olduğunda bireysel görüşmeler yapılmakta öğrencinin güçlü yönleri, gelişim alanları ve hedefleri dikkate alınarak kişiye özgü ders planlama ve çalışma düzeni önerileri geliştirilmektedir.

- 1.12. Öğrencilerden ders ve öğretim elemanı süreçlerine ilişkin geri bildirimler dönem içinde ve dönem sonunda çeşitli kanallarla toplanmaktadır. Öğrencilerin görüş, öneri ve talepleri; ders içi sözlü geri bildirimler, danışmanlık görüşmeleri, öğrenci temsilcileri aracılığıyla iletilen konular ve uygun görülen durumlarda anket/form uygulamaları üzerinden izlenmektedir. Ayrıca öğrencilerin akademik süreçlerde karşılaştıkları sorunlar resmi başvuru kanalları üzerinden kayıt altına alınarak ilgili birimlere iletilmektedir. Ayrıca öğrenciler Müdüre yaz uygulaması ile görüş ve taleplerini doğrudan okul müdürüne iletebilmektedir. Sürekli iyileştirme yaklaşımı kapsamında, toplanan geri bildirimler program düzeyinde değerlendirilmekte ve uygulanabilir bulunan öneriler doğrultusunda düzenlemeler yapılmaktadır. Örnek olarak ders içeriklerinin güncellenmesi, uygulama ağırlığının artırılması, ölçme-değerlendirme yöntemlerinin çeşitlendirilmesi, ders materyallerinin erişilebilirliğinin geliştirilmesi ve öğrenci bilgilendirme süreçlerinin güçlendirilmesi gibi alanlarda iyileştirmeler gerçekleştirilebilmektedir. Ayrıca öğrenci geri bildirimleri, sektör temsilcileriyle yürütülen değerlendirmelerle birlikte ele alınarak müfredat ve öğrenme çıktılarının iş dünyası beklentileriyle uyumunun artırılması hedeflenmektedir. Bu çerçevede, belirli aralıklarla yapılan değerlendirmeler sonrasında ihtiyaç duyulması halinde yeni düzenlemeler planlanmakta ve uygulamaya alınmaktadır.
- 1.13. Bu kapsamda dersin niteliğine göre ara sınav, final sınavı, kısa sınav, ödev, uygulama çalışması, proje, rapor ve sunum gibi ölçme araçları kullanılmaktadır. Dönem sonu başarı notu, ilgili dersin öğretim elemanı tarafından belirlenen değerlendirme bileşenleri ve ağırlıkları doğrultusunda hesaplanmakta; öğrencinin bilgi düzeyinin yanında bilgiyi uygulama, analiz etme ve raporlama gibi yetkinlikleri de ölçülmektedir. Bu doğrultuda dersleri yürütmekle görevli öğretim elemanları her ders dönemi başında dersin başarı değerlendirmesine ilişkin hususları tüm öğrencilere ilan etmektedir. Dersin değerlendirme bileşenleri (örneğin ara sınav-final oranı, ödev/proje katkısı, uygulama ve devam kriterleri) dersin içerik ve amaçlarıyla uyumlu olacak şekilde belirlenmekte, değerlendirme süreçleri üniversitenin eğitim-öğretim ve sınav esasları ile ilgili mevzuat hükümlerine uygun biçimde yürütülmektedir. Ölçme sonuçları ve başarı notları öğrenci bilgi sistemi üzerinden ilan edilerek öğrencilerin kendi başarı durumlarını izleyebilmesi sağlanmaktadır.
- 1.14. Öğrencilerin mezuniyetine karar verilmesi ve programın gerektirdiği tüm akademik koşulların sağlandığının doğrulanması, üniversitenin eğitim-öğretim mevzuatı ve Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) üzerinden yürütülen sistematik kontrol mekanizmaları ile gerçekleştirilmektedir. Bu doğrultuda öncelikle öğrencinin müfredatta yer alan zorunlu ve seçmeli dersleri başarıyla tamamlayıp tamamlamadığı, toplam AKTS/kredi yükünü karşılayıp karşılamadığı, genel not ortalamasının (GANO/AGNO) mezuniyet için gerekli alt sınırın üzerinde olup olmadığı, ders tekrarları ve başarısız derslerinin bulunup bulunmadığı OBS kayıtları üzerinden kontrol edilmektedir. Mezuniyet aşamasında öğrenci transkripti ve mezuniyet durum ekranı esas alınarak danışman ve ilgili birim tarafından kontroller yapılarak öğrencinin program yükümlülüklerini eksiksiz yerine getirdiği doğrulanmaktadır.

Ölçüt 2. Program Eğitim Amaçları

- 2.1. Aşçılık programının temel amacı yiyecek-içecek sektöründe ihtiyaç duyulan kuramsal ve uygulamalı bilgi ve becerilerle donanmış ulusal ve uluslararası alanda rekabet edebilecek yiyecek- içecek sektörüne hizmet verecek uzman personel yetiştirmektir. Programın bir diğer amacı da zengin Türk mutfak kültürünün akademik bir ortamda araştırılması ve korunmasını sağlamak ve bu kültürü uluslararası alanda tanıtmaktır. Programın hedefleri:

- En temelden en ileri seviyeye kadar uluslararası ve Türk mutfakları tekniklerini ustalıkla uygulayabilen, gıda bilimi prensiplerini mutfak pratiklerine entegre edebilen uzmanlar yetiştirmek.
- Gıda güvenliği, hijyen ve sanitasyon standartlarını bir yaşam biçimi haline getirmiş profesyoneller yetiştirmek.
- Mutfak ve işletme operasyonlarında proje oluşturabilen, fizibilite çalışmalarını yürüten ve verimlilik odaklı gerekli analizleri yapabilen stratejik düşünürler yetiştirmek.
- Maliyet analizi, menü planlama ve kaynak yönetimi süreçlerini bilimsel yöntemlerle yönetebilen bireyler yetiştirmek.
- Mutfak yönetim sistemlerini, envanter takip yazılımlarını ve modern bilişim teknolojilerini etkin biçimde kullanabilen, dijitalleşen gastronomi dünyasına uyumlu bireyler yetiştirmek.
- Türk-Osmanlı mutfaklarından dünya mutfaklarına, pastanecilikten vejetaryen mutfaklara kadar geniş bir yelpazede ileri düzey pişirme tekniklerini uygulayabilen, gıda bilimi ve kültürel mirası harmanlayarak özgün reçeteler geliştiren profesyoneller yetiştirmek.
- Tarihi ve toplumsal değerlere saygılı bireyler yetiştirmek.
- Sosyal sorumluluk bilincine sahip bireyler yetiştirmek.
- Evrensel ve mesleki etik bilincine sahip bireyler yetiştirmek.
- Bilim ve teknolojiye gelişmeleri izleyen ve kendini sürekli yenileyen bireyler yetiştirmek.
- Alanıyla ilgili sektörlerde yapılan işleri yerinde takip ederek, mesleğine yönelik uygulama becerisi kazanmış bireyler yetiştirmek.

2.2. Programdan mezun olmak için, 4 dönemden oluşan eğitim-öğretim sürecinde tanımlı müfredatına ilişkin derslerin tümünü (Toplamda 120 AKTS) başarıyla tamamlayıp 4.00 üzerinden en az 2.00 ağırlıklı not ortalamasına sahip olmak.

2.3.1. Program, öğrencilerin araştırma, geliştirme ve uygulama becerilerini edinmesini, güncel stratejik, yönetsel ve sektörel gelişmeleri sistemli biçimde izleyerek doğru kararlar alabilmesini öncelikleyen bir programdır. Bu yönelim, MEDEK'in mesleki gelişmeleri takip eden ve değişen işgücü ihtiyaçlarına yanıt verebilen mezun yetiştirme hedefiyle doğrudan örtüşmektedir. Programın küresel dünyanın ihtiyaçlarına cevap verebilen mezun profili de MEDEK'in sektörün talep ettiği niteliklere sahip, güçlü mesleki donanımlı insan kaynağı yetiştirme yaklaşımıyla uyumludur. Benzer biçimde, programın inovatif ve girişimci yönetici adayları yetiştirme hedefi, MEDEK'in yenilikçi, inisiyatif alabilen ve sektör tarafından aranan nitelikleri önceleyen bakışıyla paralellik göstermektedir. Öte yandan, MEDEK'in amaç ifadesinde yer alan sosyal sorumluluk boyutu program amacında açık bir vurgu olarak yer almasa da etik, sürdürülebilirlik ve toplumsal katkı odaklı proje ve uygulamalara dönük program çıktıları bu boyutu karşılamakta ve hedeflerle bütünleşmektedir.

2.3.2.

Üniversitemizin evrensel değerlere bağlı, bilimsel ve toplumsal fayda odaklı misyonu doğrultusunda Aşçılık Programımız; gıda güvenliği, hijyen ve mesleki etik ilkelerini özümsemiş, Türk ve dünya mutfak tekniklerine ileri düzeyde hakim profesyoneller yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Programımız, zengin Türk mutfak kültürünü akademik bir temelde koruyup uluslararası alanda tanıtarak üniversitemizin kültürel mirasa sahip çıkma hedefini desteklerken; gıda bilimi, maliyet analizi ve mutfak yönetimi gibi alanlarda sunduğu kuramsal ve uygulamalı eğitimle, sorunlara bilimsel çözümler üretebilen nitelikli iş gücü ihtiyacını karşılamaktadır.

Vizyon düzleminde ise turizm ve hizmet sektörlerinde bölgesel ve ulusal kalkınmaya öncülük etme hedefimize paralel olarak, bilişim teknolojilerini etkin kullanabilen, dijitalleşen gastronomi dünyasına uyumlu ve yabancı dil yeterliliğiyle küresel yenilikleri takip eden vizyoner şefler yetiştirilmektedir. Sektörel uygulamaları yerinde takip ederek uygulama becerisi kazanan mezunlarımız, üniversitemizin bilgi ve hizmet üreten bir dünya üniversitesi olma idealini somut çıktılarla desteklemekte; hem teknik yetkinlikleri hem de sosyal sorumluluk bilinçleriyle toplumsal refahın artırılmasına ve sürdürülebilir kalkınmaya doğrudan katkı sağlamaktadır.

2.3.3. Meslek yüksekokulumuzun vizyonu; bilgi kaynaklarını etkin kullanan, toplumsal sorumluluk bilincine sahip ve mutfak sanatlarının gerektirdiği teknik yeteneklerle donanmış nitelikli şefler yetiştirmeyi merkeze almaktadır. Programımızın amacı, öğrencilerin Türk ve dünya mutfakları üzerine bireysel veya grup olarak araştırma, geliştirme ve uygulama becerileri kazanmasını; gıda bilimi ve gastronomi dünyasındaki güncel stratejik, yönetsel ve sektörel gelişmeleri izleyerek doğru kararlar alabilmesini hedeflemektedir. Bu doğrultuda, programın mutfak pratikleri ve reçete geliştirme odağı, vizyondaki "bilgi kaynaklarını etkin kullanma" ve "geleceğe yön verebilme" beklentisini somut mesleki yetkinliklere dönüştürmektedir. Programın inovasyon ve girişimcilik vurgusu, özellikle yeni restoran konseptleri ve menü tasarımları oluşturabilen, proaktif mezun profilini desteklemektedir. Mutfak yönetimindeki etik, sürdürülebilirlik ve gıda güvenliği perspektifi ise vizyonumuzdaki toplumsal sorumluluk boyutuyla tam bir bütünlük sergilemektedir.

Meslek yüksekokulumuzun misyonu kapsamında öne çıkan "sektörün beklentilerine uygun nitelikli eleman yetiştirme" hedefi, programımızın güncel mutfak tekniklerini ve işletme stratejilerini takip eden mezun yetiştirme gayesiyle doğrudan örtüşmektedir. Programın küresel mutfak kültürlerine hakim ve uluslararası standartlarda hizmet verebilen mezun profili, sektör beklentilerini yerel sınırların ötesine taşıyarak güçlendirmektedir. Misyondaki eğitim, danışmanlık ve proje üretme vurguları; programın gastronomik araştırma-geliştirme ve uygulama becerilerini merkeze alan yapısıyla doğal bir uyum içindedir. Özellikle Türk mutfak kültürünün korunmasına yönelik proje üretme kapasitesi, programın yenilikçi ve girişimci yaklaşımıyla ilişkilidir. Son olarak, misyonda yer alan sosyal ve kültürel faaliyet hedefleri, programın mutfak kültürü ve tarihi üzerinden sunduğu kapsayıcı çerçeveye desteklenmekte; böylece program amaçlarının meslek yüksekokulunun vizyon ve misyonu ile yüksek düzeyde uyumlu olduğu görülmektedir.

2.4.1.

Program amaçlarına ulaşılabilmesi için eğitim sürecinin, gastronomi literatüründeki kuramsal bilgi ile mutfak uygulama becerilerini tam bir uyumla bütünleştirecek şekilde yürütülmesi öngörülmektedir. Öğrencilerin; menü tasarımı, reçete standardizasyonu ve ürün geliştirme süreçlerinde araştırma, geliştirme ve uygulama becerilerini destekleyen bireysel ve grup çalışmalarına (tug-of-war/mutfak hiyerarşisi simülasyonları) yer verilerek; proje, maliyet analizi, duysal analiz raporlama ve sunum temelli çıktılar düzenli olarak takip edilecektir.

Güncel stratejik, yönetsel ve sektörel gelişmelerin izlenmesini sağlayacak uluslararası kaynak kullanımının teşvik edilmesi, ders içeriklerinin modern mutfak teknikleri ve saha uygulamalarıyla ilişkilendirilmesi hedeflenmektedir. Bu süreçte, mutfak yönetim sistemleri ve envanter takip yazılımları gibi bilişim teknolojilerinin etkin kullanımını güçlendiren dijital etkinliklerin sürece dahil edilmesi amaçlanmaktadır.

İnovasyon ve girişimcilik yöneliminin; mutfakta problem çözme, operasyonel inisiyatif alma ve farklı mutfak kültürlerini harmanlayarak yeni fikirler geliştirme kapasitesini artıran öğrenme deneyimleriyle desteklenmesi esastır. Öğrenci gelişiminin dönem boyunca mutfak performansları üzerinden izlenmesi, teknik beceri ve yaratıcılık konularında düzenli geri bildirim verilmesi ve değerlendirmede hem süreç performansını (hijyen, teknik, zaman yönetimi) hem de üretilen son çıktıyı (tabak sunumu, lezzet dengesi) dikkate alan bütüncül bir yaklaşım uygulanacaktır.

2.4.2.

Program hedeflerine ulaşma düzeyi, yalnızca dönem sonu sınavlarıyla değil, mutfak sanatlarının gerektirdiği teknik ve uygulama becerilerini kapsayan çok yönlü araçlarla izlenmektedir. Yazılı sınavlar temel teorik bilgiyi ölçmek için kullanılırken; reçete geliştirme, mutfak uygulamaları, menü tasarımı ve tadım raporları aracılığıyla öğrencilerin araştırma-uygulama, veri yorumlama ve problem çözme yeterlikleri değerlendirilmektedir.

Mutfak operasyonlarındaki bireysel ve grup çalışmaları üzerinden takım ruhu, iletişim ve profesyonel sorumluluk kazanımları takip edilmektedir. Sürece yayılan değerlendirmeler ve teknik rubrikler (lezzet, sunum, hijyen, zaman yönetimi) sayesinde performans ölçümü şeffaf ve tutarlı hale getirilmektedir. Elde edilen veriler program düzeyinde analiz edilerek, hedeflenen mesleki yeterliklere erişim durumu denetlenmekte ve eğitim kalitesini artıracak iyileştirmelere temel oluşturulmaktadır.

2.5.

Program eğitim amaçlarına ulaşılıp ulaşılmadığı, mutfak sanatı öğrenme çıktılarının program amaçlarıyla eşleştirildiği bir ölçme değerlendirme yapısı üzerinden izlenmekte ve dönemsel kanıtlarla raporlanmaktadır. Temel mutfak teknikleri, gıda bilimi, operasyonel sorunları tanımlama, reçete geliştirme ve analiz yapma, mutfak teknolojilerini etkin kullanma, iletişim ve takım çalışması gibi amaç bileşenleri; yazılı sınavlar, uygulama ödevleri, duyuşsal analizler, dönem projeleri, rapor ve sunumlar aracılığıyla değerlendirilmektedir. Değerlendirmeler teknik rubrikler ve başarı ölçütleriyle desteklenerek hedeflenen mesleki yeterliklere erişim düzeyi kanıtlanmakta, ders bazlı çıktı gerçekleştirme sonuçları program düzeyinde konsolide edilerek amaçlara ulaşma düzeyi izlenmektedir.

2.6.

Programın vizyonu, *“Bilgi kaynaklarını etkin kullanan, dijitalleşme ve sürdürülebilirlik odağında yenilikçi mutfak yaklaşımları geliştirebilen, toplumsal sorumluluğu yüksek ve gastronomi sektörünün değişen ihtiyaçlarına uyumlu şefler yetiştiren, bölgesel gelişime mutfak kültürüyle katkı sunan ve tercih edilen bir program olmak”* şeklindedir. *Misyonu ise “Evrensel değerlere ve mesleki etiğe bağlı; mutfak tekniklerine hakim, gıda bilimini yorumlayabilen, operasyonel sorunlara çözüm geliştiren, reçete tasarımı ve maliyet analizi yetkinliğine sahip, teknolojiye uyumlu, iletişim becerileri gelişmiş, sektörel gelişmeleri izleyerek doğru kararlar alabilen inovatif mutfak yöneticileri yetiştirmek. Bu amaçla turizm ve yiyecek-içecek sektörleriyle iş birliği içinde uygulamalı eğitim ve projeler yürüterek, sektörün beklediği nitelikli ve donanımlı insan kaynağını geliştirmek hedeflenmektedir”* şeklindedir.

2.7.1.

Program eğitim amaçları, mutfak uygulama birimleri ve teorik derslerin gereksinimleri doğrultusunda iç paydaşların katılımıyla belirlenmekte ve uygulanmaktadır. Bu kapsamda öğrencilerden uygulama mutfağı performansları, ders ve dönem sonu geri bildirimleri ile program memnuniyet verileri toplanmakta; öğretim elemanlarının sektörel ve akademik görüşleri program kurulu toplantılarında alınmaktadır. Elde edilen girdiler, yüksekokul ve üniversite misyon-vizyonu ile uyum içinde analiz edilerek stratejik eğitim amaçlarına dönüştürülmektedir. Belirlenen bu amaçlar, teknik mutfak becerileri ve öğrenme çıktılarıyla ilişkilendirilerek müfredata yansıtılmakta; amaçlara ulaşma düzeyi sınav, profesyonel mutfak uygulamaları, reçete projeleri ve performans sonuçları üzerinden izlenmektedir. Değerlendirme bulgularına göre mutfak teknikleri ve içeriklerinde gerekli güncellemeler yapılarak süreç, gastronomi dünyasının dinamik yapısına uygun şekilde sürekli iyileştirme yaklaşımıyla işletilmektedir.

2.7.2.

Program eğitim amaçları, yiyecek-içecek sektörünün gereksinimleri dikkate alınarak planlı bir süreçle belirlenmekte ve uygulanmaktadır. Bu kapsamda ilgili restoran temsilcileri, mutfak şefleri, mezunlar, staj yapılan oteller ve gerektiğinde meslek örgütlerinden alınan geri bildirimler düzenli olarak toplanmakta ve değerlendirmeye alınmaktadır.

Elde edilen paydaş görüşleri, programın istihdam odağı, mutfak sanatlarındaki güncel trendler, değişen işgücü ihtiyaçları ve profesyonel aşçılık yetkinlikleri çerçevesinde analiz edilmekte ve program eğitim amaçlarının güncellenmesinde temel girdi olarak kullanılmaktadır. Belirlenen amaçlar mutfak teknikleri ve öğrenme çıktılarıyla ilişkilendirilerek müfredata yansıtılmakta, amaçlara ulaşma düzeyi staj değerlendirme formları, usta öğretici geri bildirimleri, mezun izleme verileri ve uygulama sınavlarının ölçme değerlendirme sonuçları üzerinden izlenmektedir. İzleme bulgularına göre program kurullarında gerekli düzenlemeler yapılarak ders içerikleri, uygulama mutfağı bileşenleri ve değerlendirme araçları güncellenmekte ve programın amaçları sürekli iyileştirme yaklaşımıyla işletilmektedir.

Ölçüt 3. Program Çıktıları

3.1.1. Program çıktıları, programın amacı ve hedeflenen mezun profili esas alınarak öğretim elemanları tarafından taslak olarak hazırlanmakta, bölüm/program kurulunda görüşülerek netleştirilmekte ve sektör temsilcileriyle yapılan görüşmelerden alınan geri bildirimler doğrultusunda gerektiğinde güncellenmektedir. Ayrıca çıktılar ders planı ile ilişkilendirilerek ders-çıkıtı eşleştirmesi üzerinden uygulanabilirliği kontrol edilmekte ve öğrenci başarısı ile ders geri bildirimleri düzenli olarak izlenerek iyileştirme ihtiyacı oluştuğunda kurul kararıyla revize edilmektedir.

3.1.2. Program çıktıları, öğrencilerin mezuniyete kadar edinmeleri beklenen bilgi, beceri ve yetkinlikleri ifade edecek şekilde, programın amacı ve mezun profili temel alınarak belirlenmektedir. Süreç, öğretim elemanlarının program amaçları ve ders planı üzerinden bir çıkıtı taslağı oluşturmasıyla başlamaktadır. Daha sonra bu taslak bölüm kurulunda ölçülebilirlik ve kapsam açısından gözden geçirilerek nihai hale getirilmektedir. Çıktıların sektör beklentileriyle uyumu için sektör temsilcileriyle yapılan görüşmelerden elde edilen geri bildirimler değerlendirmeye dahil edilmekte ve gerekli revizyonlar kurul kararıyla yapılmaktadır.

3.1.4. Bilgi boyutunda, program çıktıları aşçılık mesleğine ilişkin temel kavram ve kuramlar ile Türk, Dünya ve yöresel mutfaklara dair geniş kapsamlı uygulama bilgisini güvence altına alarak MEDEK PÇ1'i doğrudan kapsamakta (PÇ 1, 3, 5); mesleki yasal mevzuat ve süreç yönetimi vurgusuyla iş sağlığı, güvenliği ve kalite süreçlerini içeren MEDEK PÇ2 kapsamını güçlendirmektedir (PÇ 7, 8).

Beceri boyutunda, öğrencinin mesleki süreçleri planlama, uygulama ve fiziksel ekipman ile teknolojileri tanıma becerileri, MEDEK'in güncel uygulamaları etkin kullanma odağıyla örtüşmekte (PÇ 2, 11; MEDEK PÇ3); iletişim araçları ile diğer mesleki bilişim teknolojilerini kullanma yeterliliği ise MEDEK PÇ4 ile uyumlu biçimde program çıktılarında yer almaktadır (PÇ 10). Ayrıca girişimcilik ilkelerini kavrama ve uygulama becerisi (PÇ 14), analitik değerlendirme ve çözüm üretme yetkinliğini içeren MEDEK PÇ5'i desteklemektedir.

Yetkinlik boyutunda ise etkin sözlü-yazılı iletişim kurma (PÇ 9) MEDEK PÇ6'yı; yabancı dilde iletişim ve meslektaşlarıyla etkileşim kurma becerisi (PÇ 12) MEDEK PÇ10'u karşılamaktadır. Ekip içinde çalışma ve mesleki özgüven (PÇ 4, 13), MEDEK PÇ7'de ifade edilen karmaşık sorunları çözmek için sorumluluk alma yaklaşımıyla uyumludur. Son olarak, yaşam boyu öğrenme bilinci (PÇ 6) MEDEK PÇ8'i; sosyal ve toplumsal sorumlulukları kavrama ile etik değerlere sahip olma (PÇ 15) ise MEDEK PÇ9'u doğrudan sağlamaktadır.

3.2.1. Mezuniyet aşamasındaki öğrencilerin program çıktılarına ulaşma düzeyi, her bir çıktının ders planındaki teknik ve teorik derslerle nasıl desteklendiğini gösteren ders-çıkıtı eşleştirmesi üzerinden izlenmektedir. Buna göre her bir program çıktısı için öğrencinin erişim düzeyi; o çıktıyla doğrudan ilişkili derslerdeki ara sınav ve final sınavlarının yanı sıra, profesyonel mutfak uygulamaları, reçete geliştirme projeleri, tadım raporları ve sektörel saha çalışmaları gibi değerlendirme bileşenlerindeki performansı üzerinden bütüncül bir şekilde analiz edilmektedir.

Örneğin; temel aşçılık bilgisi ve mutfak teknikleri (Türk mutfağı, dünya mutfakları, pastanecilik) uygulama sınavları ve teknik sorular üzerinden; analitik problem çözme ve reçete maliyet analizi becerileri vaka çalışmaları ve dönem projeleri üzerinden; iletişim ve mutfak hiyerarşisi içerisinde takım çalışması sunumlar ve grup bazlı servis uygulamaları üzerinden; bilişim teknolojileri ve ekipman kullanımı uygulama temelli görevler üzerinden; gıda güvenliği, kalite standartları ve mesleki etik boyutları ise ilgili derslerdeki uygulama performansı ve içerik değerlendirmeleri üzerinden düzenli olarak izlenmektedir.

Ölçüt 4. Sürekli İyileştirme

- 4.1. Programda ölçme ve değerlendirme sistemleri aracılığıyla elde edilen bulgular, Programın güçlü ve geliştirmeye açık yönlerini belirlemek ve sürekli iyileştirmeyi işletmek amacıyla düzenli olarak değerlendirilmektedir. Bu kapsamda mutfak uygulama başarı dağılımları, teknik bazda öğrenme çıktısı düzeyi, mutfak disiplini ve tekrar oranları ile öğrenci geri bildirimleri (uygulama mutfakı sonuçları, şef görüşmeleri ve öğrenci temsilcisi iletileri) birlikte ele alınarak öncelikli sorun alanları tanımlanmaktadır. Belirlenen sorunlar, program kurulu gündemine alınmakta; iyileştirme kararları hedef, sorumlu, takvim ve izleme göstergeleri belirlenerek planlanmaktadır. Uygulama aşamasında gastronomi müfredatının güncellenmesi, reçete içerik ve materyallerinin iyileştirilmesi, mutfak uygulama ağırlığının artırılması, teknik ölçme-değerlendirme araçlarının çeşitlendirilmesi ve mesleki rehberlik süreçlerinin güçlendirilmesi gibi aksiyonlar devreye alınmakta; izleyen dönemde aynı göstergeler üzerinden tekrar ölçüm yapılarak etkinliği kontrol edilmektedir.
- 4.2. Programın performansı mutfak uygulama verileri, teknik bazlı ölçme-değerlendirme sonuçları, ders-çıkı eşleştirme bulguları ve öğrenci geri bildirimleri gibi iç paydaş verileri üzerinden düzenli olarak izlenmekte; şef-danışman görüşmeleri ve öğrenci temsilcisi kanallarıyla iletilen konular da değerlendirmeye dâhil edilmektedir. Dış paydaş boyutunda ise otel ve restoran temsilcileriyle yapılan görüşmelerden elde edilen geri bildirimler, mezunların mutfaklardaki istihdam eğilimleri ve gastronomi dünyasının beklentilerine ilişkin gözlemlerle birlikte ele alınarak programın amaç ve çıktılarının güncelliği kontrol edilmektedir. Toplanan veriler, dönemsel olarak program kurulunda değerlendirilmekte, Ölçüt 2 kapsamında program eğitim amaçlarının sektörel istihdam ve şef profili ile uyumu, Ölçüt 3 kapsamında ise program çıktılarının teknik ders planı ve uygulama sınavlarıyla karşılanma düzeyi analiz edilmektedir. Değerlendirme sonuçlarına göre iyileştirme ihtiyaçları önceliklendirilmekte, menü/reçete içeriği, mutfakların uygulama yoğunluğu, teknik ölçme araçlarının çeşitliliği, ders-çıkı eşleştirmeleri ve öğrenci rehberlik süreçleri gibi alanlarda kararlar alınarak uygulanmaktadır. Uygulama sonrasında aynı veri kaynakları üzerinden yeniden izleme yapılarak iyileştirmenin etkisi kontrol edilmekte ve süreç planlama-uygulama-izleme-önlem alma döngüsüyle izlenmektedir.
- 4.3. Mezun izleme süreci, üst yönetimin de dâhil olduğu bir yaklaşımla tasarım aşamasındadır yakın zamanda uygulamaya alınması planlanmaktadır. Bu kapsamda mezun şeflerin istihdam durumu, restoran-otel sektörü dağılımı, mutfak hiyerarşisindeki kariyer gelişimi ve programın mesleki teknik yeterliliklere katkısına ilişkin geri bildirimleri düzenli olarak toplayacak mekanizmaların oluşturulması; elde edilen verilerin program eğitim amaçları ve mutfak çıktılarının izlenmesi ile mutfak eğitimindeki sürekli iyileştirme çalışmalarında girdi olarak kullanılması hedeflenmektedir.

Tablo 5.1. Öğretim Planı

[Aşçılık]

Ders Adı	Öğretim Dili	Zorunlu / Seçmeli (Z/S)	Programa/alan a özgü mesleki dersler (AKTS)	Dış paydaş önerilerinin dikkate alındığı dersler (AKTS)	İşletmede Mesleki Eğitim, Staj ve Uygulamalı Ders ve/veya güncel mesleki program/yazılım içeren ders/dersler (AKTS)	Diğer Dersler (AKTS)
1. Yarıyıl						
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Türkçe	Z				2
Türk Dili I	Türkçe	Z				2
Yabancı Dil I (İngilizce)	İngilizce	Z				2
Mutfak Hizmetleri	Türkçe	Z	5			5
Yiyecek İçecek Servisi I	Türkçe	Z	5			5
Gıda ve Personel Hijyeni	Türkçe	Z	3			3
İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği	Türkçe	Z		3		3
Pişirme Yöntemleri I	Türkçe	Z	4		4	4
Etik	Türkçe	Z				2
Beslenme (Seçmeli)	Türkçe	S	2			2
2. Yarıyıl						
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Türkçe	Z				2
Türk Dili II	Türkçe	Z				2
Yabancı Dil II (İngilizce)	İngilizce	Z				2
Yiyecek İçecek Servisi II	Türkçe	Z	4			4
Mutfak Ürünleri	Türkçe	Z	4			4
Soslar, Baharatlar ve Otlar	Türkçe	Z	3		3	3
Gastronomi	Türkçe	Z	3			3
Pişirme Yöntemleri II	Türkçe	Z	6			6
Bilgi ve İletişim Teknolojisi	Türkçe	Z				2

Etkili ve Güzel Konuşma (S)	Türkçe	S				2
3. Yarıyıl						
Mutfak Uygulamaları I	Türkçe	Z	5		5	5
Türk Mutfak Kültürü	Türkçe	Z	5		5	5
Beslenme İlkeleri Menü Planlama	Türkçe	Z	4			5
Mesleki Yabancı Dil I	İngilizce	Z				4
Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü (S)	Türkçe	S	3			3
Yiyecek İçecek Otomasyonu (S)	Türkçe	S	3		3	3
4. Yarıyıl						
Mutfak Uygulamaları II	Türkçe	Z	5		5	5
Dünya Mutfakları	Türkçe	Z	4		4	4
Pastane Ürünleri	Türkçe	Z	5		5	5
Mesleki Yabancı Dil II	İngilizce	Z				4
Turizm Pazarlaması (S)	Türkçe	S				3
Gastronomi Turizmi (S)	Türkçe	S				3

Tablo 5.2. Ders ve Sınıf Büyüklükleri

[Aşçılık]

Dersin Kodu	Dersin Adı	Son İki Yarıyıda Dersi Seçen Öğrenci Sayısı	Dersin Türü			
			Sınıf Dersi	Laboratuvar	Uygulama	Diğer
ASC 101	MUTFAK HİZMETLERİ	61			%100	
ASC 103	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ I	61			%100	
ASC 105	GIDA VE PERSONEL HİJYENİ	61	%100			
ASC 107	İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ	61	%100			
ASC 109	PİŞİRME YÖNTEMLERİ I	61			%100	
ASC 111	ETİK	61	%100			
ATA 101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	61	%100			
ING 101	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)	60	%100			
TDB 101	TÜRK DİLİ I	60	%100			
ASC 102	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ II	53			%100	
ASC 104	MUTFAK ÜRÜNLERİ	53			%100	
ASC 106	SOSLAR, BAHARATLAR VE OTLAR	53			%100	
ASC 108	GASTRONOMİ	53	%100			
ASC 110	PİŞİRME YÖNTEMLERİ II	53			%100	
ASC 112	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ	55		%100		
ATA 102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	52	%100			
ING 102	YABANCI DİL II (İNGİLİZCE)	52	%100			
TDB 102	TÜRK DİLİ II	52	%100			
ASC 201	MUTFAK UYGULAMALARI I	53			%100	
ASC 203	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ	53	%100			
ASC 205	BESLENME İLKELERİ MENÜ PLANLAMA	53	%100			
ASC 207	MESLEKİ YABANCI DİL I	53	%100			
ASC 202	MUTFAK UYGULAMALARI II	54			%100	
ASC 204	DÜNYA MUTFAKLARI	55			%100	
ASC 206	PASTANE ÜRÜNLERİ	53			%100	
ASC 208	MESLEKİ YABANCI DİL II	54	%100			

- 5.2. Mevcut müfredat, önceki müfredat geliştirme sürecinde paydaş beklentileri gözönüne alınarak şekillendirilmiş olup, yakın gelecekte gerçekleştirilmesi planlanan dış paydaş toplantılarıyla sektör ihtiyaçları yeniden değerlendirilecektir. Bu toplantılar sonrasında ihtiyaç görülmesi halinde ilgili derslerin içerik, uygulama ağırlığı ve öğrenme çıktıları gözden geçirilerek öğretim planında güncellemeler yapılacaktır.
- 5.3. Mevcut müfredatta uygulamalı dersler ve/veya güncel mesleki program-yazılım içeren dersler, programın oluşturulma sürecinde öğrencilerin iş yaşamına hazırlığını güçlendirecek şekilde planlanmış olup, yakın gelecekte gerçekleştirilmesi planlanan dış paydaş toplantılarıyla uygulama gereksinimleri ve kullanılan araç-yazılımlara ilişkin ihtiyaçlar yeniden değerlendirilecektir.
- 5.4.

Tablo 5.3. Programa/alana özgü öğrenim çıktılarını sağlayan mesleki dersler

[Aşçılık]

Dersin Adı	Öğretim Dili	Zorunlu/ Seçmeli (Z/S)	T	U	K	AKTS	Program Çıktısı
MUTFAK HİZMETLERİ	Türkçe	Z	3	0	3	5	P1, P2, P3, P4, P5, P7, P8, P11, P13
YİYECEK İÇECEK SERVİSİ I	Türkçe	Z	3	0	3	5	P1, P2, P3, P4, P5, P7, P8, P11, P13
GIDA VE PERSONEL HİJYENİ	Türkçe	Z	2	0	2	3	P1, P2, P3, P4, P5, P7, P8, P11, P13
İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ	Türkçe	Z	2	0	2	3	P8
PİŞİRME YÖNTEMLERİ I	Türkçe	Z	2	1	3	4	P1, P2, P3, P4, P5, P7, P8, P11, P13
ETİK	Türkçe	Z	2	0	2	2	P15
ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	Türkçe	Z	2	0	2	2	P15
YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)	Türkçe	Z	2	0	2	2	P9, P12
TÜRK DİLİ I	Türkçe	Z	2	0	2	2	P10
YİYECEK İÇECEK SERVİSİ II	Türkçe	Z	3	0	3	4	P1, P2, P3, P4, P5, P7, P8, P11, P13
MUTFAK ÜRÜNLERİ	Türkçe	Z	2	1	3	4	P1, P2, P3, P4, P5, P7, P8, P11, P13
SOSLAR, BAHARATLAR VE OTLAR	Türkçe	Z	2	1	3	3	P1, P2, P3, P4, P5, P7, P8, P11, P13
GASTRONOMİ	Türkçe	Z	3	0	3	3	P1, P2, P3, P4, P5, P7, P8, P11, P13
PİŞİRME YÖNTEMLERİ II	Türkçe	Z	3	2	4	6	P1, P2, P3, P4, P5, P7, P8, P11, P13
BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ	Türkçe	Z	1	1	2	2	P10
ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	Türkçe	Z	2	0	2	2	P15
YABANCI DİL II (İNGİLİZCE)	Türkçe	Z	2	0	2	2	P9, P12
TÜRK DİLİ II	Türkçe	Z	2	0	2	2	P10
MUTFAK UYGULAMALARI I	Türkçe	Z	2	2	3	5	P1, P2, P3, P4, P5, P7, P8, P11, P13
TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ	Türkçe	Z	2	1	3	5	P1, P2, P3, P4, P5, P7, P8, P11, P13
BESLENME İLKELERİ MENÜ PLANLAMA	Türkçe	Z	3	0	3	4	P1, P2, P3, P4, P5, P7, P8, P11, P13
MESLEKİ YABANCI DİL I	Türkçe	Z	3	0	3	4	P9, P12
MUTFAK UYGULAMALARI II	Türkçe	Z	2	2	3	5	P1, P2, P3, P4, P5, P7, P8, P11, P13
DÜNYA MUTFAKLARI	Türkçe	Z	3	1	4	4	P1, P2, P3, P4, P5, P7, P8, P11, P13
PASTANE ÜRÜNLERİ	Türkçe	Z	2	1	3	5	P1, P2, P3, P4, P5, P7, P8, P11, P13
MESLEKİ YABANCI DİL II	Türkçe	Z	3	0	3	4	P9, P12

- 5.5. Öğretim planının öngöröldüğü biçimde uygulanması, akademik takvim ve ilgili mevzuat çerçevesinde yürütölen ders planlama, ders görevlendirme ve ders kayıt süreçleriyle güvence altına alınmaktadır. Derslerin içerik, öğrenme çıktıları, AKTS iş yükü ve ölçme-değerlendirme esasları ders bilgi paketlerinde tanımlanmakta; uygulama süreci program/bölüm kurulu kararları ve Öğrenci Bilgi Sistemi üzerinden izlenmektedir. Öğretim planının sürekli gelişimi ise ders başarı verileri, ders değerlendirme geri bildirimleri, danışmanlık görüşmeleri ve paydaş değerlendirmeleri dikkate alınarak dönemsel olarak gözden geçirilmekte; ihtiyaç göröldüğünde kurul kararlarıyla güncellemeler yapılmaktadır.

Ölçüt 6. Öğretim Kadrosu

6.1.1.

**Tablo 6.1. Öğretim Kadrosunun
Analizi [Aşçılık Programı]**

Öğretim Elemanının Adı ¹	Unvanı	Deneyim Süresi, Yıl		
		Kamu/ Sanayi Deneyimi	Öğretim Deneyimi	Bu Kurumdaki Deneyimi
Hakan GÖRÜR	Öğr. Gör. Dr.	6	8	4
Hilmiye KISA	Öğr. Gör.	6	6	4
Mehmet Burak YILMAZ	Öğr. Gör.	6	6	4

- 6.1.2. Programdaki temel ders alanları ile öğretim elemanlarının eğitim geçmişi, akademik çalışmaları ve mesleki deneyimleri arasında uyum bulunmaktadır. Ders görevlendirmeleri öğretim elemanlarının uzmanlıklarına göre yapılmakta ve derslerin amaç, içerik ve öğrenme çıktılarının karşılanması için gerekli akademik yeterlilik sağlanmaktadır. Öğretim elemanlarına ait özgeçmişler bilgileri ekte sunulmuştur.
- 6.2. Program öğretim elemanları, yürürlükteki mevzuata dayalı olarak işletilen Akademik Teşvik Ödeneği kapsamında desteklenmektedir. Bu kapsamda öğretim elemanlarının bilimsel yayın, proje, bildiri, atıf, tasarım, sergi ve benzeri akademik faaliyetleri ilgili yönetmelikte tanımlanan kriterler doğrultusunda puanlanmaktadır. Değerlendirmeler kurumsal olarak görevlendirilmiş komisyonlar tarafından standart ölçütlere göre yapılmakta, sonuçlar ilan edilmekte ve itiraz hakkı tanınmaktadır.
- 6.3. Öğretim elemanı atama ve yükseltme süreçleri, yürürlükteki mevzuat hükümleri esas alınarak ve Üniversitemizin atama ve yükseltme kriterleri doğrultusunda yürütülmektedir. Kriterler kurumsal düzeyde tanımlı, yazılı ve erişilebilir olduğundan süreçler sistematik bir yapıya sahiptir ve süreklilik arz etmektedir. Başvuru koşulları, değerlendirme ölçütleri ve karar mekanizmaları önceden belirlenmiş standartlara dayandığı için uygulamada tutarlılık sağlanmakta, değerlendirmeler ilgili komisyonlar ve yetkili kurullar üzerinden yürütülerek şeffaflık güçlendirilmektedir.
- 6.4. Programda ders dağılımı, öğretim elemanlarının uzmanlık alanları, akademik unvanı ve deneyimi dikkate alınarak yapılmaktadır. Ders görevlendirmeleri bölüm ve program kurullarında görüşülmekte, akademik takvim ve ders planı esas alınarak planlanmakta ve ilgili kurul kararlarıyla kayıt altına alınmaktadır.

Tablo 6.2. Öğretim Kadrosu Yük Özeti

Öğretim Elemanının Adı Soyadı (Unvanı)	Verdiği Dersler (Dersin Kodu/ Kredisi/ Dönemi/ Yılı)	Toplam Etkinlik Dağılımı		
		Öğretim	Araştırma	Diğer
Hakan Görür (Öğr. Gör. Dr.)	MTUR308, MUTFAK HİZMETLERİ, 2025-2026 Güz, 3 ASC 109, PİŞİRME YÖNTEMLERİ I, 2025-2026 Güz, 2 ASC 203, TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ, 2025-2026 Güz, 2 ASC 201.1, YİYECEK İÇECEK MALİYET KONTROLÜ, 2025-2026 Güz, 3 ASC 104, MUTFAK ÜRÜNLERİ, 2025-2026 Bahar, 2 ASC 106, SOSLAR, BAHARATLAR VE OTLAR, 2025-2026 Bahar, 2 ASC 202.5, GASTRONOMİDE YENİ TRENDLER, 2025-2026 Bahar, 3 ASC 202, MUTFAK UYGULAMALARI II, 2025-2026 Bahar, 2	%50	%50	
Mehmet Burak Yılmaz (Öğr. Gör.)	ASC 201.6, VEJETARYEN MUTFAK, 2025-2026 Güz, 2 ASC 103, YİYECEK İÇECEK SERVİSİ I, 2025-2026 Güz, 3 ASC 201, MUTFAK UYGULAMALARI I, 2025-2026 Güz, 3 ASC 102, YİYECEK İÇECEK SERVİSİ II, 2025-2026 Bahar, 3 ASC 204, DÜNYA MUTFAKLARI, 2025-2026 Bahar, 4 ASC 110, PİŞİRME YÖNTEMLERİ II, 2025-2026 Bahar, 4 ASC 202.4, YARATICI MUTFAK UYGULAMALARI, 2025-2026 Bahar, 3, MIKR344 DÜNYA MUTFAK KÜLTÜRLERİ, 2025-2026, Güz, 3	%50	%50	
Hilmiye Kısa (Öğr. Gör.)	ASC 105, GIDA VE PERSONEL HİJYENİ, 2025-2026 Güz, 2 ASC 201.3, YEMEK SÜSLEME SANATI, 2025-2026 Güz, 3 ASC 108, GASTRONOMİ, 2025-2026 Bahar, 3 ASC 202.11, GASTRONOMİ TURİZMİ, 2025-2026 Bahar, 3 ASC 206, PASTANE ÜRÜNLERİ, 2025-2026 Bahar, 3 MTUR309, MENÜ PLANLAMA, 2025-2026 Güz, 3 MTUR303, TURİZM MEVZUATI, 2025-2026 Güz, 4 MTUR103, TURİZM COĞRAFYASI, 2025-2026 Güz, 4	%50	%50	

Ölçüt 7. Altyapı

- 7.1.1. Eğitim faaliyetlerinin yürütüldüğü yerleşke 10 dönüm arazi üzerinde 5000 m² kapalı alana sahiptir ve bina içinde tefrişatı tamamlanmış 12 adet 60 kişilik derslik ile 1 adet 20 kişilik derslik, 35 kişilik bilgisayar laboratuvarı, uygulama laboratuvarı ve kütüphane gibi öğrenmeyi destekleyen birimler bulunmaktadır. Yerleşkede eğitim amaçlı 45 olmak üzere toplam 87 masaüstü bilgisayar ve toplam 17 taşınabilir bilgisayar ile derslerde sunum ve görsel destek için 18 projeksiyon yer almaktadır.
- 7.1.2. 45 adet masaüstü bilgisayar, 18 adet projeksiyon, 2 adet mikroskop bulunmaktadır. Bilgisayarlar ve eğitim amaçlı yazılımlar, bilgisayar laboratuvarı uygulamalarında ofis yazılımları, raporlama, sunum hazırlama, temel veri analizi, muhasebe ve işletme uygulamalarına yönelik çalışmalar için kullanılmaktadır. Projeksiyon cihazları ders anlatımı, örnek olay tartışmaları ve öğrenci sunumlarında görsel destek sağlamaktadır. Yazıcı ve tarayıcılar, ders içi belgelerin hazırlanması, ödev proje çıktılarının düzenlenmesi ve arşiv süreçlerinde kullanılmaktadır. Barkod okuyucular ve laboratuvar cihazları ise ilgili programların uygulama derslerinde pratik kazanımı desteklemekte, gerektiğinde ortak kullanım imkanıyla öğrencilerin uygulamalı öğrenme deneyimini güçlendirmektedir.
- 7.2. Öğrencilerin ders dışı etkinlik yapmalarına olanak veren alanlar MYO yerleşkesinde hem kapalı hem açık alanlar olarak bulunmaktadır. Bina içinde öğrencilerin bir araya gelmesine ve sosyal etkileşime imkân veren 260 m² kantin (200 m² kapalı, 60 m² açık alan) ile 136 m² yemekhane yer almakta, bu alanlar öğrencilerin ders dışı zamanlarını kampüs içinde geçirebilmesini desteklemektedir. Ayrıca 35 m² kütüphane ders dışı bireysel çalışma ve kaynak kullanımı için kullanılmaktadır. Yerleşkede öğrenci etkinlikleri ve bilgilendirme toplantıları için 140 kişilik 135 m² alana sahip 1 adet konferans salonu bulunmaktadır.
- 7.3. Öğretim ortamları ve öğrenci laboratuvarlarında güvenlik, ilk yardım ve İSG önlemleri; yerleşke güvenliği, acil durum hazırlığı ve laboratuvar kullanım kuralları üzerinden yürütülmektedir. Yerleşkede güvenlik hizmeti kapsamında 5 görevli personel bulunmaktadır. Programın niteliği gereği özel önlemler ağırlıkla sınıf ve bilgisayar laboratuvarı kullanımında yoğunlaşmaktadır. Bu kapsamda elektrik ve kablo düzeni, cihazların güvenli kullanım kuralları ve ergonomi gibi konulara öncelik verilmektedir. Ayrıca eğitim alanlarında kullanılan elektronik ekipmanların güncel tutulması ve yenilenmesi, güvenli ve kesintisiz kullanım açısından önemli bir destek unsurudur.
- 7.4. Öğrencilerin program çıktılarıyla ilişkili bilgiye ve alana yönelik araçlara erişimi, kütüphane ve bilişim altyapısı üzerinden sağlanmaktadır. Yerleşkede 35 m² kullanım alanına sahip bir kütüphane bulunmakta ve kütüphane kaynaklarında 1584 kitap yer almaktadır. Bilgisayar destekli dersler ve ödev-proje çalışmaları için 35 kişilik bilgisayar laboratuvarı kullanılmakta, eğitim amaçlı 45 olmak üzere toplam 87 masaüstü bilgisayar, eğitim amaçlı 14 olmak üzere toplam 17 taşınabilir bilgisayar ve eğitim amaçlı 2 yazılım ile uygulamalar desteklenmektedir. Ayrıca öğrenciler yalnızca MYO imkânlarıyla sınırlı kalmadan, bilgisayar laboratuvarına erişimi artırmak üzere diğer birimlerdeki bilgisayar laboratuvarlarından da yararlanabilmekte, MYO'daki laboratuvar 08:30-17:30 saatleri arasında hizmet verirken bazı birimlerde laboratuvarların 08:30-23:30 saatlerine kadar açık olması ders dışı çalışma olanaklarını genişletmektedir.
- 7.5. Özel gereksinimli öğrencilerin yerleşke içinde daha güvenli ve bağımsız hareket edebilmesini desteklemek amacıyla yüksekokul binasında görme engelli bireyler için hissedilebilir yürüme yüzeyleri uygulaması bulunmaktadır. Ayrıca bina girişi için rampalar ve bireysel düzenleme gerektiren durumlarda kullanılabilecek sınav odası yer almaktadır.

- 7.6.1. Eğitim amaçlı kullanım için 45 masaüstü bilgisayar ve 14 taşınabilir bilgisayar bulunmaktadır. Bilgisayar destekli ders ve uygulamaları desteklemek üzere 2 adet eğitim amaçlı yazılım mevcuttur. Derslerde görsel materyal ve sunum kullanımını destekleyen 18 projeksiyon bulunmaktadır. Öğrencilerin çıktı alma ve doküman kullanımı ihtiyaçlarını destekleyecek şekilde yazıcı ve tarayıcı gibi çevre birimleri de envantere yer almaktadır. Ders dışı çalışmayı genişletmek için bilgisayar laboratuvarlarına erişim saatleri, Gazipaşa MRB MYO'da 08:30-17:30, bazı diğer birimlerde ise 08:30-23:30 olarak tanımlanmıştır.
- 7.6.2. Akademik personel kullanımında 11 çalışma odası bulunmakta ve bu alanlar 26 kullanıcıya hizmet vermektedir. Bilgisayar altyapısında 30'u idari amaçlı ve 12'si araştırma amaçlı olmak üzere toplam 42 masaüstü bilgisayar ile 3 idari amaçlı taşınabilir bilgisayar öğretim elemanlarının içerik hazırlama, ölçme değerlendirme işlemleri, veri çalışmaları ve akademik üretim süreçlerini desteklemektedir. Derslerin yürütülmesinde sınıf içi anlatım ve sunumları desteklemek üzere 18 projeksiyon, doküman üretimi ve dijitalleştirme için 28 yazıcı ve 4 tarayıcı kullanılmaktadır.

Ölçüt 8. Yönetim ve İdari Birimlerin Yapısı

- 8.1. Kurumun yönetim modeli, evrensel değerlere bağlı ve insanlığa hizmet merkezli bir anlayışla eğitim öğretim, bilimsel araştırma, yayın ve sosyo kültürel faaliyetleri yürütme, bölgenin ve ülkenin ihtiyaç duyduğu nitelikli bireyleri yetiştirme misyonu ile uyumlu şekilde kurgulanmıştır. Bu çerçevede birim düzeyinde temel eğitimini almış ve sektör beklentilerine uygun nitelikli eleman yetiştirme ile eğitim ve danışmanlık, proje üretme ve toplumsal bilinci artırıcı faaliyetlerde bulunma misyonu esas alınmakta, bilgi ürün ve hizmet üreterek bölgenin sosyo ekonomik yapısına katkı sunma vizyonu doğrultusunda hareket edilmektedir. Stratejik amaç ve hedefler eğitim öğretim kalitesini artırma, ulusal ve uluslararası tanınırlığı artırma, kalite süreçlerini iyi yönetme ve katılımcı verimli etkili ekonomik ve şeffaf yönetişimi geliştirme eksenlerinde tanımlanmıştır. Organizasyonel yapılanma, Yüksekokul Müdürü, öğrenci işlerinden sorumlu müdür yardımcısı ve idari mali işlerden sorumlu müdür yardımcısı ile Yüksekokul Kurulu ve Yüksekokul Yönetim Kurulu üzerinden akademik kararların oluşturulmasına, Yüksekokul Sekreteri ve Öğrenci İşleri, Personel ve Yazı İşleri, Mali İşler ve Destek Hizmetleri birimleri üzerinden idari süreçlerin yürütülmesine dayanmaktadır. Mali ve idari süreçlerde harcama ve satın alma işlemleri 5018 ve 4734 sayılı mevzuat çerçevesinde harcama yetkilisi ve görevliler ile piyasa fiyat araştırma ve muayene kabul komisyonları üzerinden yürütülmekte, taşınır kayıt ve kullanım süreçleri Taşınır Mal Yönetmeliği doğrultusunda izlenebilir şekilde işletilmektedir.
- 8.2. İnsan kaynaklarının etkin ve verimli kullanımı, görev ve sorumlulukların net biçimde ayrıştırıldığı bir organizasyon yapısı üzerinden yürütülmektedir. Yönetim ve işleyiş, Yüksekokul Müdürü ve müdür yardımcıları koordinasyonunda Yüksekokul Sekreteri ile birlikte Öğrenci İşleri, Personel ve Yazı İşleri, Mali İşler ve Destek Hizmetleri birimlerine dağıtılmış görev alanları üzerinden işletilmektedir. İdari ve mali süreçlerin düzenli ve denetlenebilir biçimde yürütülmesi, harcama yetkilisi sorumluluğunda iç kontrol ve süreç kontrolü yaklaşımıyla güvence altına alınmakta, kaynakların etkili, ekonomik ve verimli kullanımı ile işlemlerin yasallığı ve düzenliliği temel ilke olarak uygulanmaktadır. Kurum içi koordinasyonun güçlendirilmesi için akademik ve idari personel arasında iş birliği ve iletişim esas alınmakta, öğrenci ihtiyaçlarına hızlı yanıt üretmeyi destekleyen bir çalışma düzeni benimsenmektedir. Ayrıca idari personelin gelişimini desteklemek üzere hizmet içi eğitim ve benzeri faaliyetlerin planlanması, insan kaynağının yetkinliklerini artırmaya dönük tamamlayıcı bir uygulama alanı oluşturmaktadır.
- 8.3. Akademik ve idari personele yönelik hizmet içi eğitim yaklaşımı, ihtiyaçlara göre planlama ve uygulama esasına dayanmaktadır. Akademik personelin, özellikle Ulaştırma Hizmetleri alanında yenilikleri izleyebilmesi ve verilen eğitimin güncel tutulabilmesi amacıyla akademik personel eğitimi planlanmaktadır. İdari personelin ise hem sosyal hem bireysel gelişimini desteklemek üzere hizmet içi eğitim veya sosyal etkinliklerin düzenlenmesi öngörülmektedir. Bu çerçevede süreç, eğitim ihtiyacının belirlenmesi, yıllık planlamaya alınması, uygun eğitimlerin uygulanması ve çıktılarının izlenmesi mantığıyla yapılandırılmaktadır.
- 8.4. Programın amaçları, ders planı, program çıktıları, kabul koşulları ve duyurular kurumsal web sayfaları üzerinden yayımlanmakta ve güncel tutulmaktadır. Akademik takvim, kayıt ve ders işlemleri, sınav süreçleri, yatay geçiş ve benzeri uygulamalara ilişkin bilgilendirmeler ilgili birimlerin duyuru kanalları üzerinden paylaşılmakta, ihtiyaç halinde öğrencilere ve adaylara yönlendirici bilgilendirmeler yapılmaktadır. Ayrıca tanıtım etkinlikleri, bilgilendirme toplantıları ve paydaşlarla gerçekleştirilen görüşmeler aracılığıyla programın eğitim yaklaşımı ve mezuniyet sonrası olanakları hakkında kamuoyu bilgilendirilmekte, gelen soru ve talepler resmi iletişim kanalları üzerinden yanıtlanarak süreç şeffaf biçimde sürdürülmektedir.

Ölçüt 9. Programa Özgü Ölçütler

- 9.1. Programın öğretim planı temel gastronomi işletmeciliği kazanımlarını sağlayacak biçimde kurgulanmıştır. Bu kapsamda mutfak muhasebesi ve maliyet kontrolü, mutfak yönetimi ve organizasyonu, menü pazarlaması, insan kaynakları ve gıda hukuku gibi çekirdek dersler öğrencinin alan bilgisini oluştururken; bilgisayar destekli mutfak uygulamaları ve mesleki ekipman kullanımını içeren dersler öğrencinin mutfak süreçlerinde gerekli becerileri kazanmasını desteklemektedir. Ölçme ve değerlendirme işlemleri sadece kuramsal bilgiyi değil, bilgiyi mutfak uygulamasına aktarma ve operasyonel problem çözme yeterliğini de kapsayacak şekilde sınavlara ek olarak teknik uygulama, reçete geliştirme, proje, rapor ve sunum gibi bileşenlerle yürütülmektedir. Duyusal analiz, veri yorumlama ve maliyet raporlama gibi görevler analitik düşünme ve kanıta dayalı karar verme ölçütlerini desteklerken; grup mutfak çalışmaları ve sunumlar iletişim ve mutfak ekibi (brigade) çalışması ölçütlerinin kazanımını güçlendirmektedir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
BESLENME İLKELERİ MENÜ PLANLAMA						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
ASC 205	3	3	4	3	0	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / AŞÇILIK				
Dersin Türü		Zorunlu		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
					30	
Dersin İçeriği		Menü, menü yönetim süreci ve uygulamalar.				
Dersin Amacı		Bu dersin amacı öğrencilere menü planlamasını öğretmektir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları		Menü kavramını ve önemini bilir. Menü planlamasının turizm sektöründeki önemini bilir. Menü Planlaması için gerekli kuralları ve usulleri bilir. Menünün uygulanması için alınması gereken önlemleri bilir. Menü Yönetim sürecini bilir.				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Turizmde Beslenme İlkeleri ve Menü planlaması, Cemal TÜRKAN, Detay yayıncılık Menü planlaması ile ilgili makaleler Me		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Gastronomi ve kültür	
2	Menü	
3	Menü çeşitleri	
4	Menü yönetim süreci	
5	Menü planlaması	
6	Menü fiyatlaması	
7	Menü tasarımı	
8	Ara sınav	
9	Menü analizi	
10	Her şey dahil sistemde menü planlaması	
11	Uygulama	
12	Uygulama	
13	Uygulama	
14	Uygulama	
15	Uygulama	
16	Final sınavı	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA																
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	Toplam	
Ö01	5	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	72	
Ö02	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5	5	73	
Ö03	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	74	
Ö04	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	73	
Ö05	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	73	
Toplam	24	25	23	24	25	24	25	24	24	25	25	25	24	24	24	365	

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
ASC 112	2	2	2	1	1	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / AŞÇILIK				
Dersin Türü		Zorunlu		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
		10			90	
Dersin İçeriği		Bilgisayar donanımı, bileşenleri. İşletim sistemi. Sistem yedeklemesi. MS Word , Excel ve Power Point programı. Tanıtıcı materyal hazırlama.				
Dersin Amacı		Öğrenciye temel düzeyde bilgisayar kullanmayı öğretmek.				
Dersin Öğrenme Çıktıları		Bilgisayar alabilecek kadar donanım bilgisini bilir. Dosyalama arşivleme yapabilir. İnternet uygulamalarını kullanır ve araştırma yapabilir. MS Office uygulamalarını kullanabilir				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Bilgisayar ve İnternet Kullanımı Laboratuar Uygulamaları - Hasan Çebi Bal Bilgisayarın B si - Ömer BAĞCI		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Dersin amacının ve ders içeriklerinin tanıtımı.	
2	Bilgisayar donanımı.	
3	Yazılım ve İşletim Sistemi.	
4	Bilgisayar Ağları, İnternet ve e-mail.	
5	MS WORD - Metin işlemleri, Görsel nesneler, Tablo işlemleri.	
6	MS WORD -Başvuru öğeleri	
7	MS WORD - Uygulama	
8	MS EXCEL - İşlem tablosuyla çalışma, Grafik ekleme.	
9	ARA SINAV	
10	MS EXCEL - Formüller ve Fonksiyonlar.	
11	MS EXCEL - Uygulama	
12	MS POWER POINT - Sunu yapısı, Tasarım, Etkili sunum hazırlama teknikleri.	
13	MS POWER POINT - Animasyon düzenleri.	
14	MS PUBLISHER - Tanıtıcı Materyal Hazırlama.	
15	MS PUBLISHER - Tasarım	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA	
	P08	Toplam
Tüm	5	5
Toplam	5	5

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
DÜNYA MUTFAKLARI						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
ASC 204	4	4	4	3	1	0
Bölüm / Program	OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / AŞÇILIK					
Dersin Türü	Zorunlu			Dersin Dili	Türkçe	
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %	Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim		
				30		
Dersin İçeriği	Bu dersin içeriğinde Avrupa, Uzak Doğu, Asya ve Amerika kıtalarına ait mutfakların öne çıkan özellikleri ve uygulamaları yer alır. Öğrencilerin bu coğrafyalardaki yiyecek kültürü ve mutfakları konularında bilgi sahibi olmaları sağlanır. Dünya üzerindeki o bölgelere ait reçetelerin bilgisi teorik ve uygulamalı olarak verilir. Öğrenciler, dünya mutfakları hakkında bilgi sahibi olur.					
Dersin Amacı	Bu dersin içeriğinde Avrupa, Uzak Doğu, Asya ve Amerika kıtalarına ait mutfakların öne çıkan özellikleri ve uygulamaları yer alır. Öğrencilerin bu coğrafyalardaki yiyecek kültürü ve mutfakları konularında bilgi sahibi olmaları sağlanır. Dünya üzerindeki o bölgelere ait reçetelerin bilgisi teorik ve uygulamalı olarak verilir. Öğrenciler, dünya mutfakları hakkında bilgi sahibi olur.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	Ders 2020-2021'de açılacak					

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	2020-2021'de belirlenecek		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	30
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	1	0
	Devam	0	0
	Uygulama	1	30
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	40

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	2020-2021'de açılacak	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		
	PSIRA	
	P03	Toplam
Tüm	5	5
Toplam	5	5

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
ETİK						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
ASC 111	1	2	2	2	0	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / AŞÇILIK				
Dersin Türü		Zorunlu		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
					100	
Dersin İçeriği		Bu dersin içeriği etik ve ahlak kavramları, bu kavramlar üzerinde etkili faktörler, iş ahlakı ve sosyal sorumluluk kavramıdır.				
Dersin Amacı		Bu derste meslek etiği ile ilgili yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları		Etik analizi yapabilme Etik ahlak gibi temel kavramları tanımlayabilecek Ahlaki iyi'nin hangi yöntemlerle belirlendiğini açıklayabilme Etik ve ahlak kavramları arasındaki farkları açıklayabilme Temel mesleki değerleri tanımlayabilme ve mesleki değerlerin ahlaki haklı çıkarımlarını açıklayabilme Meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçlarını açıklayabilme				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Nuran ÖZTÜRK BAŞPINAR, Demet ÇAKIROĞLU, Meslek Etiği, Nobel Akademik Yayıncılık, 2014.		
Ödevler ve Projeler	Yok		
Laboratuvar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	30
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	20
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	50

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Etik ve ahlak kavramlarını incelemek	
2	Etik ve ahlak kavramlarını incelemek	
3	Etik sistemlerini incelemek	
4	Etik sistemlerini incelemek	
5	Etik sistemlerini incelemek	
6	Ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörleri incelemek	
7	Ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörleri incelemek	
8	Ara Sınav	
9	Meslek etiğini incelemek	
10	Meslek etiğini incelemek	
11	Meslek etiğini incelemek	
12	Mesleki yozlaşma ve meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçlarını incelemek	
13	Sosyal sorumluluk kavramını incelemek	
14	Sosyal sorumluluk kavramını incelemek	
15	Genel tekrar	
16	Dönem sonu sınavı	
Programın Mezuna Kazandıracağı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

PSIRA									
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	Toplam
Tüm	3	4	5	5	3	3	4	5	32
Toplam	3	4	5	5	3	3	4	5	32

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
ETKİLİ VE GÜZEL KONUŞMA						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
ASC 102.1	2	2	2	2	0	0
Bölüm / Program	OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / AŞÇILIK					
Dersin Türü	Seçmeli			Dersin Dili	Türkçe	
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %	Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim		
				100		
Dersin İçeriği	Etkili ve güzel konuşma etkinlikleri					
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilerin; düşündüklerini, duyduklarını, gördüklerini, yaşadıklarını, öğrendiklerini, bildiklerini açık, anlaşılır, doğru ve etkili bir biçimde sözlü anlatma beceri ve alışkanlığı kazanmaları; Türkçeyi konuşma ve yazma kurallarına uygun olarak bilinçli, doğru ve özenli şekilde kullanmaları; hazırlıklı veya hazırlıksız olarak bir kişi veya topluluk karşısında duygu ve düşüncelerini etkili ve anlaşılır biçimde ifade edebilme becerisini geliştirmeleri; iş ve meslek hayatında sözlü olarak kendini rahatça ifade edebilme, topluluk önünde konuşabilme, sunum yapma becerilerini geliştirmeleri; iş yaşamında karşılaşılabilecekleri sorunları konuşarak, çözebilmeleri; yorumlayıp, değerlendirme yapmaları ve sözlü ifade edebilmeleri amaçlanmaktadır.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	İş yaşamında sözlü olarak kendini rahat ve etkili biçimde ifade edebilir.					

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Etkili ve Güzel Konuşma Sanatı, George Kops, Richard Worth, Gün Yayıncılık		
Ödevler ve Projeler	Yok		
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Konuşma Kavramı: İletişim-Dil-Düşünce ve Konuşma ilişkisi	
2	İletişimde Sözlü ve Yazılı Anlatımın Yeri	
3	Konuşmanın Temel Öğeleri 1: Ses, Oluşumu ve Konuşma Organları	
4	Konuşmanın Temel Öğeleri 2: Ses: Sesin Niteliği	
5	Konuşmanın Temel Öğeleri 3: Diksiyon	
6	Konuşmanın Temel Öğeleri 4: Diksiyon: Ton ve Tonlama (Entonasyon)	
7	Konuşmanın Temel Öğeleri 5: Diksiyon: Vurgulama	
8	Konuşmanın Temel Öğeleri 5: Diksiyon: Durak	
9	Konuşmanın Temel Öğeleri 6: Beden Dili	
10	Konuşmanın Temel Öğeleri 7: Söyleyiş Kuralları ve Kusurları; Sözlü Anlatım Bozuklukları	
11	Konuşma pratikleri	
12	Konuşma pratikleri	
13	Konuşma pratikleri	
14	Konuşma pratikleri	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		
	PSIRA	
	P09	Toplam
Tüm	5	5
Toplam	5	5

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
GASTRONOMİ TURİZMİ						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
ASC 202.11	4	3	3	3	0	0
Bölüm / Program	OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / AŞÇILIK					
Dersin Türü	Seçmeli			Dersin Dili	Türkçe	
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %	Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim		
				20		
Dersin İçeriği	1. Bireysel hijyen, mutfak hijyeni, ilk yardım, mutfak malzemeleri ve mutfak kısımları hakkında bilgilendirmek. 2. Mutfakta kullanılan malzemeleri kullanım amaçlarına göre sınıflandırabilen ve etkin bir şekilde kullanabilen bir düzeye getirmek. 3. Pişirme teknikleri ve metotları hakkında bilgilendirmek ve öğrenciye birebir uygulama yapma imkanı tanıyarak deneyim kazanmasına yardımcı olmak.					
Dersin Amacı	teorik derslerde alınan bireysel hijyen, mutfak hijyeni, ilk yardım, mutfak malzemeleri, mutfak kısımları, bıçaklar, el aletleri, pişirme teknikleri, pişirme metotları ve meze hazırlıkları gibi bilgilerin uygulama mutfaklarında yapılacak pratik uygulamalarla pekiştirilmesini sağlamaktır.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bireysel hijyen mutfak hijyeni ilk yardım mutfak malzemeleri ve mutfak kısımları hakkında bilgi edinir. Pişirme teknikleri ve metotları hakkında birebir uygulama yaparak deneyim kazanır. Mutfakta kullanılan malzemeleri kullanım amaçlarına göre etkin bir şekilde kullanabilme yetisi kazanır.					

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Kaya, A. (2000). Temel Mutfak Bilgisi. Güneş Yayıncılık, İzmir.		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuvar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Bireysel hijyen, mutfak hijyeni	
2	Mutfak kazaları ve İlk yardım hakkında genel bilgiler;	
3	Mutfak malzemeleri ve mutfak kısımlarının tanıtımı.	
4	Mutfak malzemeleri ve mutfak kısımlarının tanıtımı.	
5	Pişirme teknikleri ve metotları hakkında genel bilgiler.	
6	Uygulama	
7	Uygulama	
8	Ara Sınav	
10	Değerlendirme ve Geri Bildirim	
11	Uygulama	
12	Uygulama	
13	Uygulama	
14	Uygulama	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA															
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	Toplam
Ö01	4	4	5	5	5	4	4	4	5	5	5	4	4	4	5	67
Ö02	4	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	67
Ö03	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	5	4	4	4	4	62
Toplam	12	13	14	14	14	12	13	12	13	13	14	12	13	13	14	196

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
GASTRONOMİDE YENİ TRENDLER						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
ASC 202.5	4	3	3	3	0	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / AŞÇILIK				
Dersin Türü		Seçmeli		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
					50	
Dersin İçeriği		Bu ders; gastronomi trendlerini, kültürü, beslenme alışkanlıklarını ve diyet yaklaşımlarını incelemekte; füzyon mutfak, moleküler gastronomi, nörogastronomi gibi yenilikçi ve güncel yiyecek ve içecek akımlarını kapsamaktadır.				
Dersin Amacı		Bu dersin amacı; yiyecek içecek sektörüne yön veren farklı yaklaşım ve akımları ve bu akımların nasıl, neden ve ne zaman oluştuğunu öğrenmek; farklı mutfak akımlarını ayırt ederek mutfak sanatlarına yön veren ya da verecek olan dinamikleri anlamaktır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları		Uluslararası mutfak akımlarını yorumlayabilir. Yenilikçi gastronomi trendlerini benzerlikleri ve farklılıkları yönünden kategorize eder. Uluslararası mutfak akımlarını uyarlayabilir. Uluslararası gastronomi trendlerine uygun yemek reçeteleri oluşturabilir.				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Doğdubay, M. ve Saatçı, G. (2017). Yiyecek ve İçecek Paradoksu - Kavramlar/Süreçler. Detay Yayıncılık, Ankara. Kurgun, H. (2017). Yiyecek ve İçecek Paradoksu - Kavramlar/Süreçler. Detay Yayıncılık, Ankara.		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuvar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Gastronomi trendlerine genel bakış.	
2	Yenilik türleri ve gastronomi trendleri ilişkisi.	
3	Organik tarım, şehir tarımı ve dikey tarım.	
4	Fonksiyonel gıdalar.	
5	Füzyon mutfak.	
6	Moleküler gastronomi.	
7	Nörogastromi.	
8	Ara Sınav	
9	Yeme ortamı ve etkileri.	
10	Yeşil ve tematik restoranlar.	
11	Yiyecek trendleri.	
12	İçecek trendleri.	
13	Sosyal yemek.	
14	Sıfır atık yaklaşımı.	
15	Gastronomi ekosisteminin geleceği.	
16	Final Sınavı	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA							
	P01	P02	P03	P06	P10	P14	P15	Toplam
Ö01	5	3	4	4	4	5	3	28
Ö02	5	4	4	5	5	5	3	31
Ö03	5	4	4	4	5	5	3	30
Ö04	5	3	4	4	5	5	3	29
Toplam	20	14	16	17	19	20	12	118

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
GASTRONOMİ						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
ASC 108	2	3	3	3	0	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / AŞÇILIK				
Dersin Türü		Zorunlu		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
					30	
Dersin İçeriği		Mutfak, Mutfak kültürü, Mutfak - iklim etkileşimi, Mutfak - inanç etkileşimi, Mutfak - coğrafya etkileşimi, Mutfak - gelenek etkileşimi ve Mutfak kültürlerinin değişiminde etkili olan faktörler.				
Dersin Amacı		Gastronomiye Giriş dersinde, toplumların yeme-içme alışkanlıklarının tarihsel gelişimi ve mutfak kültürlerinin oluşumunda etkili olan faktörlerin kavratılması amaçlanmaktadır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları		Mutfak kültürlerinin gelişiminde etkili olan faktörleri bilir. Doğal kaynakların sürdürülebilirliği için organik gıda tercihinin önemini kavrar. Mutfak kültürlerinin değişiminde etkili olan faktörleri bilir. Mutfak kültürünün korunması konusunda farkındalık kazanır.				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Tarih Boyunca Yemek Kültürü, Murat Belge Beslenme Antropolojisi .Prof.Dr.Türkan Kutluay Merdol Antik ve Ortaçağda Y		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Gastronomi ve İlgili Kavramlar	
2	Gastronominin Bilimsel ve Sanatsal Boyutları	
3	Bir Turistik Ürün ve Çekicilik Olarak Gastronomi	
4	Ağırlama Endüstrisinin bir Boyutu Olarak Gastronomi	
5	Gastronomi Turizmi ve Gastronomi Turizminin Gelişimi	
6	Yeme Alışkanlık ve Geleneklerinin Gelişimi	
7	Temel Beslenme İlkeleri	
8	ARASINAV	
9	Yiyecek İçecek Türleri ve Bileşenleri	
10	Yiyecek İçecek Üretim Teknikleri	
11	Yiyecek Depolama ve Koruma	
12	Yiyecek Zehirlenmesini Önleme	
13	Hijyen ve Sanitasyon Sağlamada Yönetim Aracı Olarak HACCP	
14	Avrupa Gastronomisinin Genel Değerlendirilmesi	
15	Genel Tekrar	
16	Dönem Sonu Sınavları	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA																
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	Toplam	
Ö01	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	73	
Ö02	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	5	5	5	5	5	71	
Ö03	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	73	
Ö04	4	5	5	4	4	4	4	5	5	5	5	5	4	5	5	69	
Toplam	19	20	18	17	19	19	18	19	19	19	20	20	19	20	20	286	

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
GIDA MEVZUATI						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
ASC 202.2	4	3	3	3	0	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / AŞÇILIK				
Dersin Türü		Seçmeli		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
Dersin İçeriği		Gıda mevzuatı ve kapsamı, Modern gıda kanunu, yönetmelik ve standartların hazırlanması, Türkiye’de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların tanıtımı, Gıda üretimi yapanların ve satanların sorumlulukları				
Dersin Amacı		Bu ders ile yeni gıda kanunu ve gıda mevzuatının öğretilmesi amaçlanmaktadır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları		Gıda kanununu tanır Gıda mevzuatı ve kapsamını açıklayabilir Gıdaların işlenmesi taşınması ve depolanmasına ilişkin yönetmelikleri tanır Gıda üretim ve satış yerlerine ilişkin mevzuatı bilir Türk Gıda Kodeksi ile ilgili bilgiye sahip olur				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Gıda mevzuatı, Türk Gıda kodeks ve yönetmeliği.		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Dersin tanıtımı ve amacının öğrencilere aktarılması	
2	Gıda mevzuatının tanımı ve amacı	
3	Gıda mevzuatının tarihçesi	
4	Osmanlı Dönemi Gıda Mevzuatı	
5	Cumhuriyet Dönemi Gıda Mevzuatı	
6	Gıda kanunu ve yenilenmesinin önemi	
7	Gıda kanununun kapsamı	
8	Ara Sınav	
9	Gıdaların işlenmesi, taşınması ve depolanmasına ilişkin yönetmelikler	
10	Gıda üretim ve satış yerlerine ilişkin mevzuat	
11	Atıklarla ilgili hükümler	
12	Farklı gıdalara ait tebliğler	
13	Farklı gıdalara ait tebliğler	
14	Standartlar	
15	Genel tekrar	
16	Dönem sonu sınavı	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA																
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	Toplam	
Tüm				5												5	
Ö01	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	73	
Ö02	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	72	
Ö03	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	73	
Ö04	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	74	
Ö05	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	73	
Toplam	23	24	24	29	24	25	25	25	24	24	24	24	25	25	25	370	

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
GIDA VE PERSONEL HİJYENİ						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
ASC 105	1	2	3	2	0	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / AŞÇILIK				
Dersin Türü		Zorunlu		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
Dersin İçeriği		Besinlerin bozulma nedenleri, bozulmaya neden olan etkenler, bakteriler, küfler mayalar ve virüsler.Mikroorganizmaların bulunduğu yerler miktarları, besinlerle mikroorganizma kaynaklı hastalıkların çoğalma nedenleri.Besinlerin satın alınmasında hijyen, besinlerin depolanmasında hijyen.Personel hijyeni ve eğitimi, personel hijyeninde öğretim, personel hijyeninde dikkat edilecek nokta				
Dersin Amacı		Bu dersle öğrencilere, konaklama işletmelerinde çalışmaları esnasında kişisel bakım, işe hazırlık yapmak,hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulamak, bulaşıkhaneye yönetmek,atıkları yönetmek,yiyecek-içeceklerin kalite kontrolünü yapmak ve iş sağlığı-iş güvenliği önlemlerini almak yeterlikleri kazandırılacaktır				
Dersin Öğrenme Çıktıları		Besinlerin bozulma nedenlerini gıda kaynaklı hastalıkları ve mikroorganizma-insan ilişkilerini öğrenecek. İşletmelerde temizlik uygulamalarını öğrenecek. HACCP'in tanımını ve önemini kavrayacak. Hijyen ve sanitasyonun önemini öğrenecek. Güvenli gıda üretimi için personel hijyeni ve kişisel temizlik kurallarını anlayacak. İşleme öncesi gıda hazırlama ve servisi sırasında hijyenin önemini kavrayacak. Gıda güvenliği ve uluslararası gıda güvenliği yönetim sistemleri hakkında bilgi edinecek.				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	"Gıda ve Personel Hijyeni", Prof.Dr. Sıdika BULDUK, Yrd. Doç. Dr. Emre Özgür BULDUK, 2014, Detay Yayıncılık, ANKARA.		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuvar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Sanitasyon ve Hijyene Giriş	
2	Toplu Beslenme Sistemlerinde Hijyenin Önemi	
3	İşleme öncesi faaliyetlerde gıda hijyeni, gıda kaynaklı hastalıklar, gıda zehirlenmeleri	
4	Gıda işleme basamaklarında gıda hijyeni	
5	Depolama, ambalajlama ve etiketleme ile ilgili sanitasyon kuralları	
6	Personel hijyeni ve kişisel temizlik kuralları, periyodik sağlık kontrolleri	
7	Personel hijyeni ve kişisel temizlik kuralları, periyodik sağlık kontrolleri	
8	Ara sınav	
9	Besinlerin bozulma nedenleri	
10	Mikroorganizma-insan ilişkisi	
11	Temizlik uygulamaları, işletmelerde tuvalet ve el yıkama alanları	
12	İşletme giriş ve çıkışları	
13	Besinlerin servisinde hijyen	
14	Gıda güvenliği ve hijyeni ile ilgili standartlar	
15	HACCP'in tanımı ve önemi	
16	Final	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA																
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	Toplam	
Ö01	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	74	
Ö02	3	5	5	4	4	5	4	4	5	5	5	4	5	5	4	67	
Ö03	4	5	4	5	4	5	5	5	4	4	4	5	4	5	5	68	
Ö04	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	75	
Ö05	5	5	4	5	5	5	4	4	5	4	4	5	5	5	5	70	
Ö06	5	5	4	5	4	5	5	5	5	4	4	4	5	5	5	70	
Ö07	5	5	4	5	4	5	5	4	5	4	4	4	5	5	5	69	
Toplam	32	35	30	34	31	35	33	32	34	31	31	32	34	35	34	493	

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
GİRİŞİMCİLİK						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
ASC 202.3	4	3	3	3	0	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / AŞÇILIK				
Dersin Türü		Seçmeli		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
Dersin İçeriği		Bu dersin odağı girişimcidir. Dolayısıyla derste bir girişimcinin içinde çalıştığı ortamın tabiatı ve girişimci bir yöneticinin kendine has özellikleri işlenmektedir. Ayrıca girişimcilerin yeni bir iş yaratımı konusu hakkında nasıl düşündükleri ve konuya yaklaşımları işlenir. Öğrenciler bu dersle bir girişim için gerekli kaynakların ne olduğunu tespit etmeyi ve onları nasıl elde edebileceklerini öğrenir. Ders, öğrencileri girişimcilerin içinde çalıştıkları değişik çalışma ortamlarıyla aşına edeceği gibi, kariyerlerinde girişimciliğin nasıl bir rol oynamasını isteyip istemedikleri hakkında kendilerini sorgulamalarını sağlar.				
Dersin Amacı		Girişimcilik, iş planı geliştirme, KOBİ'ler için pazarlama ve finansman, kalite uygulamaları, ve insan kaynakları yönetimi konularında bilgi sahibi olmak ve konular üzerine yorum yapabilme becerisi kazanmak				
Dersin Öğrenme Çıktıları		Yeni bir girişim yaratmak için gerekli yetenekleri uygulamak Girişimcilerin yeni girişimler kurarken kullandıkları yöntemleri analiz etmek Fırsatları tanımak İş modeli geliştirmek Girişimcilerin yönetmesi gereken ana yönetsel meseleleri ayırt etmek Yeni bir girişim için gereken stratejik kaynakları toplamak				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Selma Akpınar, Girişimciliğin Temel Bilgileri, Umuttepe Yayınları, 2009, Kocaeli Orhan Küçük. Girişimcilik ve Küçük İşletme Yö		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuvar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	25
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	1	10
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	1	25
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	40

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Giriş, Dersin tanıtımı ve işleniş hakkında bilgiler.	
2	Türkiye’de Girişimcilik, Girişimciliğin Gelişimi, Girişimci Düşüncenin Temelleri, Girişimcilik Süreci, C	
3	Yaratıcılık Yaratıcılığı Etkileyen Faktörler, Motivasyon, Tutum ve Davranışlar, Ortam, Düşünce.	
4	Fikri Mülkiyet, Marka, Patent, Telif.	
5	İş Planı ve Pazarlama Planı Hazırlama	
6	İş Planı ve Üretim Planı Hazırlama	
7	İş Planı ve Yönetim Planı Hazırlama, İş Planı ve Finans Planı Hazırlama	
8	Yarı Sınav	
9	Yeni bir işletmeyi devralma	
10	Girişimcilik özellikleri	
11	İş Planı Yazma Çalışması I	
12	İş Planı Yazma Çalışması II	
13	Küçük işletmeler ve aile işletmelerin özellikleri	
14	Proje Sunumları	
15	Final Sınavı	
Programın Mezuna Kazandıracağı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA							
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	Toplam
Tüm	5	5	5	5	5	5	3	33
Ö01	5	4	5	4	5	5	3	31
Ö02	5	4	5	5	5	5	3	32
Ö03	5	5	5	5	5	5	3	33
Ö04	5	5	5	5	5	5	3	33
Ö05	5	5	5	5	5	5	3	33
Ö06	5	5	5	5	5	5	3	33
Toplam	35	33	35	34	35	35	21	228

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
ING 101	1	2	2	2	0	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / AŞÇILIK				
Dersin Türü		Zorunlu		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
		12	13	12	13	
Dersin İçeriği		konularının özetlenmesi, Saatler 5) Geniş zaman ifadeleri, sorular ve kısa cevaplar 6) Geniş zaman ifadeleri, uzun cevaplı sorular, sıklık zarfları 7) Ara Sınav 8) "There's, There are", sıfat tamlamaları, "let's" ile teklif önerileri 9) Şimdiki zaman ifadeleri ve kısa soru cevaplar, emir kipi 10) "Like to, want to, need to, ve have to", "How much . . . ?" ile miktar soruları "This, these; that, those" gibi işaret sıfat ve zamirleri				
Dersin Amacı		Bu dersin amacı, öğrencinin Avrupa Ortak Dil Çerçevesinde belirtilen A1 düzeyinde İngilizce seviyesinde etkili iletişim kurmasını sağlamak adına ona dört öğretim becerisi üzerinde konuları öğretmek ve öğretilen dile maruz bırakmaktır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları		bir şey için teşekkür etmek gibi Dinleme: Öğrenci kişisel ilgi alanında en sık kullandığı kelimeleri anlayabilir (örn: çok basit kişisel ve ailesel bilgiler alışveriş yerel bölge ve iş gibi). Çok basit net ve kısa mesaj ve duyurulardaki ana fikri algılayabilir. Okuma: Öğrenci çok kısa ve basit metinleri okuyabilir. Reklam ilaç prospektüsleri menüler ve saat tarifeleri gibi gündelik materyallerdeki belirli ve tahmin edilebilir bilgileri bulabilir; kısa ve kişisel mektupları anlayabilir Konuşma: Öğrenci gerek kendisi gerek ailesi ve çevresi gibi diğer insanlar ve onların yaşam koşulları eğitim bilgileri ve güncel işleri ile alakalı bir dizi cümle ve ifadeyi kullanabilir. Aşına olduğu konular üzerinde doğrudan bilgi				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	OXFORD PRESS - Smart Choice, Level 1 -Wilson K- 2007 Mccarthy, M. (2014). Touchstone Level 2 Student's Book. Cambridg		
Ödevler ve Projeler	Yazılı ödevler		
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Giriş - Sınıf Dili	
2	Özne zamirleri ve "to be" fiilinin cümle içi örnekleri, sorular ve kısa cevaplar, "What's...It's..." ile başlangıç	
3	Özne zamirleri ve "to be" fiilinin cümle içi örnekleri, sorular ve kısa cevaplar. "A, an, the" belirteçleri	
4	Sahiplik sıfatları, "to be" fiili ile soru yapıları, özne zamirleri ve "to be" fiilinin cümle içi örnekleri, sorular ve kısa cevaplar	
5	Geniş zaman ifadeleri, sorular ve kısa cevaplar	
6	Geniş zaman ifadeleri, uzun cevaplı sorular, sıklık zarfları	
7	VİZE	
8	"There's, There are", sıfat tamlamaları, saatler, "let's" ile teklif önerileri	
9	Şimdiki zaman ifadekeri ve kısa soru cevaplar, emir kipi	
10	"Like to, want to, need to, ve have to", "How much . . . ?" ile miktar soruları "This, these; that, those"	
11	"Can ve can't" kipleri	
12	Geçmiş zaman ifadeleri ve kısa soru cevaplar	
13	Geçmiş zaman ifadeleri ve hem kısa hem de detaylı soru cevaplar	
14	Sayılabilen ve sayılamayan isimler, "How much – How many" ile miktar mevla soruları, "Would you please"	
15	Final Sınavı	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA	
	P13	Toplam
Tüm	4	4
Ö01	4	4
Ö02	4	4
Ö03	4	4
Ö04	4	4
Toplam	20	20

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
YABANCI DİL II (İNGİLİZCE)						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
ING 102	2	2	2	2	0	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / AŞÇILIK				
Dersin Türü		Zorunlu		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
Dersin İçeriği		Bu derste öğrencilerin seviyesine uygun gramer yapılarının öğretilmesinin yanı sıra, hizmet sektöründe çalışırken bulundukları işletmedeki iş arkadaşlarını nasıl karşılayacakları, nasıl yardımcı olacakları, uygun duruma göre ne söylemeleri gerektiği, değişik kültürler ve iş kolları hakkında bilgi sahibi olmaları, jest ve mimiklerini nasıl kullanacakları bilmeleri sağlanır. Öğrenciler aynı zamanda mesleki kelime ve ifadeleri öğrenirler.				
Dersin Amacı		Öğrencilere seçilen kitap yardımıyla ileri seviyede dilbilgisi kurallarının öğretilmesi, hizmet sektöründe çalışacak kişilerin nerede nasıl davranmaları gerektiğini, nasıl konuşmaları ve değişik kültürler ve yerler hakkında bilgi sahibi olmaları amaçlanır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları		Resmi ve kibar konuşmayı öğrenirler. Duruma uygun düşen dil yapılarını öğrenirler. İşkollarını birbirleriyle karşılaştırmayı öğrenirler. İş arkadaşlarına karşı sergilemeleri gereken belli tutum ve davranışları öğrenirler. Orta-ileri seviyede İngilizce bilgisine sahip olurlar. Nasıl iletişime geçeceklerini öğrenirler. Farklı kültürler ve işler hakkında bilgi sahibi olurlar.				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	OXFORD ENGLISH FOR CAREERS, COMMERCE 1 by Martyn Hobbs and Julia Starr Keddle Ibbotson. M, Stephens, B (2006). B		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	30
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	1	10
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Moda ve Stil	
2	Teknoloji	
3	İş Tatmini	
4	İş Tatmini	
5	Piyasa Araştırması	
6	Piyasa Araştırması	
7	Girişimcilik-İnavasyon	
8	Ara Sınav	
9	Girişimcilik-İnavasyon	
10	İnsan İlişkileri	
11	İnsan İlişkileri	
12	İş Bulmak	
13	Ünite Özetleri	
14	Final Sınavı	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		
	PSIRA	
	P12	Toplam
Tüm	5	5
Toplam	5	5

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
ATA 101	1	2	2	2	0	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / AŞÇILIK				
Dersin Türü		Zorunlu		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
					100	
Dersin İçeriği		Derste, bu dersi okumanın amacı ve inkılap kavramı, Osmanlı Devleti'nin yıkılışı ve Türk İnkılabını hazırlayan sebeplere toplu bakış, Osmanlı Devleti'nin parçalanması, Mondros Ateşkes Anlaşması, işgaller karşısında memleketin durumu ve Mustafa Kemal Paşa'nın tepkisi, Mustafa Kemal Paşa'nın Samsun'a çıkışı, Kongreler yoluyla teşkilatlanma ve Kuva-yı Milliye ve Misak-ı Milliye hakkında bilgi verilecektir.				
Dersin Amacı		Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi dersinin amacı, üniversite gençliğine Türkiye Cumhuriyeti'nin hangi koşullarda kurulduğunu anlatmak, Atatürkçü düşünceyi ve onun dayandığı felsefeyi, ilkeleri ve bunun yanında çağdaş değerleri benimsetmektir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları		1. Atatürk İlke ve İnkılapları hakkında genel bilgi ve tarih bilinci oluşacaktır. 2. Olaylara tarihsel perspektiften bakılabilecektir. 3. Genel ve kişisel tarih arasında bağlar kurarak kendini daha iyi ifade edebilmek için bilimsel tarihin sunduğu olanaklardan yararlanmalarını sağlamak				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Ergun Aybars, Türkiye Cumhuriyeti Tarihi I, Zeus Kitapevi, 2009 Mevlüt Çelebi, Türk İnkılap Tarihi ve Atatürk İlkeleri, Akade		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Temel kavramlar (İnkılap, Devrim, İhtilal, Devlet, Ülke, Vatan)	
2	Osmanlı Devleti ve Osmanlı'da Yenileşme Hareketleri	
3	Osmanlı Devleti'nin Gerileme Nedenleri	
4	Avrupa'daki Gelişmeler: Sanayi İnkılabı ve Fransız İhtilali	
5	Genç Osmanlılar, Meşrutiyet, İttihat ve Terakki	
6	Meşrutiyet Dönemi, Trablusgarp ve Balkan Savaşı	
7	Dünya Savaşı: Savaşın sebepleri, Osmanlı Devleti'nin savaştığı cepheler, Gizli antlaşmalar, Savaşın	
8	Ara Sınav	
9	Milli Mücadele: Hazırlık Dönemi	
10	Kongreler: Bölgesel Kongreler, Erzurum Kongresi ve Sivas Kongresi	
11	Son Osmanlı Mebusan Meclisi ve Misak-ı Milli	
12	TBMM'nin açılması ve Yeni Türk Devleti'nin oluşumu	
13	Milli Mücadelede Cepheler; Doğu, Güney ve Batı Cepheleri	
14	Mudanya Mütarekesi ve Lozan Antlaşması	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA	
	P04	Toplam
Tüm	1	1
Ö01	1	1
Ö02	1	1
Ö03	1	1
Toplam	4	4

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
ATA 102	2	2	2	2	0	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / AŞÇILIK				
Dersin Türü		Zorunlu		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
					100	
Dersin İçeriği		Siyasi İnkılaplar: Saltanatın Kaldırılması, Cumhuriyetin İlanı, Halifeliğin Kaldırılması, Anayasal Hareketler, Çok Partili Hayata Geçiş Denemeleri, Hukuk Alanında Yapılan İnkılaplar Ve Yeni Hukuk Düzeni, Eğitim Ve Kültür Alanında Yapılan İnkılaplar, Sosyal Alanda Yapılan İnkılaplar, Ekonomik Alanda Yapılan İnkılaplar, Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası (1923–1938) ,Atatürk İlkeleri: Cumhuriyetçilik, Milliyetçilik, Halkçılık, Devletçilik, Laiklik, İnkılapçılık, Bütünleyici İlkeler, Atatürk Sonrası Türkiye (İç Ve Dış Siyasi Gelişmeler)				
Dersin Amacı		Öğrencilerin, Türkiye Cumhuriyeti'nin hangi koşullarda kurulduğu, Atatürk'ün büyük devlet adamı, inkılapçı kişiliği ve önderliği, Türk toplumunu çağdaş milletler seviyesine çıkarmak için gerçekleştirilen Atatürk İlke ve İnkılapları, devletin ve toplumun yeniden yapılanması sonucu toplumda meydana gelen siyasî, sosyal, iktisadî ve kültürel gelişmeler ile iç ve dış siyasî olaylara ilişkin bilgileri edinmelerini sağlamak. Yaşadığı Çağı ve içinde yaşadığı dünyayı anlamalarına katkıda bulunmak.				
Dersin Öğrenme Çıktıları		ATATÜRK İNKILAPLARININ SİYASİ SOSYO-EKONOMİK VE VE SOSYO-KÜLTÜREL BOYUTLARINA İLİŞKİN TEORİK BİLGİLERİ KAZANIR ATATÜRK İLKELERİNİ BİLİMSSEL VERİLER IŞIĞINDA KAVRAR VE YORUMLAR KONUYA İLİŞKİN ÖĞRENDİĞİ TEORİK BİLGİLERE DAYANARAK GÜNCEL OLAYLARI YORUMLAYABİLİR TBMM'NİN AÇILIŞINDAN ÇOK PARTİLİ SİYASAL YAŞAMA GEÇİŞ DÖNEMİNDEKİ TARİHİ AŞAMALARI DEĞERLENDİREBİLİR TÜRKİYE CUMHURİYETİ DEVLETİ'NİN BÖLGESİNDEKİ SİYASİ İKTİSADİ ASKERİ KONUMU DEĞERLENDİREBİLİR				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	ŞERAFETTİN TURAN, TÜRK DEVRİM TARİHİ		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	SİYASİ ALANDA YAPILAN İNKILAPLAR	
2	ÇOK PARTİLİ HAYATA GEÇİŞ DENEMELERİ	
3	ÇOK PARTİLİ HAYATA GEÇİŞ DENEMELERİ1	
4	ANAYASAL HAREKETLER	
5	EĞİTİM VE KÜLTÜR ALANINDA GERÇEKLEŞEN İNKILAPLAR	
6	SOSYAL ALANDA YAPILAN İNKILAPLAR	
7	İZMİR İKTİSAT KONGRESİ, CUMHURİYETİN İLK YILLARINDA EKONOMİ POLİTİKASI, , BİRİNCİ B	
8	ATATÜRK DÖNEMİ TÜRK DIŞ POLİTİKASI-1	
9	ATATÜRK DÖNEMİ TÜRK DIŞ POLİTİKASI-2	
10	ATATÜRK İLKELERİ	
11	ATATÜRK İLKELERİ-2	
12	ATATÜRK SONRASI TÜRKİYE:İNÖNÜ DÖNEMİ İÇ VE DIŞ GELİŞMELER-1	
13	ATATÜRK SONRASI TÜRKİYE-2	
14	ATATÜRK SONRASI TÜRKİYE-3	
15	DEGERLENDİRME	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSİRA		
	P01	P07	Toplam
Ö01	1	1	2
Ö02	1	1	2
Ö03	1	1	2
Ö04	1	1	2
Ö05	1	1	2
Toplam	5	5	10

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
ASC 107	1	2	3	2	0	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / AŞÇILIK				
Dersin Türü		Zorunlu		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
					40	
Dersin İçeriği		İş yeri ortam faktörlerini ve korunma yolları, meslek hastalıkları ve iş kazaları tanımını ve korunma yolları, risk grupları, iş sağlığı hizmetleri ve ilgili mevzuat işlenmektedir.				
Dersin Amacı		İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili temel kavramların, işyeri faktörlerinin ve bu faktörlere bağlı meslek hastalıkları ve iş kazalarından çalışanın sağlığının korunmasına ilişkin yaklaşımların öğrenilmesi.				
Dersin Öğrenme Çıktıları		İş yerinde meydana gelebilecek kazalar ve hastalıklardan korunma yollarını bilir ve işverenlerin ve kendilerinin sorumluluklarının farkındadır. Öğrenciler iş sağlığı ve güvenliği kavramının önemini bilir. İş yerinde ortaya çıkabilecek sağlık sorunlarını bilir.				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	https://www.csgb.gov.tr/media/2052/6331.pdf		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	20
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	1	20
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	İş güvenliğinin tarihi	
2	Çalışma ortamı gözetimi	
3	İş güvenliğini tehdit eden unsurlar	
4	İş sağlığı ve güvenliği unsurları	
5	İş güvenliğinin sosyal, ekonomik ve müşterilere yönelik etkileri	
6	İşverenin yükümlülükleri ve hakları	
7	Teknik önlemler	
8	Meslek hastalıkları	
9	Meslek hastalıklarına neden olan etmenler ve alınması gereken önlemler	
10	İş kazaları	
11	İş kazalarının psikolojik, sosyal ve ekonomik etkileri	
12	Acil durum önlemleri	
13	Sağlık ve güvenlik işaretleri	
14	İş hijyeni	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSİRA							
	P01	P05	P06	P07	P08	P09	P15	Toplam
Ö01	3	3	3	3	4	5	4	25
Ö02	3	3	3	3	4	5	4	25
Ö03	3	3	3	3	4	5	4	25
Toplam	9	9	9	9	12	15	12	75

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
YİYECEK İÇECEK MALİYET KONTROLÜ						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
ASC 201.1	3	3	3	3	0	0
Bölüm / Program	OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / AŞÇILIK					
Dersin Türü	Seçmeli			Dersin Dili	Türkçe	
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %	Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim		
	30			30		
Dersin İçeriği	Bu ders temel maliyet kavramları, gelir yönetimi, yiyecek-icecek maliyeti ve kontrolü, bütçe, satış tahminleri, satın alma, teslim alma, depolama, dağıtım ve üretim, yiyecek içecek pazarlama faaliyetleri, fiyatlandırma ve kontrolü, iş gücü maliyeti, satış ve satış sonrası analizleri konularını kapsamaktadır.					
Dersin Amacı	Bu dersin amacı; temel maliyet kavramlarını açıklamak, yiyecek-icecek işletmelerinde maliyet kontrolü ve standartlarını aktarmak, işletme hedeflerine ulaşmak için maliyetleri etkin biçimde yönetebilme ve standart ürün ve standart verim gibi üretim yöntemlerini uygulayabilme yetkinliği kazandırmaktır.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	Yiyecek içecek maliyet kontrolü ile ilgili temel kavramları açıklar. Satın alma depolama ve üretimi organize eder. Standart yiyecek ve içecek reçetelerinin hazırlanması hakkında bilgi sahibi olur. Yiyecek içecek maliyetini hesaplar ve kontrolünü sağlar. Yiyecek içecek maliyet kontrolü süreçlerini bilir. Yiyecek içeceklerin fiyatlandırılması satış ve satış sonrası organize eder.					

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Yılmaz, Y. (2012). Konaklama İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü Maliyet ve Satışların Analizi, Detay Yayıncılık, Ankara		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuvar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Yiyecek içecek işletmelerinin yapısı ve sınıflandırılması.	
2	Temel maliyet kavramları.	
3	Yiyecek içecek işletmelerinde gelir yönetimi.	
4	Yiyecek içecek işletmelerinde maliyet kontrolü ve bütçe.	
5	Yiyecek içecek satış tahminleri.	
6	Yiyecek içecek işletmelerinde satın alma.	
7	Yiyecek içecek işletmelerinde teslim alma.	
8	Ara Sınav	
9	Yiyecek içecek işletmelerinde depolama, dağıtım ve üretim.	
10	Yiyecek içecek üretiminin kontrolü.	
11	Yiyecek içecek işletmelerinde fiyatlandırma.	
12	Yiyecek içecek işletmelerinde iş gücü maliyetinin kontrolü.	
13	Yiyecek içecek işletmelerinde genel üretim giderlerinin kontrolü.	
14	Yiyecek içecek işletmelerinde gelir kontrolü.	
15	Yiyecek içecek işletmelerinde maliyet kontrol sistemleri.	
16	Final Sınavı	
Programın Mezuna Kazandıracağı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA										
	P01	P02	P05	P06	P07	P08	P10	P11	P13	P14	Toplam
Ö01	5			3	5	3	3	5	4	4	32
Ö02	5	4		4	5	3	4	5		4	34
Ö03	5	4	3	4	5	3	4	5		4	37
Ö04	5	3	3	4	4	4	4	5	4	3	39
Ö05	5	3	3	4	4	4	4	5	4	3	39
Ö06	5	3	3	4	4	4	4	5	4	3	39
Toplam	30	17	12	23	27	21	23	30	16	21	220

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
MESLEKİ YABANCI DİL I						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
ASC 207	3	3	4	3	0	0
Bölüm / Program	OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / AŞÇILIK					
Dersin Türü	Zorunlu			Dersin Dili	Türkçe	
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %	Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim		
Dersin İçeriği	Bu derste öğrencilerin seviyesine uygun gramer yapılarının öğretilmesinin yanı sıra, hizmet sektöründe çalışırken bulundukları işletmedeki iş arkadaşlarını nasıl karşılayacakları, nasıl yardımcı olacakları, uygun duruma göre ne söylemeleri gerektiği, değişik kültürler ve iş kolları hakkında bilgi sahibi olmaları, jest ve mimiklerini nasıl kullanacakları bilmeleri sağlanır. Öğrenciler aynı zamanda mesleki kelime ve ifadeleri öğrenirler.					
Dersin Amacı	Öğrencilere seçilen kitap yardımıyla ileri seviyede dilbilgisi kurallarının öğretilmesi, hizmet sektöründe çalışacak kişilerin nerede nasıl davranmaları gerektiğini, nasıl konuşmaları ve değişik kültürler ve yerler hakkında bilgi sahibi olmaları amaçlanır.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	Orta-ileri seviyede İngilizce bilgisine sahip olurlar. Nasıl iletişime geçeceklerini öğrenirler. Farklı kültürler ve işler hakkında bilgi sahibi olurlar. Duruma uygun düşen dil yapılarını öğrenirler. Resmi ve kıbar konuşmayı öğrenirler. İşkollarını birbirleriyle karşılaştırmayı öğrenirler. İş arkadaşlarına karşı sergilemeleri gereken belli tutum ve davranışları öğrenirler.					

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	OXFORD ENGLISH FOR CAREERS, COMMERCE 1 by Martyn Hobbs and Julia Starr Keddle Ibbotson. M, Stephens, B (2006). B		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	1	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Moda ve Stil	
2	Teknoloji	
3	İş Tatmini	
4	İş Tatmini	
5	Piyasa Araştırması	
6	Piyasa Araştırması	
7	Girişimcilik-İnavasyon	
8	Ara Sınav	
9	Girişimcilik-İnavasyon	
10	İnsan İlişkileri	
11	İnsan İlişkileri	
12	İş Bulmak	
13	Ünite Özetleri	
14	Final Sınavı	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		
	PSIRA	
	P12	Toplam
Tüm	5	5
Toplam	5	5

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
MESLEKİ YABANCI DİL II						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
ASC 208	4	3	4	3	0	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / AŞÇILIK				
Dersin Türü		Zorunlu		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
Dersin İçeriği		Bu derste öğrencilerin seviyesine uygun gramer yapılarının öğretilmesinin yanı sıra, hizmet sektöründe çalışırken bulundukları işletmedeki iş arkadaşlarını nasıl karşılayacakları, nasıl yardımcı olacakları, uygun duruma göre ne söylemeleri gerektiği, değişik kültürler ve iş kolları hakkında bilgi sahibi olmaları, jest ve mimiklerini nasıl kullanacakları bilmeleri sağlanır. Öğrenciler aynı zamanda mesleki kelime ve ifadeleri öğrenirler.				
Dersin Amacı		Öğrencilere seçilen kitap yardımıyla ileri seviyede dilbilgisi kurallarının öğretilmesi, hizmet sektöründe çalışacak kişilerin nerede nasıl davranmaları gerektiğini, nasıl konuşmaları ve değişik kültürler ve yerler hakkında bilgi sahibi olmaları amaçlanır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları		Orta-ileri seviyede İngilizce bilgisine sahip olurlar. Nasıl iletişime geçeceklerini öğrenirler. Farklı kültürler ve işler hakkında bilgi sahibi olurlar. Duruma uygun düşen dil yapılarını öğrenirler. Resmi ve kıbar konuşmayı öğrenirler. İşkollarını birbirleriyle karşılaştırmayı öğrenirler. İş arkadaşlarına karşı sergilemeleri gereken belli tutum ve davranışları öğrenirler.				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	OXFORD ENGLISH FOR CAREERS, COMMERCE 1 by Martyn Hobbs and Julia Starr Keddle Ibbotson. M, Stephens, B (2006). B		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	30
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	1	10
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Moda ve Stil	
2	Teknoloji	
3	İş Tatmini	
4	İş Tatmini	
5	Piyasa Araştırması	
6	Piyasa Araştırması	
7	Girişimcilik-İnavasyon	
8	Ara Sınav	
9	Girişimcilik-İnavasyon	
10	İnsan İlişkileri	
11	İnsan İlişkileri	
12	İş Bulmak	
13	Ünite Özetleri	
14	Final Sınavı	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		
	PSIRA	
	P12	Toplam
Tüm	5	5
Toplam	5	5

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
MUTFAK UYGULAMALARI I						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
ASC 201	3	3	5	2	2	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / AŞÇILIK				
Dersin Türü		Zorunlu		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
					10	
Dersin İçeriği		"Yemek pişirme sanatı ve tarihsel gelişimi Yemek üretim sistemleri Yemek pişirme ilkeleri Yemek pişirme yöntemleri "				
Dersin Amacı		Pişirme yöntem ve tekniklerini öğretmek, mutfakta nasıl kullanıldığını kavratmak.				
Dersin Öğrenme Çıktıları		Yemek pişirme sanatının tarihsel gelişimini bilir. Kullanılan araca göre pişirme yöntemlerini bilir ve uygular. Yiyecek üretimine göre yapılan pişirme yöntemini bilir. Yemek pişirme ilkelerini bilir.				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Pişirme Yöntemleri, Nevzat ERASLAN, Detay yayıncılık Endüstriyel yiyecek üretimi , Fermani Maviş, Detay yayıncılık		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuvar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	30
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	1	30
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	40

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Pişirme ile ilgili genel kavramlar ve tanımlar.	
2	suda pişirme yöntemleri ve buharda pişirme yöntemi	
3	kuru ısıda pişirme yöntemleri	
4	yağda pişirme yöntemleri ve modern pişirme teknikleri	
5	mutfak ürünleri ders konusu ile paralel pişirme yönteminin uygulanması	
6	mutfak ürünleri ders konusu ile paralel pişirme yönteminin uygulanması	
7	mutfak ürünleri ders konusu ile paralel pişirme yönteminin uygulanması	
8	Ara sınav	
9	mutfak ürünleri ders konusu ile paralel pişirme yönteminin uygulanması	
10	mutfak ürünleri ders konusu ile paralel pişirme yönteminin uygulanması	
11	mutfak ürünleri ders konusu ile paralel pişirme yönteminin uygulanması	
12	mutfak ürünleri ders konusu ile paralel pişirme yönteminin uygulanması	
13	mutfak ürünleri ders konusu ile paralel pişirme yönteminin uygulanması	
14	mutfak ürünleri ders konusu ile paralel pişirme yönteminin uygulanması	
15	mutfak ürünleri ders konusu ile paralel pişirme yönteminin uygulanması	
16	Final sınavı	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA																
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	Toplam	
Tüm	5	4	5	4	5	4	5	4	4	4	5	5	5	5	5	69	
Ö01	5	4	4	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	5	5	68	
Ö02	4	4	4	5	5	5	5	5	4	5	4	5	4	5	4	68	
Ö03	5	4	5	4	5	4	5	4	4	4	5	5	5	5	5	69	
Ö04	5	4	4	5	5	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	68	
Toplam	24	20	22	22	25	22	24	22	21	22	23	24	23	25	23	342	

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
MUTFAK UYGULAMALARI II						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
ASC 202	4	3	5	2	2	0
Bölüm / Program	OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / AŞÇILIK					
Dersin Türü	Zorunlu			Dersin Dili	Türkçe	
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %	Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim		
				20		
Dersin İçeriği	Bu ders, mutfak işleyişine dair ileri düzeyde bilgi sunmanın yanı sıra, mutfakta kullanılacak ürünlerin özelliklerini ve kullanım alanlarını tanıtmakta; ayrıca yemek pişirme sürecinde gerekli olan yöntem, teknik ve uygulamaları kapsamlı bir şekilde ele almaktadır.					
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, mutfak işleyişine dair ileri düzeyde bilgi kazandırmak, mutfakta kullanılan ürün ve malzemeleri tanıtmak, ayrıca farklı yemek pişirme yöntemlerini hem teorik hem de uygulamalı çalışmalarla öğretmektir.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	Temel mutfak kurallarını uygular. Mutfağın üretim süreçleri hakkında bilgi sahibi olur. Mutfak ekipmanlarının kullanımı ve temizliği hakkında bilgi sahibi olur. Temel besin gruplarını tanıır sınıflandırır ve bunları uygun alanlarda doğru şekilde kullanır. Bıçak kullanımında temel güvenlik kurallarını uygular ve yiyecekleri temel kesim tekniklerine uygun olarak keser. Yiyecekleri temel pişirme yöntemlerine uygun olarak pişirir.					

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Gisslen, W. (2011). Professional Cooking. John Wiley & Sons, Inc., New Jersey. Eraslan, N. (2017). Pişirme Yöntemleri, Detay		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuvar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	0	30
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	30
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	0	40

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Turizm işletmelerinde mutfak departmanı üretim süreci aşamaları, mutfak kuralları	
2	Mutfak ekipmanları, yerleştirilmesi, kullanım alanları ve temizliği	
3	Mutfakta kullanılan temel besin grupları, özellikleri ve kullanımı	
4	Bıçak kullanımı ve temel kesim teknikleri (julienne, brunoise, jardiniere, macedonie, mirepoix, pay)	
5	Temel sebze fondu hazırlama ve saklama	
6	Temel beyaz ve kahverengi fond hazırlama ve saklama	
7	Temel çorbalar (ön hazırlık, berrak çorbalar ve kremalı çorbalar)	
8	Ara Sınav	
9	Temel çorbalar (sebze çorbası ve pürel çorbalar)	
10	Suda pişirme yöntemleri (blanching, simmering, poaching, boiling)	
11	Buharda pişirme yöntemleri (steaming, bain mair)	
12	Kuru ısıda pişirme yöntemleri (grilling, roasting, baking)	
13	Yağda pişirme yöntemleri (sauting, stir frying)	
14	Yağda pişirme yöntemleri (deep fat frying, shallow fat frying)	
15	Karma pişirme yöntemleri (braising, stewing)	
16	Final Sınavı	
Programın Mezuna Kazandıracağı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA									
	P01	P02	P03	P04	P07	P09	P10	P11	P13	Toplam
Ö01	5	5		5	5	4		5	4	33
Ö02	5	5		4	5			5	4	28
Ö03	5	4			5		5	4	4	27
Ö04			5		5			5	5	20
Ö05			5		5			5	5	20
Ö06			5		5			5	5	20
Toplam	15	14	15	9	30	4	5	29	27	148

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
MUTFAK HİZMETLERİ						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
ASC 101	1	3	5	3	0	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / AŞÇILIK				
Dersin Türü		Zorunlu		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %	Temel Bilim		Temel Mühendislik		Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim
						50
Dersin İçeriği		Mutfağın Tarihsel Gelişimi, Mutfak yönetimi ve Organizasyonu (Mutfağın diğer Departmanlarla Olan ilişkileri, Küçük-orta-büyük mutfak organizasyonları, Mutfak Yönetimi ve Organizasyonu (Mutfak organizasyonlarında görev alan iş görenlerin görev tanımları, Temel Mutfak Üretim Bilgisi (mutfak Planı, Mutfağın fiziksel özellikleri, Temel Mutfak Üretim Bilgisi (Mutfak malzemeleri, Mutfak ekipman ve aletleri, Mutfak güvenliği, Mutfakta Temizlik, Sağlık, Hijyen ve Gıda Güvenlik Sistemleri (Hijyen ve Sanitasyon, Araç gereç temizliği ve sağlık, Gıda temizliği ve sağlık, Mutfakta Temizlik, Sağlık, Hijyen ve Gıda Güvenlik Sistemleri (Besin kirliliğine yol açan ve güvenliğini bozan etmenler, Gıda zehirlenmesi ve ilk yardım), Mutfakta Temizlik, Sağlık, Hijyen ve Gıda Güvenlik Sistemleri (Gıda güvenlik sistemleri; HACCP, GMP, Menü (Menü planlama, Menüün takdimi, menünün içeriği), Yiyecek Üretim Maliyetleri, Beslenme, Besin Grupları ve Beslenmenin Önemi, Uluslar arası Mutfaklarda Kullanılan Temel Pişirme Yöntemleri				
Dersin Amacı		Mutfak tanımı ve çeşitlerini tanımak ve tarihsel gelişimini kavrayabilmek, mutfak hizmetlerinin yönetimini yapabilmek amaçlanmaktadır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları		Mutfak Tanımı Çeşitleri ve Tarihsel Gelişimini Kavrayabilme Mutfak Hizmetlerinin Yönetimi Organizasyonu Görev Tanımları ve Verim Mutfak Hizmetlerinde Görev Alan Personelin Sınıflandırması ve Özellikler Mutfak organizasyonunu öğrenme Mutfakta görev alan elemanların özelliklerini ve görevlerini öğrenmek Hijyen ve gıda güvenlik sistemlerini kavramak Menü planlama ve besin maddelerini tanımak Uluslararası mutfak standartlarında pişirme usulleri hakkında bilgi sahibi olmak; Mutfak maliyetlerini kavramak				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Gökdemir, A. (2005). Mutfak Hizmetleri Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. Aktaş A. ve Özdemir, B. (2012). Otel İşletmelerinin		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuvar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Mutfağın Tarihsel Gelişimi	
2	Mutfak Yönetimi ve Organizasyonu (Mutfağın Diğer Departmanlarla Olan İlişkileri, Küçük-orta-büyük Mutfakların Organizasyonu)	
3	Mutfak Yönetimi ve Organizasyonu (Mutfak Organizasyonlarında Görev Alan İş Görenlerin Görev Tanımları)	
4	Temel Mutfak Üretim Bilgisi (Mutfak Planı, Mutfağın Fiziksel Özellikleri)	
5	Temel Mutfak Üretim Bilgisi (Mutfak Malzemeleri, Mutfak Ekipman ve Aletleri)	
6	Mutfakta Temizlik, Sağlık, Hijyen ve Gıda Güvenlik Sistemleri (Hijyen ve Sanitasyon, Araç Gereç Temizliği)	
7	Mutfakta Temizlik, Sağlık, Hijyen ve Gıda Güvenlik Sistemleri (Besin Kirliliğine Yol Açan ve Güvenliği Etkileyen Faktörler)	
8	ARA SINAV	
9	Mutfakta Temizlik, Sağlık, Hijyen ve Gıda Güvenlik Sistemleri (Gıda Güvenlik Sistemleri; HACCP, Gıda Güvenliği)	
10	Menü (Menü Planlama, Menü'nün Takdimi, Menü'nün İçeriği)	
11	Menü (Klasik Menü, Modern Menü)	
12	Yiyecek Üretim Maliyetleri	
13	Beslenme, Besin Grupları ve Beslenmenin Önemi	
14	Uluslararası Mutfaklarda Kullanılan Temel Pişirme Yöntemleri	
15	Genel Tekrar	
16	Final	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA														
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P10	P11	P13	P14	P15	Toplam	
Ö01	5	3	5		5	5	4			5	5	4		41	
Ö02	5			5	5	4	5	4		5	4	3		40	
Ö03	5			5	5	4	5	5		5	4	3		41	
Ö04	5			5	5	4	5	5		5	5	4		43	
Ö05	5	3					5	5		5	5			28	
Ö06	5	4	5		3	3	5	3	4	5	5	5		47	
Ö07	5	4	5		5	5	5		5	5	5		4	48	
Ö08	5	3					5	5	5	5	5	5		38	
Toplam	40	17	15	15	28	25	39	27	14	40	38	24	4	326	

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
YİYECEK İÇECEK OTOMASYONU						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
ASC 201.2	3	3	3	2	1	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / AŞÇILIK				
Dersin Türü		Seçmeli		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
		20		30		
Dersin İçeriği		Otomasyon programı üzerinde genel tanımlamalar, sipariş, adisyon, masa transfer, ürün transfer vb.				
Dersin Amacı		Yiyecek içecek otomasyonu üzerinde restoran işlemlerini gerçekleştirebilmek				
Dersin Öğrenme Çıktıları		Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan otomasyon sistemlerinin temel işlevlerini açıklar. POS sistemi üzerinden satış sipariş ve raporlama işlemlerini etkin biçimde gerçekleştirir. Otomasyon programında stok satın alma ve ürün reçetesi tanımlama işlemlerini uygular.				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Elektra POS Yazılımı Kullanım Klavuzu		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Sistemi tanııtma, giriş çıkış işlemleri	
2	Genel Tanımlamalar	
3	Genel Tanımlamalar	
4	Ürün Tanımlama	
5	Ürün Tanımlama	
6	Sipariş	
7	Sipariş	
8	Ara sınav	
9	Adisyon	
10	Adisyon	
11	Opsiyonlar	
12	Opsiyon	
13	Raporlar	
14	Raporlar	
15	Genel Tekrar	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		
	Toplam	
Toplam		

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
PASTANE ÜRÜNLERİ						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
ASC 206	4	3	5	2	1	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / AŞÇILIK				
Dersin Türü		Zorunlu		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
Dersin İçeriği		Bu ders öğrencilere hamurlar, kremlar ve tatlılarda kullanılan dolgu malzemeleri gibi klasik pastacılık teknikleri konusunda bilgi ve becerilerinin artırmaları için ihtiyaç duydukları temeli verir. Dersin uygulamalı ve gösterimli anlatımı sayesinde, öğrenciler farklı hamur, krema ve keklerle çalışarak oluşturulan klasik keklerin detaylandırılmasına odaklanılır. Dersler boyunca, bu kekler konusunda pratik yaparak uzmanlaşırken, aynı zamanda klasik pastacılığın kökeni ve tarihçesi hakkında bilgi sahibi olma şansı elde ederler. Öğrenciler, pastacılık ve fırın ürünleri hakkında bilgi sahibi olur.				
Dersin Amacı		Bu ders öğrencilere hamurlar, kremlar ve tatlılarda kullanılan dolgu malzemeleri gibi klasik pastacılık teknikleri konusunda bilgi ve becerilerinin artırmaları için ihtiyaç duydukları temeli verir. Dersin uygulamalı ve gösterimli anlatımı sayesinde, öğrenciler farklı hamur, krema ve keklerle çalışarak oluşturulan klasik keklerin detaylandırılmasına odaklanılır. Dersler boyunca, bu kekler konusunda pratik yaparak uzmanlaşırken, aynı zamanda klasik pastacılığın kökeni ve tarihçesi hakkında bilgi sahibi olma şansı elde ederler. Öğrenciler, pastacılık ve fırın ürünleri hakkında bilgi sahibi olur.				
Dersin Öğrenme Çıktıları		Basit hamur ile ürün hazırlayabilme Yağlı hamur ile ürün hazırlayabilme Kek/ pasta hazırlayabilme Tart tartölet pay ve kiş çeşitleri hazırlayabilme Şerbetli tatlıları hazırlayıp şerbetini verebilme				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	2020-2021'de belirlenecek		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	1	30
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	30

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Sütlü tatlılar hazırlama	
2	Uluslar arası sütlü tatlılar hazırlama	
3	Merang, Pavlova, Beze, Makaron ve çeşitleri hazırlama	
4	Pate a Choux hamuru ve türeyen tatlılar hazırlama	
5	Kek, Cupcake, Muffin Çeşitleri Hazırlama	
6	Pandispanya ve Yaş Pasta Hazırlama	
7	Kurabiye Hamurlarından Ürünler Hazırlama	
8	Ara Sınav	
9	Bisküvi hamurları hazırlayıp ürünler hazırlama	
10	Cheesecake çeşitleri hazırlama sunma	
11	Tart, Tartölet, Pay ve Kiş Hazırlama	
12	Sorbe Çeşitleri ve Uluslararası Mutfaklardan Tatlı Çeşitleri	
13	Şerbetli Tatlılar	
14	Pastane büfesi hazırlanması ve sunumu	
15	Final Sınavı	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA																
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	Toplam	
Ö01	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	75	
Ö02	5	5	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	73	
Ö03	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	73	
Ö04	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	74	
Ö05	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	73	
Toplam	25	25	25	24	24	25	24	24	23	25	25	25	24	25	25	368	

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
PIŞIRME YÖNTEMLERİ II						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
ASC 110	2	4	6	3	2	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / AŞÇILIK				
Dersin Türü		Zorunlu		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
Dersin İçeriği		Temel yemek pişirme II dersi öğrencilerin temel düzeyde garnitür, kahvaltılık ürünler, soğuk ordövrler, makarna/makarna soslar ile temel soslar hazırlamaları ve beyaz ve kırmızı et işleyebilmeleri için gerekli konuları içermektedir. Ders 14 üniteden, 1 vize ve 1 final sınavından oluşmaktadır.				
Dersin Amacı		Bu dersin amacı öğrencilere teorik ve uygulamalı olarak temel düzeyde garnitür, kahvaltılık ürünler, soğuk ordövrler, makarna/makarna soslar ile temel sosların hazırlaması ve beyaz ve kırmızı etlerin işlenmesi konularında bilgiler vermektir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları		Öğrenciler çeşitli tür pişirme yöntemlerinden yararlanarak yumurta pişirebilir. Öğrenciler garnitür hazırlayabilir. Öğrenciler kahvaltılık ürün hazırlayabilir. Öğrenciler ordövr ve iştah açıcılar hazırlayabilir. Öğrenciler büyük baş hayvan etini işleyebilir. Öğrenciler çeşitli pişirme yöntemleriyle makarna pişirebilir ve uygun makarna soslarını hazırlayabilir. Öğrenciler temel beyaz kahverengi tereyağı sıvıyağ gibi sosları hazırlayabilir. Öğrenciler tavuk etini işleyebilir ve tavuk suyu hazırlayabilir. Öğrenciler balık etini işleyebilir ve balık fondu hazırlayabilir.				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Gisslen Wayne (2011). Professional Cooking, 7th edition, John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey. Eraslan, Nevzat (20		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	30
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	1	30
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	40

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Garnitürler ve garnitür hazırlama(ispanak garnitürü, glazing, kaşarlı mantar graten)	
2	Yumurta pişirme (haşlama, poşe, sahanda, omlet, çırpılmış, güveçte)	
3	Kahvaltılık ürün hazırlama I (kahvaltı poğaçası, menemen, komposto)	
4	Kahvaltılık ürün hazırlama II (pankek, krep, sigara böreği)	
5	Temel soğuk ordörler/mezeler ve iştah açıcılar hazırlama I (fasülye piyazı, haydari, kısır)	
6	Temel soğuk ordörler/mezeler ve iştah açıcılar hazırlama II (fava, havuç-kabak tarator, mitite köftesi)	
7	Makarnalar ve makarna sosları hazırlama (spagetti, panne, burgu, ince uzun, Napoliten Sos, Boloniz)	
8	Ara Sınav	
9	Temel sıvı yağ sosları, salata sosları ve salata hazırlama (mayonez, tartar sos, vinigret sos, Rus salatası)	
10	Temel beyaz sos hazırlama ve balık etinin işlenmesi (balık fondu, normande sos, levrek normande)	
11	Temel tereyağ sos hazırlama (hollandez, bernez, bernez soslu dana madalyon)	
12	Temel beyaz sos hazırlama ve tavuk etinin işlenmesi (temel tavuk suyu, beşamel sos, krem sos, normande)	
13	Temel beyaz sos hazırlama ve tavuk etinin işlenmesi (velüte sos, supreme sos, curry sos, çıtır parmesan)	
14	Temel kahverengi sos hazırlama ve büyük baş hayvan etlerinin işlenmesi (demi glace sos, bordelais)	
15	Genel tekrar, değerlendirme, mutfak temizliği, malzeme sayımı	
16	Final Sınavı	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA																
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	Toplam	
Tüm	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	68	
Ö01	4	5	4	5	4	5	5	5	5	5	4	4	4	5	5	69	
Ö02	5	4	5	4	4	5	4	5	4	4	4	4	4	5	5	66	
Ö03	5	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	68	
Ö04	5	4	5	4	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	67	
Ö05	5	4	5	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	4	68	
Ö06	5	4	5	4	5	4	4	5	4	5	5	4	5	5	5	69	
Ö07	5	4	4	4	5	5	5	5	5	4	5	4	5	4	5	69	
Ö08	4	5	5	5	4	4	4	5	4	5	4	5	4	5	4	67	
Ö09	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	71	
Toplam	47	43	46	44	44	46	44	48	45	46	45	45	46	48	45	682	

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
PIŞIRME YÖNTEMLERİ I						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
ASC 109	1	3	4	2	1	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / AŞÇILIK				
Dersin Türü		Zorunlu		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
					30	
Dersin İçeriği		Bu ders temel mutfak bilgisi, uluslararası doğrama teknikleri, temel pişirme yöntemleri, lezzet verici karışımlar, stoklar, temel soslar, temel çorbalar, yumurtalar, süt ve süt ürünleri, büyükbaş, küçükbaş ve kümes hayvanları ile deniz ürünleri konularını içermektedir.				
Dersin Amacı		Bu dersin amacı; hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanlarının iş tanımlarını yapmak, uluslararası doğrama ve pişirme yöntemlerini öğretmek ve bu teknikleri kullanarak çeşitli yemekler hazırlama yeterliği kazandırmaktır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları		Mutfak çalışanlarının iş tanımlarını yapar. Temel pişirme yöntemlerini uygular. Temel stokları sosları ve türevlerini hazırlar. Uluslararası mutfaklarda kullanılan doğrama/kesme işlemlerini uygular. Besin gruplarını tanımlar. Besin gruplarına göre doğru doğrama tekniklerini ve pişirme yöntemlerini uygular.				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Gökdemir, A. (2012). Pişirme Yöntemleri ve Teknikleri I-II, Detay Yayıncılık, Ankara. Türkan, C. (2000). Uygulamalı Yemek Ya		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	30
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	1	30
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	40

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Temel mutfak bilgisi.	
2	Temel doğrama tekniklerine hazırlık.	
3	Temel doğrama teknikleri.	
4	Temel pişirme yöntemlerine ilişkin uluslararası kavramlar.	
5	Kuru ısıda pişirme yöntemleri.	
6	Suda pişirme yöntemleri.	
7	Yağda pişirme yöntemleri ve diğer pişirme yöntemleri.	
8	Ara Sınav	
9	Lezzet verici karışımlar ve stok hazırlama.	
10	Temel soslar ve türevleri.	
11	Temel çorbalar ve uygulama.	
12	Yumurta, süt ve süt ürünleri ve uygulama.	
13	Büyükbaş ve küçükbaş hayvan yapısı ve uygulama.	
14	Kümes hayvanlarının yapısı ve uygulama.	
15	Tatlı ve tuzlu su balıkları, kabuklu ve kabuksuz su ürünleri çeşitleri ve uygulama.	
16	Final Sınavı	
Programın Mezuna Kazandıracağı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA								
	P01	P03	P04	P05	P06	P07	P10	P11	Toplam
Ö01	5			5		5		5	20
Ö02	5	5	4		4	5	4	5	32
Ö03	5	5			4	5	4	4	27
Ö04	5	5			3	5	4	5	27
Ö05	5	5			4	5		5	24
Ö06	5	5			4	5	4	5	28
Toplam	30	25	4	5	19	30	16	29	158

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
YİYECEK İÇECEK SERVİSİ II						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
ASC 102	2	3	4	3	0	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / AŞÇILIK				
Dersin Türü		Zorunlu		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
					40	
Dersin İçeriği		Alkollü ve alkolsüz içkilerin sınıflandırılması, hazırlanması ve servisi				
Dersin Amacı		Bu dersin amacı öğrencilere içecekleri, içeceklerin sınıflandırılmasını, hazırlanmasını ve servisini öğretmektir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları		İçecek servis kurallarını bilir İçecekleri tanıır İçecek makinelerini hazırlamayı bilir İçeceklerin servisini yapar				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Ahmet Aktaş - Bahattin Özdemir; İçki teknolojisi.		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	İçecek makinalarını hazırlama	
2	Çay and çayın servisi	
3	Kahve ve kahve servisi	
4	Diğer sıcak içecekler	
5	Soğuk alkolsüz içecekler	
6	Bira servisi	
7	Şaraplar: tanımı, tarihçesi, çeşitleri, üretim şekilleri, servisi ve yiyecekler ile uyumu	
8	Ara sınav	
9	Likörler	
10	Viski	
11	Cin	
12	tekila	
13	Kokteyller	
14	Rakı	
15	Kanyak ve rom	
16	Final sınavı	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA	
	P04	Toplam
Tüm	5	5
Toplam	5	5

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
SOSLAR, BAHARATLAR VE OTLAR						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
ASC 106	2	3	3	2	1	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / AŞÇILIK				
Dersin Türü		Zorunlu		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
					30	
Dersin İçeriği		Baharat türleri, sınıflandırılması, kullanım alanları, bitkiler ve mutfakta kullanımı.				
Dersin Amacı		Baharatlar ve otların mutfak hizmet süreçlerinde kullanabilmek becerisi kazandırmaktır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları		Baharat ve yenilebilir taze otlar hakkında bilgi sahibi olma. Baharat ve yenilebilir taze otların mutfakta kullanımına ilişkin bilgi sahibi olma.				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Mete, O. (2017). Baharatlar - Soframızın Lezzeti, Ağzımızın Tadı. Alfa Yayıncılık, İstanbul.
Aschl, M. (2010). Baharat ve Otlar		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Baharat tanımı ve çeşitleri	
2	Baharatların sınıflandırılması ve genel özellikleri	
3	Ortaçağ dönemi ve Osmanlı'da baharat kullanımı	
4	Baharatların kullanım alanları ve uyumları	
5	Baharat ve ıtırli bitkiler	
6	Bitkilerin genel özellikleri, tıbbi ve aromatik bitkiler	
7	Bitkilerin fitokimyasal özellikleri	
8	Ara Sınav	
9	Bitki tanıma ve zehirli bitkiler	
10	Bitkilerin yetiştirilmesi ve tüketimi	
11	Yabanıl otların doğadan toplanması	
12	Yabanıl otların kültür alanlarından toplanması	
13	Bitkilerin saklanması, ambalajlanması ve kurutulması	
14	Yabanıl otların geleneksel tüketim biçimleri	
15	Gıda olarak tüketilen başlıca yabanıl otlar	
16	Final Sınavı	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA					
	P01	P03	P06	P07	P11	Toplam
Ö01	5	4	4	4	5	22
Ö02	5	4	4	4	5	22
Toplam	10	8	8	8	10	44

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
TÜRK DİLİ I						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
TDB 101	1	2	2	2	0	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / AŞÇILIK				
Dersin Türü		Zorunlu		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
Dersin İçeriği		Türk dilinin tarihsel süreçleri temel dil bilimi çerçevesinde anlamsal nitelikleri kazandırarak işleme,öğretme ve kullanma				
Dersin Amacı		Türk dili bölümü önlisans ve lisans düzeyinde öğrenim gören öğrencilere dilin doğal işleyişinden hareketle Türkçenin genel özelliklerine ilişkin bilgi verip öğrencilerin anlama ve anlatım becerilerini geliştirmeyi amaçlar				
Dersin Öğrenme Çıktıları		dilin doğal işleyişine ve bu işleyişin Türkçedeki görünümüne ilişkin bilgi sahibi olur Türkçenin genel hatlarıyla dilbilgisel özelliklerini anımsar tümce yapılarını çözümler				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	DERS NOTLARI		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Dil nedir?Dilin sosyal bir kurum olarak ulus yaşamındaki yeri ve önemi	
2	Dil-Kültür ilişkisi	
3	Türk dilinin dünya dilleri arasındaki yeri Türk dilinin gelişmesi ve tarihsel dönemleri	
4	Türk dilinin bugünkü durumu ve yayılma alanları	
5	Türkçenin ses özellikleri	
6	Hece bilgisi	
7	Yazım Kuralları ve uygulanması	
8	Sesler ve eklerle ilgili kurallar	
9	Noktalama işaretleri ve uygulaması	
10	ARA SINAV	
11	Yapım ekleri ve uygulaması	
12	Yapım ekleri ve uygulaması	
13	Türkçede isim ve fiil çekimleri	
14	Kompozisyonla ilgili genel bilgiler	
15	Kompozisyon yazmada kullanılacak plan ve uygulaması	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA		
	P01	P08	Toplam
Ö01	3		3
Ö02		4	4
Toplam	3	4	7

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
TÜRK DİLİ II						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
TDB 102	2	2	2	2	0	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / AŞÇILIK				
Dersin Türü		Zorunlu		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
Dersin İçeriği		Türkçedeki tümce yapıları ve bu yapılarla çelişen uygulamalardan örnekler, anlama-anlatım uygulamaları, yazı türlerinin genel özellikleri.				
Dersin Amacı		Önlisans ve lisans düzeyinde öğrenim gören öğrencilere dilin doğal işleyişinden hareketle Türkçedeki tümce yapılarının genel özelliklerine ilişkin bilgi vermek, yazılı ve sözlü anlatım uygulamalarıyla öğrencilerin anlama ve anlatım becerilerini geliştirmek amaçlanır				
Dersin Öğrenme Çıktıları		yazı türlerini sınıflandırır sözlü ve yazılı anlatımın gereksindiği işleyiş özelliklerini uygular Türkçedeki tümce yapılarını ve işleyiş özelliklerini anımsar				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	DERS NOTLARI		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Tümceyi oluşturan yapıların özellikleri ve Türkçedeki kullanım biçimleri	
2	Tümce Bilgisi	
3	Tümceyi oluşturan yapıların çözümlenmesi	
4	Tümceyi oluşturan yapıların çözümlenmesi	
5	Sözlü anlatıma yönelik kurumsal bilgiler	
6	Sözlü anlatım uygulamaları	
7	Yazılı metin türleri	
8	Kompozisyon oluşturma metodları	
9	Yazılı metin oluşturma uygulamaları	
10	ARA SINAV	
11	Anlatım Bozuklukları	
12	Anlatım bozukluklarına ilişkin uygulamalar	
13	Bilimsel içerikli metinlerin dilsel yöntem bakımından incelenmesi	
14	Bilimsel içerikli metin yazarken uyulması gereken dilsel kurallar	
15	Retorik uygulamalar	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA	
	P10	Toplam
Tüm	5	5
Toplam	5	5

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
ASC 203	3	3	5	2	1	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / AŞÇILIK				
Dersin Türü		Zorunlu		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
					30	
Dersin İçeriği		Bu ders; Türk mutfağının kültürel ve tarihsel gelişimini, ulusal ve bölgesel yiyecek-içeceklerin hazırlanma, pişirilme, işlenme ve saklanma yöntemlerini; kullanılan araç-gereçleri; yörelere göre mutfakların özelliklerini ve özel gün ile etkinliklerde Türk mutfağına özgü uygulamaları kapsamaktadır.				
Dersin Amacı		Bu dersin amacı; Türk mutfak kültürünü geçmişten (Orta Asya, Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinden) günümüze uzanan tarihsel bir süreç içinde incelemek ve günümüz mutfak kültürünü yöresel farklılıklarıyla anlamaktır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları		Sofra düzeni servisi ve pişirme teknikleri yemek adabı hakkında bilgi sahibi olur. Bölgesel mutfak kültürlerinin özelliklerini bilir ve uygular. Bireysel ve toplumsal olarak yemeğe verilen anlam ve önemi kavrar. Orta Asya Selçuklu ve Osmanlı mutfak kültürünün özelliklerini bilir.				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Halıcı, N. (2009). Türk Mutfağı, Oğlak Yayınları, İstanbul. Dale, D ve Sivrikaya, S. (2020). Anadolu - Türk Mutfagında Bir Mac		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	30
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	1	30
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	40

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Türk mutfağının tarihsel gelişimi.	
2	Orta Asya Türk mutfak kültürü.	
3	Selçuklu ve beylikler devri Türk mutfak kültürü.	
4	Osmanlı dönemi Türk mutfak kültürü (Osmanlı mutfağının oluşumu ve Osmanlı dönemi mutfaklar).	
5	Osmanlı dönemi Türk mutfak kültürü (Osmanlı döneminde yiyecekler ve içecekler).	
6	Cumhuriyet döneminde Türk mutfak kültürü.	
7	Türk mutfak kültürü ile diğer mutfakların etkileşimi.	
8	Ara Sınav	
9	Marmara bölgesi mutfak kültürü.	
10	Karadeniz bölgesi mutfak kültürü.	
11	İç Anadolu bölgesi mutfak kültürü.	
12	Ege bölgesi mutfak kültürü.	
13	Akdeniz bölgesi mutfak kültürü.	
14	Doğu Anadolu bölgesi mutfak kültürü.	
15	Güneydoğu Anadolu bölgesi mutfak kültürü.	
16	Final Sınavı	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA					
	P01	P03	P11	P13	P15	Toplam
Ö01	5	5	5	5	4	24
Ö02	5	5	5	5	5	25
Ö03	5	5	5	5	5	25
Ö04	5	5	5	5	5	25
Toplam	20	20	20	20	19	99

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
VEJETARYEN MUTFAK						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
ASC 201.6	3	2	3	2	0	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / AŞÇILIK				
Dersin Türü		Seçmeli		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
					20	
Dersin İçeriği		Bu derste, Vejeteryan Mutfaklarının genel yapısı ve tarihinden bahsedilerek, Vejeteryan Mutfaklarında kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar yapılır. Vejeteryan Mutfaklarına has tarihi ve kültürel öğeler ile bu öğelerle uyumlu yemek sunumunu ve organizasyonunu içerir.				
Dersin Amacı		Vejeteryan Mutfaklarına ait menülerin beslenme ilkelerine uygun şekilde hazırlanması ve sunumuna ilişkin bilgilerin edinilmesi				
Dersin Öğrenme Çıktıları		Vejetaryen tatları tanır Vejetaryen menülerin besin değerlerini tanımlar Vejetaryen proteinleri diğer malzemelerle birleştirir Bir vejetaryen menü hazırlayıp sunar				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Vegan 100: Over 100 Incredible Recipes from Avant-Garde Vegan, Gaz Oakley and Simon Smith		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuvar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	VEJETARYENLİK NEDİR? VEJETARYANLIĞI ANLAMAK	
2	VEGANLIK NEDİR? VEGANIZMI ANLAMAK? VEGAN YEMEKLERİ NELERİ KAPSAR?	
3	PİŞMEYEN,ÇİĞ YEMEK NEDİR? ÇİĞ YEMEĞİN FAYDALARI NELERDİR?	
4	ÇİĞ YEMEK EKİPMANLARI,TEKNİKLERİ VE GRUPLARI NELERDİR?	
5	BİTKİLER VE SEBZELERDEN VEGANLAR İÇİN BESLEYİCİ İHTİYAÇLARINI ANLAMAK.	
6	VEGAN VE VEJETARYAN KAHVALTI	
7	SALATALAR	
8	ÇORBALAR	
9	Arasınav	
10	BURGER VE DÜRÜMLER	
11	ANA YEMEKLER	
12	ANA YEMEKLER	
13	Smoothies	
14	TATLILAR	
15	Yarıyıl Sonu Sınavı	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA																
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	Toplam	
Tüm	4	3	3	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	57	
Ö01	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	61	
Ö02	3	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	3	4	3	5	56	
Ö03	5	4	4	3	4	3	4	3	3	3	3	4	4	4	4	55	
Ö04	4	4	4	4	3	5	5	5	4	5	4	5	5	5	4	66	
Toplam	21	20	20	20	19	20	21	19	19	19	19	20	21	18	19	295	

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
YARATICI MUTFAK UYGULAMALARI						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
ASC 202.4	4	3	3	2	1	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / AŞÇILIK				
Dersin Türü		Seçmeli		Dersin Dili	Türkçe	
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
					50	
Dersin İçeriği		Grup çalışmalarında yaratıcılık ve bireysel yaratıcılık ile kuruma olan katkıları öğretilerek uygulamalar ile pekiştirilecektir. Turizmde yeni ürün geliştirme ve inovasyon için yapılması gerekenler uygulamalı projeler ile desteklenecektir. Bu ders kapsamında öğrenciler, turizm sektöründe inovasyon ve yaratıcılık konusunda bilgi sahibi olur.				
Dersin Amacı		Turizm, otelcilik ve gastronomi alanında yaratıcılık ve yenilikçilik için yapılaması gerekenler, dünya trendleri ve gelişmelerinin öğretileceği bu ders öğrencilerin yaratıcılıklarını geliştirmeleri için imkanlar ve uygulamalar içerecektir. Turizmde yaratıcı olmak için kişilerin ihtiyaç duydukları teknikler öğretilmektedir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları		Ders 2020-2021'de açılacak				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	2020-2021'de belirlenecek		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	30
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	1	30
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	40

DERS PLANI				
Hafta	Konular			Dersin Çıktıları
1	2020-2021'de açılacak			
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)				
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek				
	PSIRA			
	P01	P02	P03	Toplam
Tüm	5	5	5	15
Toplam	5	5	5	15

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
YEMEK SÜSLEME SANATI						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
ASC 201.3	3	3	3	2	1	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / AŞÇILIK				
Dersin Türü		Seçmeli		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
Dersin İçeriği		Yemek süsleme sanatı tanımı ve dikkat edilmesi gereken noktalar, Süsleme türleri. Sıcak yemeklerde süsleme tekniği. Soğuk yemeklerde süsleme tekniği. Açık büfe yemeklerde süsleme tekniği. Tatlı, pasta ve hamur işlerinde süsleme tekniğini tanımlama. Hazırlanan her türlü yiyeceğin servis sırasında son sunum olarak tabak dizaynında süsleme yöntemlerinin öğretilmesi, dekor araçlarının tanımı ve kullanımı.				
Dersin Amacı		Yemek süsleme tekniklerini ve Yemek süsleme de kullanılan özel araç gereçleri tanıtmak				
Dersin Öğrenme Çıktıları		Yemek süsleme sanatını bilir. Süsleme sanatında dikkat edilmesi gereken kuralları bilir Dekorasyonda kullanılan sebzeleri bilir Tabak süsler ve takdim eder Büfe hazırlayabilir				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Telli F., Mutfakta Sanat : Dekor ve Örnek Sunuşlar		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	30
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	1	30
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	40

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Dersin tanıtımı ve amacının öğrencilere aktarılması	
2	Yemek süsleme sanatı tarihi	
3	Yemek süsleme sanatının mutfak uygulamalarındaki önemi	
4	Yemek süsleme sanatının mutfak uygulamalarındaki özellikleri.	
5	Dekor hazırlanmasında dikkat edilecek noktalar	
6	Dekorasyonda kullanılan sebzeler	
7	Dekorasyonda kullanılan meyve ve kuruyemişler	
8	Ara Sınav	
9	Tabak süsleme ve takdim etme	
10	peynir tabaklarının prezantasyonu	
11	Soğuk ve sıcak mezelerin prezantasyonu	
12	Salataların hazırlanması ve prezantasyonu	
13	Büfe hazırlama ve dekorasyonu	
14	Sıcak yemeklerin hazırlanması ve prezantasyonu	
15	Genel tekrar	
16	Dönem sonu sınavı	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA																
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	Toplam	
Ö01	5	5	5	4	4	5	5	5	4	4	5	5	5	4	5	70	
Ö02	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	4	5	4	4	70	
Ö03	5	4	4	4	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	70	
Ö04	5	5	5	5	5	4	4	4	4	5	5	5	5	4	5	70	
Ö05	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	75	
Toplam	25	24	24	22	24	24	23	24	22	24	24	24	25	22	24	355	

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler için girilen ders içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
DERS KATALOG FORMU

Dersin Adı						
YİYECEK İÇECEK SERVİSİ I						
Kodu	Yarıyılı	Kredisi	AKTS Kredisi	Ders Uygulaması, Saat/Hafta		
				Ders	Uygulama	Laboratuvar
ASC 103	1	3	5	3	0	0
Bölüm / Program		OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ / AŞÇILIK				
Dersin Türü		Zorunlu		Dersin Dili		Türkçe
Dersin Önkoşulları						
Dersin mesleki bileşene katkısı, %		Temel Bilim	Temel Mühendislik	Mühendislik Tasarım	İnsan ve Toplum Bilim	
					40	
Dersin İçeriği		Yiyecek servisi ile ilgili hazırlık, sunum ve servis süreçlerinin uygulamalı anlatılması				
Dersin Amacı		Hizmet sektöründe ikram ve servisin, anlam ve öneminin anlatılması. Temel servis tekniklerini ve serviste kullanılan malzemelerini öğretme. El becerisi kazandırma. İçecekleri tanııtma ve servis usullerini anlatma.				
Dersin Öğrenme Çıktıları		İkram ve servis uygulamalarını bilir İkram ve servis uygulamalarında kullanılan araç gereçleri bilir Servis organizasyonu kurmayı bilir İçecekleri ve sınıflandırılmasını bilir				

Ders Kitabı			
Diğer Kaynaklar	Öğretim Elemanı Ders Notları		
Ödevler ve Projeler			
Laboratuvar Uygulamaları			
Bilgisayar Kullanımı			
Diğer Uygulamalar			
Başarı Değerlendirme Sistemi	Faaliyetler	Adedi	Değerlendirmedeki Katkısı, %
	Ara Sınav	1	40
	Kısa Sınav	0	0
	Ödev	0	0
	Devam	0	0
	Uygulama	0	0
	Proje	0	0
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60

DERS PLANI		
Hafta	Konular	Dersin Çıktıları
1	Servis Departmanının Tanımı, Anlam ve Önemi	
2	Servis Departmanında Kullanılan Araç Gereçler	
3	Servis Departmanında Kullanılan Araç Gereçler	
4	Servis Departmanında ki Araç ve Gereçlerin Kullanımı , Temizliği ve Bakımı	
5	Mise en Place (ön hazırlık)	
6	kuver açma ve Kuver çeşitleri	
7	Uygulama Çalışmaları	
8	Ara Sınav	
9	Tabak taşıma teknikleri ve uygulaması	
10	Temel servis teknikleri	
11	Temel servis teknikleri ve uygulama	
12	Barlar ve İçkiler Hakkında Genel Bilgiler	
14	Uygulama çalışması	
15	Uygulama çalışması	
16	Final Sınavı	
Programın Mezuna Kazandıracığı Bilgi Ve Beceriler (Programa Ait Çıktılar)		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	PSIRA									
	P01	P02	P03	P05	P06	P09	P12	P13	P14	Toplam
Ö01	5		5	5		5	5		5	30
Ö02				4			5	5		14
Ö03		5			5	5	5	5		25
Ö04							5		5	10
Toplam	5	5	5	9	5	10	20	10	10	79

Düzenleyen (Prepared by)	Tarih (Date)	İmza (Signature)
--------------------------	--------------	------------------

Bu belge, Üniversitemiz kayıtları esas alınarak ilgili programda yürütülen dersler içeriği verilerine göre internet ortamında düzenlenmiştir. Belge içeriğinin doğruluğu <https://obs.alanya.edu.tr/oibs/bologna/> linkinden kontrol edilebilir.

HİLMİYE KISA

ÖĞRETİM GÖREVLİSİ

2020-2026 yılları arasında özgeçmiş



E-Posta Adresi : hilmiye.kisa@alanya.edu.tr
Telefon (İş) : 2425106060-
:
Adres Pazarcı Mahallesi, İsmail Ogan Caddesi, No:27
Gazipaşa/ANTALYA

Öğrenim Bilgisi

Doktora 2025	KÜTAHYA DUMLUPINAR ÜNİVERSİTESİ/LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ/KAMU YÖNETİMİ (DR)/
Yüksek Lisans 2021 8/Temmuz/2024	KÜTAHYA DUMLUPINAR ÜNİVERSİTESİ/İKTİSADİ VE İDARİ BİLİMLER FAKÜLTESİ/KAMU YÖNETİMİ BÖLÜMÜ/YÖNETİM BİLİMLERİ ANABİLİM DALI/ Tez adı: Alanya'da 2010 yılı sonrasında yaşanan yerel turizm politikası sorunları ve çözüm önerileri (2024) Tez Danışmanı:(Yusuf Uysal)

Akademik Görevler

ÖĞRETİM GÖREVLİSİ 29.12.2020	ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ/GAZİPAŞA MUSTAFA RAHİMİ BÜYÜKBALLI MESLEK YÜKSEKOKULU/OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ/AŞÇILIK PR.
---------------------------------	---

İdari Görevler

Yönetim Kurulu Üyeliği 05.09.2023	ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ/KADIN VE AİLE ÇALIŞMALARI UYGULAMA VE ARAŞTIRMA MERKEZİ
--------------------------------------	---

Dersler *

2025-2026

Önlisans

Dersler	Öğrenim Dili	Ders Saati	Dönem
Yemek Süsleme Sanatı	Türkçe	3	Güz
Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	Türkçe	3	Güz
Gıda ve Personel Hijyeni	Türkçe	2	Güz
Turizm Coğrafyası	Türkçe	3	Güz
Turizm Mevzuatı	Türkçe	3	Güz

2024-2025**Önlisans**

Turizm Mevzuatı	Türkçe	3	Güz
Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	Türkçe	3	Güz
Yemek Süsleme Sanatı	Türkçe	3	Güz
Turizm Coğrafyası	Türkçe	3	Güz
Gıda ve Personel Hijyeni	Türkçe	3	Bahar
Gastronomi	Türkçe	3	Bahar
Kongre ve Fuar Organizasyonu	Türkçe	3	Bahar
Pastane Ürünleri	Türkçe	3	Bahar
Gastronomi Turizmi	Türkçe	3	Bahar

2023-2024**Önlisans**

Turizm Coğrafyası	Türkçe	3	Güz
Gıda Mevzuatı	Türkçe	3	Bahar
Turizm Mevzuatı	Türkçe	3	Güz
Gastronomi	Türkçe	3	Bahar
Kongre ve Fuar Organizasyonu	Türkçe	3	Bahar
Gıda ve Personel Hijyeni	Türkçe	2	Güz
Gastronomi Turizmi	Türkçe	3	Bahar
Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	Türkçe	3	Güz
Pastane Ürünleri	Türkçe	3	Bahar
Yemek Süsleme Sanatı	Türkçe	3	Bahar
Yemek Süsleme Sanatı	Türkçe	3	Güz
Gıda ve Personel Hijyeni	Türkçe	3	Bahar

2022-2023**Önlisans**

Gıda Mevzuatı	Türkçe	3	Bahar
Kongre ve Fuar Organizasyonu	Türkçe	3	Bahar
Menü Planlama	Türkçe	3	Güz
Turizm Mevzuatı	Türkçe	3	Güz
Gıda ve Personel Hijyeni	Türkçe	3	Bahar
Gastronomi	Türkçe	3	Bahar
Turizm Coğrafyası	Türkçe	3	Güz
Bilgi ve İletişim Teknolojileri	Türkçe	2	Güz
Gıda ve Personel Hijyeni	Türkçe	2	Güz

2021-2022

Önlisans

Turizm Coğrafyası	Türkçe	3	Güz
Sağlıklı Yaşam	Türkçe	2	Bahar
Menü Planlama	Türkçe	3	Güz
Gıda Mevzuatı	Türkçe	3	Bahar
Gastronomi	Türkçe	3	Bahar
Menü Planlama	Türkçe	3	Güz
Gıda ve Personel Hijyeni	Türkçe	3	Bahar

2020-2021

Önlisans

Gıda Mevzuatı	Türkçe	4	Bahar
Girişimcilik	Türkçe	3	Bahar
Çevre Koruma	Türkçe	2	Bahar
Turizm Coğrafyası	Türkçe	3	Güz
Gastronomi	Türkçe	4	Bahar
Sağlıklı Yaşam	Türkçe	2	Bahar

Eserler

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleleri:

1. UYAR MEVLÜT,KISA HİLMİYE,YILDIRIM CEYHAN (2025). Üst Düzey Yönetici Profilleri ve Kariyer Süreçleri: Turizm Alanında Özel ve Kamu Sektörü Üzerine Bir Araştırma. Alanya Akademik Bakış Dergisi, 9(2), 892-905.. Doi: 10.29023/alanvaakademik.1621332 (Yavin No: 9724648)
2. KISA HİLMİYE,UYSAI YUSUF (2024). STK'lar Perspektifinden Alanya'da Yaşanan Turizm Politikası Sorunları. Global Social Sciences Bulletin. 1(1). 10-36. (Yavin No: 9724648)
3. KISA HİLMİYE,AKCA MELTEM,YILDIRIM CEYHAN (2023). Kadınların Üst Yönetimdeki Görünürlüğü: Yükseköğretim Kurumlarında Bir Araştırma. Uluslararası Yönetim Akademisi Dergisi. 6(3). 835-851.. Doi: 10.33712/mana.1333446 (Yavin No: 9724648)

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler :

1. UYAR MEVLÜT,KISA HİLMİYE (2025). Yerel Yönetimlerde Turizm Stratejileri: Alanya Belediyesi Örneği. TURAN BEYNÖLXALQ ELMİ KONFRANSI (Türk Dünyası Dünən, Bugün və Sabah)(1), 569-583., Doi: 10.58830/yp.pub-2025-10.0016 (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9754879)
2. GÖRÜR HAKAN,KISA HİLMİYE (2025). Gastro-Refah: Yerel Yönetimlerin Gıda Refahını Sağlamaya Yönelik Uygulamaları Üzerine Bir İnceleme. 2. ZƏNGƏZUR BEYNÖLXALQ ELMİ KONFRANSI, 1(1), 587-610., Doi: 10.58830/yp.pub-2025-10.0033 (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9832761)
3. YILMAZ VEDAT, KISA HİLMİYE, MECEK MEHMET (2022). Türkiye'de Büyükşehir Belediyelerinin Stratejik Planlarında Yerel Enerji Politikalarının Analizi. I. ULUSLARARASI ÇEVRE, ENERJİ VE EKONOMİ KONGRESİ (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:

C1. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar:

1. ALANYA'DA YEREL TURİZM POLİTİKALARI: SORUNLAR VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ (2024)., KISA HİLMİYE, Duvar Yayınları, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 183, ISBN:978-625-6069-54-1, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yavin No: 9088488)

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:

C2. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplardaki bölümler:

1. Yönetim Ve Organizasyon, Bölüm adı:(Kraliçe Arı Sendromu: Lisanüstü Tezlerin İncelenmesi) (2024)., AKCA MELTEM,ÖZASLAN ÇALIŞKAN BURCU ÖZGE,KISA HİLMİYE,YILDIRIM CEYHAN, Eğitim Yayınevi, Editör:ÖZDEMİR HALİL ÖZCAN, Basım sayısı:1. Savfa Sayısı 14. ISBN:9786255971500. Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yavın No:
2. Yönetim Ve Organizasyon, Bölüm adı:(Kadınların Çalışma Yaşamında Karşılaştıkları Zorluklar ve Çözüm Önerileri) (2024)., AKCA MELTEM,YILDIRIM CEYHAN,KISA HİLMİYE, Serüven Yayınevi, Editör:GÜNGÖR SEZEN, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 16. ISBN:9786255955579. Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yavın No: 9368112)
3. Farklı Yönleriyle Alanya'da Turizm, Bölüm adı:(Alanya'da yerel turizm politikaları) (2022)., KISA HİLMİYE, Detay Yayıncılık, Editör:Mevlüt Uyar, Özgür Gölge, Basım sayısı:1, Savfa Sayısı 230. ISBN:978-605-254-6901-1. Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yavın
4. Farklı Yönleriyle Alanya'da Turizm, Bölüm adı:(Alanya'nın Demografik Yapısında Yerleşik Yabancılar ve Turizm Ekonomisine Etkileri) (2022)., KARATAY ÖZCAN, KISA HİLMİYE, Detay Yayıncılık, Editör:Mevlüt Uyar, Özgür Gölge, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 230. ISBN:978-605-254-6901-1. Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yavın No: 8305158)
5. Kurumsal Bilgi Yönetimi, Bölüm adı:(TURİZMDE TEKNOLOJİ KULLANIMI VE AKILLI TURİZM YAKLAŞIMI) (2021)., KISA HİLMİYE, ÖZGEN ÇİĞDEMLİ ASLI ÖZGE, Güçlü Ayberk, Eğitim Yayınevi, Editör:KOCAOĞLU Mustafa, USTA Sefa, Basım sayısı:1, Savfa Sayısı 508. ISBN:978-625-7405-82-9. Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yavın No:

MEHMET BURAK YILMAZ

ÖĞRETİM GÖREVLİSİ

E-Posta Adresi : burak.yilmaz@alanya.edu.tr
Telefon (İş) : 2425106060-
:
Adres Pazarcı Mah. İsmail Ogan Cad. No:27 Gazipaşa/Antalya

Öğrenim Bilgisi

Yüksek Lisans 2017 16/Mayıs/2019	ALANYA HAMDULLAH EMİN PAŞA ÜNİVERSİTESİ/SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (YL) (TEZLİ)/ Tez adı: Farklı baklagil ve yenilebilir böcek unları ile zenginleştirilmiş eriştelerin kalite ve bazı besinsel özelliklerinin belirlenmesi (2019) Tez Danışmanı:(Burcu Cahuk)
Lisans 2008 27/Haziran/2014	KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ/İKTİSADİ VE İDARİ BİLİMLER FAKÜLTESİ/İKTİSAT BÖLÜMÜ/İKTİSAT PR. (İÖ)/
Önlisans 2017 29/Temmuz/2019	ANADOLU ÜNİVERSİTESİ/AÇIKÖĞRETİM FAKÜLTESİ/OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ/AŞÇILIK PR. (AÇIKÖĞRETİM)/

Akademik Görevler

ÖĞRETİM GÖREVLİSİ 29.12.2020	ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ/GAZİPAŞA MUSTAFA RAHMİ BÜYÜKBALLI MESLEK YÜKSEKOKULU/OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ/İKRAM HİZMETLERİ PR.
---------------------------------	---

Dersler *	Öğrenim Dili	Ders Saati	Dönem
2025-2026			
Önlisans			
PİŞİRME YÖNTEMLERİ II	Türkçe	5	Bahar
YARATICI MUTFAK UYGULAMALARI	Türkçe	3	Bahar
YİYECEK İÇECEK SERVİSİ II	Türkçe	3	Bahar
YİYECEK İÇECEK SERVİSİ I	Türkçe	3	Bahar
DÜNYA MUTFAK KÜLTÜRLERİ	Türkçe	3	Güz
BAR ÖN HAZIRLIK VE SERVİSİ	Türkçe	3	Güz

YİYECEK İÇECEK SERVİSİ I	Türkçe	3	Güz
MUTFAK UYGULAMALARI I	Türkçe	4	Güz
DÜNYA MUTFAKLARI	Türkçe	4	Bahar
VEJETERYAN MUTFAK	Türkçe	2	Güz

2024-2025

Önlisans

YARATICI MUTFAK UYGULAMALARI	Türkçe	3	Bahar
YİYECEK İÇECEK SERVİSİ II	Türkçe	3	Bahar
PİŞİRME YÖNTEMLERİ II	Türkçe	5	Bahar
YİYECEK İÇECEK SERVİSİ I	Türkçe	3	Bahar
DÜNYA MUTFAKLARI	Türkçe	4	Bahar
YİYECEK İÇECEK SERVİSİ I	Türkçe	3	Güz
SAĞLIKLI YAŞAM	Türkçe	2	Güz
MUTFAK UYGULAMALARI I	Türkçe	4	Güz
BAR ÖN HAZIRLIK VE SERVİSİ	Türkçe	3	Güz
VEJETERYAN MUTFAK	Türkçe	2	Güz
DÜNYA MUTFAK KÜLTÜRLERİ	Türkçe	3	Güz

2023-2024

Önlisans

DÜNYA MUTFAK KÜLTÜRLERİ	Türkçe	3	
VEJETERYAN MUTFAK	Türkçe	2	Güz
MUTFAK UYGULAMALARI I	Türkçe	4	Güz
YİYECEK İÇECEK SERVİSİ I	Türkçe	6	
ETİK	Türkçe	2	
YİYECEK İÇECEK SERVİSİ II	Türkçe	3	Bahar
ZİYAFET SERVİSİ YÖNETİMİ	Türkçe	3	Bahar
PİŞİRME YÖNTEMLERİ II	Türkçe	5	Bahar

Eserler

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

1. ÇABUK BURCU, YILMAZ MEHMET BURAK (2020). Fortification of traditional egg pasta (erişte) with edible insects: nutritional quality, cooking properties and sensory characteristics evaluation. Journal of Food Science and Technology, 57(7), 2750-2757.. Doi: 10.1007/s13197-020-04315-7 (Yayın No: 6370733)

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler :

1. YILMAZ MEHMET BURAK,ÖZÇİRA NESLİHAN (2024). a study on expanding the use of the Indian fig in gastronomy. 8 th international cukurova agriculture and veterinary congress (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9133586)

2. YILMAZ MEHMET BURAK,ÖZÇİRA NESLİHAN (2024). Study on Increasing the use of Chayote in Gastronomy. 8 th international cukurova agriculture and veterinary congress (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9134740)
3. ÇABUK BURCU, ÇALIŞKAN KOÇ GÜLŞAH, KISA HİLMİYE, YILMAZ MEHMET BURAK, BAŞ ERMAN, TARHAN ASLI (2018). Duyusal Algıların Etkisi: Gastrofizik. International Conference on Food, Nutrition and Dietetics, Gastronomy Research (FONGAR-2018) (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 5035348)

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:

C2. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplardaki bölümler:

1. Farklı Yönleriyle Alanya'da Turizm, Bölüm adı:(Alanya Uluslararası Turizm ve Sanat Festivalinin Yerel Halk Perspektifinden Değerlendirilmesi) (2022)., YILMAZ MEHMET BURAK, KAHYAOĞLU MEHMET, Detay Yayıncılık, Editör:Uyar Mevlüt, Gölge Özgür, Basım sayısı:1. Savfa Sayısı 230. ISBN:978-605-254-690-1. Türkçe(Bilimsel Kitap)

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri

1. ÇABUK BURCU,ÇALIŞKAN KOÇ GÜLŞAH,YILMAZ MEHMET BURAK,KISA HİLMİYE,BAŞ ERMAN,TARHAN ASLI (2018). Duyusal Algıların Etkisi: Gastrofizik. International Conference on Food, Nutrition and Dietetics, Gastronomy Research (FONGAR-2018) (Özet

HAKAN GÖRÜR

ÖĞRETİM GÖREVLİSİ, DR



E-Posta Adresi : hakan.gorur@alanya.edu.tr

Telefon (İş) :

Adres

Öğrenim Bilgisi

Doktora 2019 24/Temmuz/2025	AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ/SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (DR)/ Tez adı: Menü niteliklerinin algılanan değer, keyif ve anlık sipariş verme davranışına etkisi: Menü türlerinin (kâğıt, tablet, artırılmış gerçeklik) ve yiyecek aşinalığının düzenleyici rolü (2025) Tez Danışmanı:(PROF. DR. BAHATTİN AKDENİZ)
Yüksek Lisans 2017 27/Haziran/2019	AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ/SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (YL) (TEZLİ)/ Tez adı: Destinasyon yiyecek imajı ölçeğinin geliştirilmesi (2019) Tez Danışmanı:(CEM OKTAY GÜZELLER)
Lisans 2010 3/Temmuz/2017	NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ/TURİZM FAKÜLTESİ/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PR./

Akademik Görevler

ÖĞRETİM GÖREVLİSİ 18.01.2021	ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ/GAZİPAŞA MUSTAFA RAHMİ BÜYÜKBALLI MESLEK YÜKSEKOKULU/OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ/AŞÇILIK PR.
ÖĞRETİM GÖREVLİSİ 25.09.2019-10.01.2021	İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ/İSTANBUL GELİŞİM MESLEK YÜKSEKOKULU/OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ/AŞÇILIK PR. (TAM BURLU)

Projelerde Yaptığı Görevler:

- Destinasyon Yiyecek İmajı Ölçeğinin Geliştirilmesi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Araştırmacı:GÖRÜR HAKAN,Yönetici:GÜZELLER CEM OKTAY, . 07/01/2019 - 06/09/2019 (ULUSAL)

İdari Görevler

Bölüm Başkan Yardımcısı 07.09.2021-07.09.2024	ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ/GAZİPAŞA MUSTAFA RAHMİ BÜYÜKBALLI MESLEK YÜKSEKOKULU/OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ/AŞÇILIK PR.
--	--

Bölüm Başkanı	İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ/İSTANBUL GELİŞİM MESLEK YÜKSEKOKULU/OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ/AŞÇILIK PR. (TAM BURSLU)
07.10.2019-01.01.2021	
Program Başkanı	İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ/İSTANBUL GELİŞİM MESLEK YÜKSEKOKULU/OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ/AŞÇILIK PR. (TAM BURSLU)
07.10.2019-01.01.2021	

Dersler *

Öğrenim Dili Ders Saati Dönem

2025-2026

Önlisans

Mutfak Uygulamaları II	Türkçe	4	Bahar
Gastronomide Yeni Trendler	Türkçe	3	Bahar
Soslar, Baharatlar ve Otlar	Türkçe	3	Bahar
Mutfak Hizmetleri	Türkçe	3	Güz
Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	Türkçe	3	Güz
Pişirme Yöntemleri I	Türkçe	3	Güz
Türk Mutfak Kültürü	Türkçe	3	Güz
Mutfak Ürünleri	Türkçe	3	Bahar

Lisans

Kahve Kültürü	Türkçe	3	Bahar
Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü	Türkçe	2	Bahar
Baharat ve Otlar	Türkçe	3	Güz

2024-2025

Önlisans

Soslar, Baharatlar ve Otlar	Türkçe	3	Bahar
Mutfak Ürünleri	Türkçe	3	Bahar
Türk Mutfak Kültürü	Türkçe	3	Güz
Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	Türkçe	3	Güz
Mutfak Hizmetleri	Türkçe	3	Güz
Açık Büfe Uygulamaları	Türkçe	3	Bahar
Gastronomide Yeni Trendler	Türkçe	3	Bahar
Pişirme Yöntemleri I	Türkçe	3	Güz
Alakart Mutfak Uygulamaları	Türkçe	3	Güz
Mutfak Uygulamaları II	Türkçe	4	Bahar

Lisans

Kahve Kültürü	Türkçe	3	Bahar
Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü	Türkçe	2	Bahar
Baharat ve Otlar	Türkçe	3	Güz

2023-2024

Önlisans

Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	Türkçe	3	Güz
Alakart Mutfak Uygulamaları	Türkçe	3	Güz
Mutfak Uygulamaları II	Türkçe	4	Bahar
Gastronomide Yeni Trendler	Türkçe	3	Bahar
Mutfak Ürünleri	Türkçe	3	Bahar
Soslar, Baharatlar ve Otlar	Türkçe	3	Bahar
Türk Mutfak Kültürü	Türkçe	3	Bahar
Pişirme Yöntemleri I	Türkçe	3	Güz
Mutfak Hizmetleri	Türkçe	3	Güz
Açık Büfe Uygulamaları	Türkçe	3	Bahar

Lisans

Baharat ve Otlar	Türkçe	3	Güz
Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü	Türkçe	2	Bahar
Kahve Kültürü	Türkçe	3	Bahar

Eserler

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

1. GÖRÜR HAKAN, GÜZELLER CEM OKTAY (2021). Development of the destination food image scale (DFIS) and examination of measurement invariance by gender. British Food Journal, 123(5), 1681-1704., Doi: 10.1108/BFJ-05-2020-0428 (Yayın No: 7708502)

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler :

1. GÖRÜR HAKAN,KISA HİLMİYE (2025). Gastro-Refah: Yerel Yönetimlerin Gıda Refahını Sağlamaya Yönelik Uygulamaları Üzerine Bir İnceleme. 2. ZƏNGƏZUR BEYNƏLXALQ ELMƏ KONFRANSI, 587-610., Doi: 10.58830/yp.pub-2025-10.0033 (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9833155)

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler: C2. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplardaki bölümler:

1. Tadın Gücü: Gastronomi ve Turizm İlişkisi Üzerine Yeniden Düşünmek, Bölüm adı:(Gastronomi İmajı Nasıl Şekillenir? Turist ve Destinasyon Perspektifinden Gastronomi İmajının Gelişimi Üzerine Kuramsal Bir Model Önerisi) (2022)., GÖRÜR HAKAN, Nobel Bilimsel Eserler, Editör:Nebioğlu Oğuz, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 234. ISBN:978-625-433-322-4. Türkçe(Bilimsel Kitan) (Yayın No: 7708502)

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

1. GÖRÜR HAKAN, ATABAY LEYLA, GÜZELLER CEM OKTAY (2021). Analysing Food Image Branding of Turkey From Instagram Social Media Platform. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 9(1), 24-46., Doi: 10.21325/iotaqs.2021.775 (Kontrol No: 7708502)