



**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**  
**Turizm Fakültesi**  
**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

**DÖNEM** | Güz

<b>DERSİN KODU</b>	271215023	<b>DERSİN ADI</b>	İletişim Bilgisi
--------------------	-----------	-------------------	------------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
V	2	0	0	2	3	ZORUNLU ( ) SEÇMELİ (X)	Türkçe

**DERSİN KATEGORİSİ**

Destek Dersleri	Temel Mesleki Dersler	Uzmanlık / Alan Dersleri	Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	Aktarılabılır Beceri Dersleri
	X			

**DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ**

YARIYIL İÇİ	Faaliyet türü	Sayı	%
	I. Ara Sınav		1
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev			
Proje			
Rapor			
Diğer (.....)			
<b>YARIYIL SONU SINAVI</b>		1	60
<b>VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)</b>			
<b>DERSİN KISA İÇERİĞİ</b>	İletişimin genel kavramları, konuşma, beden dili, yazılı iletişim, etkili iletişim teknikleri, toplumsal ve kültürel iletişim becerilerine yönelik konu başlıklarından oluşmaktadır.		
<b>DERSİN AMAÇLARI</b>	Öğrencilere, kendi iletişim biçimlerini ve kendilerinin iletişimde güçlü ve gelişime açık yönleri hakkında farkındalık kazanmaları amaçlanmaktadır. Ayrıca; edindikleri etkili iletişim becerileri sayesinde hem kişisel hem de kurumsal başarılarını artırmak hedeflenmektedir.		
<b>DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI</b>	Hizmet endüstrisinin önemli bir kolu olan yiyecek içecek sektörü başta olmak üzere, özellikle birbirinden farklı kültürel yapıdan gelen çalışanların bulunduğu büyük ölçekli gastronomi işletmelerinde ileride çalışan ve yönetici konumunda olacak öğrencilere iletişim yetilerini üst düzeye çıkarma konusunda yol gösterecektir.		
<b>DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI</b>	Dersi alan öğrenciler iletişim süreçlerinin önemli kavramlarını açıklayabilir; iletişimin bireylerarası, gruplararası ve kültürlerarası sürecinin işleyişini öğrenir, etkili konuşma ve iletişimin nasıl gerçekleştiği hakkında bilgi sahibi olur		
<b>TEMEL DERS KİTABI</b>	İletişim Bilgisi AÖF, 2012		
<b>YARDIMCI KAYNAKLAR</b>	Etkili İletişim Teknikleri, AÖF, 2019 Kültürlerarası İletişim, AÖF, 2019		
<b>DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER</b>			

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	İletişime Giriş
2	Temel iletişim kavramları ve sözel iletişim
3	Sözel iletişim ve Konuşma
4	Sözsüz İletişim
5	Bireylerarası İletişim
6	Grup İletişimi ve Örgüt İçi İletişim
7	Grup İletişimi ve Örgüt İçi İletişim
8	Kitle İletişimi
9	Çevrimiçi İletişim
10	Kültür ve İletişim
11	Kültür ve İletişim
12	Etkili İletişim ve Toplumsal Cinsiyet
13	Etkili İletişim ve Toplumsal Cinsiyet
14	Etkili İletişim Örnekleri ve Değerlendirme
15,16	Final Sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.			X
2	Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.			X
3	İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.			X
4	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir.	X		
5	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.			X
6	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır.		X	
7	Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.			X
8	Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.			X
9	İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.			X
10	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.			X
11	Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.			X
12	Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.			X
13	Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.			X
14	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.			X
15	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.			X
1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.				

**Dersin Öğretim Üyesi: Doç. Dr. Mehmet Sedat İPAR**