



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

DÖNEM	Bahar
--------------	-------

DERSİN KODU	271216025	DERSİN ADI	Kültürlerarası İletişim
--------------------	-----------	-------------------	-------------------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
VI	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	Kültürlerarası iletişim hakkında genel bilgiler vermek, kültürlerarası duyarlılık geliştirmelerini sağlamak.		
DERSİN AMAÇLARI	Bu dersin amacı öğrencilere kültürlerarası iletişim kuramları hakkında bilgi vermektir. Bu dersle birlikte öğrencilerde kültürel farklılıklara karşı duyarlılık ve gündelik hayatlarında da dikkate alacakları bir kültürlerarasılık perspektifi kazandırmak amaçlanmaktadır. Ayrıca kültürlerarası iletişim durumlarını nasıl çözümlenebileceğini öğrenmelerini sağlamaktır.		
DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI	-		
DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI	<ul style="list-style-type: none">• Kültürlerarası İletişim çalışma alanının temel kavramları ve kuramsal çerçevesine hâkim olur, temel kaynaklarla ve örnek vaka incelemeleriyle tanışır.• Popüler kültür içindeki kültürlerarası iletişim durumlarının analizi konusunda bir yaklaşım ve kuramsal bilgi sahibi olur.• İletişime dair çağdaş sorunları bilir ve bunlara çözüm önerileri geliştirir.		
TEMEL DERS KİTABI	Bulut, S. (2020). Kültürlerarası İletişim. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları.		
YARDIMCI KAYNAKLAR	Ders yönetim sistemi (DYS) üzerinden makale, slayt ve video paylaşımları.		
DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE	-		

GEREÇLER	
----------	--

DERSİN HAFTALIK PLANI

HAFTA	KONULAR
1	Kültürlerarası iletişim giriş
2	Toplumsal yaşam, kültür ve iletişim
3	Toplumsal yaşam, kültür ve iletişim
4	Kültürlerarası iletişim kuramları
5	Kültürlerarası iletişim kuramları
6	Kültürlerarası farklılaşma ve iletişim
7	Kültürlerarası farklılaşma ve iletişim
8	Sözlü iletişim biçimlerinde farklılaşma
9	Sözlü iletişim biçimlerinde farklılaşma
10	Sözsüz iletişim biçimleri
11	Sözsüz iletişim biçimleri
12	Kültürlerarası iletişim yeterliği
13	Kültürlerarası iletişimin kullanım alanları
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: