



## AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

|                                   |   |                                           |          |             |   |               |   |             |   |
|-----------------------------------|---|-------------------------------------------|----------|-------------|---|---------------|---|-------------|---|
| Dersin Adı                        |   | Yiyecekte Dekorasyon Sanatı ve Teknikleri |          |             |   |               |   |             |   |
| Ders Kodu                         |   | YII511                                    |          | Ders Düzeyi |   | Yüksek Lisans |   |             |   |
| AKTS Kredi                        | 5 | İş Yüğü                                   | 0 (Saat) | Teori       | 3 | Uygulama      | 0 | Laboratuvar | 0 |
| Dersin Amacı                      |   |                                           |          |             |   |               |   |             |   |
| Özet İçeriğı                      |   |                                           |          |             |   |               |   |             |   |
| Staj Durum                        |   | Yok                                       |          |             |   |               |   |             |   |
| Öğretim Yöntemleri                |   |                                           |          |             |   |               |   |             |   |
| Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları) |   |                                           |          |             |   |               |   |             |   |

### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

| Araç | Adet | Oran (%) |
|------|------|----------|
|------|------|----------|

### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

### Hafta Haftalara Göre Ders Konuları

### Dersin Öğrenme, Öğretim ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

| Etkinlik | Adet | Ön Hazırlık | Etkinlik Süresi                                      | Toplam İş Yüğü |
|----------|------|-------------|------------------------------------------------------|----------------|
|          |      |             | Toplam İş Yüğü (Saat)                                | 0              |
|          |      |             | Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi | 0              |

\*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

### Dersin Öğrenme Çıktıları

### Program Çıktıları (Yiyecek İçecek Yönetimi ve Mutfak Sanatları Tezsiz Yüksek Lisans (İÖ) Programı)

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Yiyecek İçecek alanında lisans düzeyindeki yeterliliklerine dayalı olarak turizm işletmeciliğı alanındaki bilgilerini uzmanlık düzeyinde geliştirir ve turizm işletmeciliğinin disiplinler arası yapısı bağlamında farklı disiplinlerin bakışı ile sektörü değerlendirebilir. |
| 2  | Yiyecek- İçecek işletmeciliğı alanındaki bir probleme ilişkin çalışma yaparken sektörün hem sosyo-ekonomik etkilerini hem de işletmecilikle ilgili sorunlarını birbirleri ile etkileşim içerisinde ayrı ayrı analiz eder.                                                     |
| 3  | Yiyecek İçecek işletmeciliğı alanında daha önce ortaya koyulmamış belli konularda bilgi üretmek adına birincil veri kaynaklarına yönelik çalışma yapar.                                                                                                                       |
| 4  | Yiyecek İçecek işletmeciliğı alanında ortaya çıkan güncel gelişmeleri ve kendi çalışmalarını, alanındaki ve dışındaki gruplara, yazılı, sözlü ve görsel olarak sistemli bir şekilde aktarır.                                                                                  |
| 5  | Yiyecek İçecek işletmeciliğı alanındaki bir problemi, bağımsız olarak kurgular, çözüm yöntemi geliştirir, sonuçları değerlendirir ve alanına ilişkin projelerde, proje yürütücüsü veya katılımcısı olarak görev alır.                                                         |
| 6  | Yiyecek İçecek işletmeciliğı alanında belli konularda strateji ve uygulama planları geliştirir ve elde edilen sonuçları değerlendirir; işletmenin görev aldığı alanlara ilişkin vizyon, amaç ve hedefleri belirler.                                                           |
| 7  | Yiyecek İçecek işletmeciliğı alanında edindiğı bilgi ve becerilere eleştirel bir gözle yaklaşır, sorgular ve sorunların tespiti, analizi ve çözümünde analitik yaklaşımı uygulayarak çok yönlü araştırma gerçekleştirir.                                                      |
| 8  | Yiyecek İçecek işletmelerinde görev aldığı alanla ilgili olarak sürekli kendini yeniler ve geliştirir.                                                                                                                                                                        |
| 9  | Veri toplanması, yorumlanması, duyurulması aşamalarında bilimsel, sosyal ve etik değerleri gözeterek bu değerleri öğretebilir ve denetleyebilir.                                                                                                                              |
| 10 | En az bir yabancı dilde turizm literatürünü takip etme yeteneğine sahiptir.                                                                                                                                                                                                   |
| 11 | Yiyecek İçecek işletmelerinin departmanları ile ilgili gelişmelerde paylaşıma açıktır ve bilgilerini paylaşır.                                                                                                                                                                |
| 12 | Yiyecek İçecek işletmelerinde kullanılan bilgi teknolojileri hakkında bilgi sahibidir ve bu teknolojileri kullanır.                                                                                                                                                           |
| 13 | Yiyecek İçecek işletmeciliğı alanındaki ortaya koyulmuş mevcut verileri kullanarak bilimsel yöntemlerle bilgiyi geliştirir, bilimsel, toplumsal ve etik sorumluluk ile kullanır.                                                                                              |
| 14 | Yiyecek İçecek işletmeciliğı alanında özümlediğı bilgiyi ve problem çözme yeteneklerini, disiplinler arası çalışmalarda uygular.                                                                                                                                              |

