



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

DÖNEM	Bahar
--------------	-------

DERSİN KODU	271218012	DERSİN ADI	Araştırma Yöntemleri
--------------------	-----------	-------------------	----------------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
VIII	3	0	0	3	3	ZORUNLU (X) SEÇMELİ ()	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		1	25
Proje			
Rapor			
Diğer (.....)			
YARIYIL SONU SINAVI	Ödev	1	50

VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)

DERSİN KISA İÇERİĞİ

Bilim-Bilimsel Yöntem- Bilimsel Araştırma, Bilimsel Araştırma Türleri, Bilimsel Araştırma Süreci, Araştırma Probleminin Belirlenmesi- Değişkenler ve Ölçme Düzeyleri, Araştırma Yöntemi ve Belirlenmesi, Evren-Örnekleme, Verilerin Toplanması, Veri Toplama Yöntemleri ve Ölçme, Verilerin İşlenmesi, Verilerin Analizi, İlişkisel ve Kestirimsel Çözümlenmeler, Bulgular ve Yorumlar, Rapor, tez, ödev yazmada önemli konular, Örnek çalışmalarda araştırma sürecinin irdelenmesi (Örnek Olaylar)

DERSİN AMAÇLARI

Öğrencilerin bilgi, bilim, bilim felsefesi konularına aşinalığını artırmak ve bilimsel araştırma yöntemlerini açıklamak, dersin asıl amacıdır. Bu çerçevede, öğrencilerin bir bilimsel araştırma projesini yürütebilir düzeye çıkarılması hedeflenmektedir.

DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI

DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI

- Bilimsel bir temelde bir konuyu araştırabilmek.
- Farklı şekilde elde edilmiş verileri anlamlı halde bütünleştirebilmek.
- Bilimsel araştırma sürecini öğrenmek.
- Belirli bir konuda bilimsel bir rapor hazırlayabilmek
- İstatistiksel analizleri yapabileceği bazı programları (SPSS)

	<p>öğrenmek.</p> <ul style="list-style-type: none">• Araştırma sonucunda elde edilen bulguları günlük hayattaki problemlere çözüm üretebilecek sonuçlara dönüştürebilmek
TEMEL DERS KİTABI	<p>Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri: Yeni Perspektifler - Prof. Dr. Remzi Altunışık, Prof. Dr. A. Ercan Gegez, Prof. Dr. Ünsal Sığı, Prof. Dr. Erdoğan Koç, Prof. Dr. Atilla Yüksel, Doç. Dr. Hakan Boz, Doç. Dr. Erkan Yıldız – Seçkin Yayınları</p> <p>Bilimsel Araştırma Tasarım, Yazım ve Yayım Teknikleri - Metin Kozak – Detay Yayıncılık</p>
YARDIMCI KAYNAKLAR	<p>Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri - https://acikders.tuba.gov.tr/course/view.php?id=80</p>
DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER	

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Bilimsel Araştırma: Epistemoloji ve Ontoloji
2	Bilimsel Araştırma: Temel Yaklaşımlar ve Metodoloji
3	Sosyal Bilimlerde Araştırma Süreci
4	Örnekleme ve Örnekleme Süreci
5	Ölçme ve Ölçekler
6	Ölçek Geliştirme
7	Dönem İçi Değerlendirme
8	Nicel Araştırma Yöntemleri
9	SPSS ve İstatistik Testler
10	Yapısal Eşitlik Modellemesi
11	Nitel Araştırma Yöntemleri
12	Bilimsel Araştırmalarda Etik ve Raporlama
13	Örnek çalışmaların incelenmesi
14	Araştırma Ödevlerinin Sunumu ve Değerlendirilmesi
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: