



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

DÖNEM	Güz
--------------	-----

DERSİN KODU	271215024	DERSİN ADI	İnsan Hakları
--------------------	-----------	-------------------	---------------

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 (.....)			
YARIYIL SONU SINAVI		1	60

VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)

-

DERSİN KISA İÇERİĞİ

İnsan hakları ile ilgili temel kavramların öneminin anlaşılması

DERSİN AMAÇLARI

Bu derste, insan, insan hakları, insan hakları evrensel bildirisi, Avrupa insan hakları sözleşmesi, demokrasinin temelleri, toplum sözleşmesi, toplu yaşam süreci hakkında öğrencilere bilgi verilmesi amaçlanmaktadır.

DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI

-

DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI

- İnsan haklarına ilişkin temel kavramları anlayabilme
- İnsan haklarına ve demokrasiye saygı duyma
- Diğer insanların haklarına saygı gösterme
- Vatandaşlık bilincine ulaştırma
- Demokrasinin tarihsel süresini kavrama
- Anayasal haklarını kullanma hususunda bilinç kazandırılması

TEMEL DERS KİTABI

Aybay, R. (2015). İnsan Hakları Hukuku. İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.
Uygun, O. (2014). Demokrasi: Tarihsel, Siyasal ve Felsefi Boyutlar. (2. Baskı). İstanbul: On İki Levha Yayıncılık.
Kuçuradi, İ. (2011). İnsan hakları: Kavramları ve sorunları. Ankara: Türkiye Felsefe Kurumu Yayınları.

YARDIMCI KAYNAKLAR

Ders yönetim sistemi (DYS) üzerinden slayt ve video paylaşımları.

DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER

DERSİN HAFTALIK PLANI

HAFTA	KONULAR
1	İnsan haklarına giriş
2	İnsan hakları ve demokrasi ile ilgili temel kavramlar
3	İnsan hakları ve demokrasinin felsefi temelleri
4	İnsan hakları ve demokrasinin tarihsel gelişimi
5	Demokrasi yaklaşımları
6	İnsan hakları ve demokrasinin gelişimi
7	İnsan hakları ile ilgili ulusal ve uluslararası yasal düzenlemeler
8	Avrupa Konseyi'nde insan haklarının korunması
9	Avrupa İnsan Hakları Sözleşmesi
10	Avrupa İnsan Hakları Mahkemesi
11	Türkiye'de insan haklarının korunması
12	Hukuk açısından insan haklarının korunması
13	İnsan hakları ve demokrasi ile ilgili temel sorunlar
14	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: