**Tablo 1.** Lisans Derslerine ait Öğrenim Kazanımları ve Program Çıktısı İlişkileri

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ders Adı** | **Derse Ait Öğrenim Kazanımları** | **Katkı Sağladığı Program Çıktısı** |
| Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi I | Kurtuluş Savaşı’nı hazırlayan koşulları değerlendirebilme,  Türk Devrimi’nin dünyadaki diğer devrimlerle benzerlik ve farklılık gösteren yönlerini analiz edebilme, İmparatorluğun yönetsel, ekonomik, siyasal, toplumsal koşullarını dünyadaki gelişmelerle karşılaştırabilme,  I. Dünya Savaşı’nın ardından yaşanan gelişmeleri, bu gelişmeler karşısında Mustafa Kemal ve arkadaşlarının tutumunu analiz edebilme,  Amasya Genelgesi’nin neden ihtilal bildirisi olarak tanımlandığını değerlendirebilme, Erzurum ve Sivas Kongreleri’nin Türk bağımsız savaşı açısından önemini kavrama ve tartışabilme, Misak-ı Milli’nin Türk devrimindeki yerini analiz edebilme | PÇ15 |
| Türk Dili I | Türkçenin şekil yapısını bilir, imlâ-noktalama işaretlerini yerinde kullanır.  Kitap okuma alışkanlığını kazanır, günlük gazete ve diğer süreli yayınları takip eder.  Çevresindeki dil kirliliğine yol açan kelimelerin dil üzerindeki etkilerini hesaplayabilir.  Türkçeyi doğru, güzel ve başarılı bir üslupla konuşur, kendini ifade edebilme yeteneği sahip olur.  Topluluk önünde sunum yapabilme becerisine sahip olur, bilgi ve düşüncelerini başkalarının anlayabileceği düzeyde ifade edebilir, etkili iletişimi kullanabilir. Edebî ve bilimsel metinleri inceleyip not çıkarma becerisi kazanır.  Sözlük ve yazım kılavuzu kullanma alışkanlığına sahip olur.  Bireysel olarak yaptığı çalışmalarını gerektiğinde takım çalışmalarına dönüştürebilir ve lider olma becerisine sahip olur.  Dünya dilleri içerisinde Türk dilinin büyüklüğü ve bilim dili olarak kullanılması noktasında yeterli bilgi ve anlayışa sahip olur.  Yazacağı akademik tezlerde (lisans, yüksek lisans ve doktora) Türk dilini tez yazım kuralları çerçevesinde kullanabilir. | PÇ4 |
| Genel Turizm | Dünyada ve Türkiye’de turizmin gelişimine etki eden unsurları tanımlayabilme ve açıklayabilme  Turizmin ülke ekonomileri üzerine etkilerini açıklayabilme  Turizmin fiziksel çevre üzerindeki olumlu ve olumsuz etkileri üzerine değerlendirme yapabilme  Cumhuriyet öncesindeki turizm faaliyetlerinin boyutlarını analiz edebilme  1980 yılı sonrasındaki turizmin gelişiminin nedenleri ve boyutlarını analiz edebilme  Gelecekte önemli olacak turizm çeşitleri hakkında öngörüde bulunabilme | PÇ8 |
| Genel İşletme | Bu dersi başarılı bir şekilde tamamlayan öğrenciler, analitik düşünme yeteneği kazanır, işletmecilik alanına yönelik durum ve gelişmeleri yorumlar. | PÇ6, PÇ7, PÇ8, PÇ9, PÇ10, PÇ13, |
| Mutfak Tasarımı ve Yönetimi | İş tanımını işi oluşturan yöntemlerle kodlayarak yapmak  Donanım ve tasarımı işin tanımıyla ilişkilendirerek yapmak | PÇ1, PÇ2, PÇ3, PÇ4, PÇ5, PÇ6, PÇ8, PÇ9, PÇ10, PÇ11, PÇ12, PÇ13, PÇ14, PÇ15, |
| Mutfak-Terminolojisi | Profesyonel mutfak kültürünü, mutfak araç ve ekipmanlarını öğrenir. Endüstriyel mutfaklarda kullanılan terimler hakkında bilgi sahibi olur | PÇ1  PÇ2 |
| Akademik Oryantasyon | Üniversitenin işleyişi hakkında bilgi sahibi olur.  Üniversitenin idari ve akademik birimlerini açıklar.  Kütüphane Daire Başkanlığını, görevlerini, veri tabanlarını açıklar.  Eskişehir Osmangazi Üniversitesi kültürel, sanatsal ve bilimsel etkinliklerini açıklar | PÇ13 |
| Yabancı Dil I (İNG) | Dersi alan öğrenciler basit düzeyde İngilizce ile kendilerini ifade edebilir, mutfak, yeme içmeye dair terminoloji kullanarak diyalog oluşturabilirler. | PÇ3 |
| Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi II | TBMM’nin açılışında karşı karşıya kalınan siyasal ve askeri engelleri kavrayabilme  İstanbul hükümetleri ile işgal devletlerinin yakın işbirliğini örnekleyebilme  İnsan kaynakları yönünden eksiklerin nasıl giderildiğini örnekleyebilme  Para ve malzeme eksikliğinin nasıl giderildiğini örnekleyebilme  Cephelerdeki askeri başarılar ve bunların etkenlerini örnekleyebilme  Askeri başarıların siyasal zemine nasıl taşındığını sonuçları ile değerlendirebilme  Mondros Mütarekesi ile Mudanya Mütarekesi’ni çok yönlü olarak karşılaştırabilme | PÇ15 |
| Türk Dili II | Türkçenin şekil yapısını bilir, imlâ-noktalama işaretlerini yerinde kullanır.  Kitap okuma alışkanlığını kazanır, günlük gazete ve diğer süreli yayınları takip eder.  Çevresindeki dil kirliliğine yol açan kelimelerin dil üzerindeki etkilerini hesaplayabilir.  Türkçeyi doğru, güzel ve başarılı bir üslupla konuşur, kendini ifade edebilme yeteneği sahip olur.  Topluluk önünde sunum yapabilme becerisine sahip olur, bilgi ve düşüncelerini başkalarının anlayabileceği düzeyde ifade edebilir, etkili iletişimi kullanabilir. Edebî ve bilimsel metinleri inceleyip not çıkarma becerisi kazanır.  Sözlük ve yazım kılavuzu kullanma alışkanlığına sahip olur.  Çevresinde sık olarak kullanılan yabancı kelimelerin Türkçe karşılıklarını bilir.  Bireysel olarak yaptığı çalışmalarını gerektiğinde takım çalışmalarına dönüştürebilir ve lider olma becerisine sahip olur.  Dünya dilleri içerisinde Türk dilinin büyüklüğü ve bilim dili olarak kullanılması noktasında yeterli bilgi ve anlayışa sahip olur.  Yazacağı akademik tezlerde (lisans, yüksek lisans ve doktora) Türk dilini tez yazım kuralları çerçevesinde kullanabilir | PÇ4 |
| İş Güvenliği | İSG mevzuatını yorumlama becerisi  İşyerinde mevcut fiziki koşulları iyileştirmek üzere sorunları saptama, tanımlama, alternatif çözümler geliştirme ve çözme becerisi.  İşyerlerinde mevcut tehlike ve riskleri tanımlama becerisi.  Risk değerlendirme kavramını uygulama becerisi. | PÇ13 |
| Sağlık Tedbirleri ve İlk Yardım | Turizm işletmelerinde kazaların önlenmesi ilgili temel bilgi ve beceri kazanırlar  Turizm işletmelerinde ilkyardım gerektiren durumlarla ilgili temel bilgi ve beceri kazanırlar  Meydana gelen kazalara karşı anında yardım edebilme becerisini elde ederler. | PÇ13 |
| Beslenme İlkeleri | Bu dersi başarılı bir şekilde tamamlayan öğrenciler, beslenmenin büyüme, gelişme ve sağlıklı olma üzerine önemini açıklar; besin gruplarını sıralayabilir, yetersiz beslenmeden ortaya çıkan hastalıklar hakkında bilgi sahibi olarak, çeşitli gereksinimlere sahip olanlara yönelik menüler hazırlayabilir. | PÇ1, PÇ2, PÇ5, PÇ11, PÇ12, PÇ15 |
| Yiyecek İçecek Yönetimi | Dersi alan öğrenciler yiyecek içecek işletmelerini detaylı tanır ve yiyecek içecek operasyonlarında yönetim süreci, menü planlama, satın alma, teslim alma, depolama, sanitasyon, maliyet kontrolü, fiyatlandırma ve pazarlama süreçleri ile ilgili bilgileri elde eder ve uygular | PÇ6, PÇ11, PÇ12 |
| Yabancı Dil II (İNG) | Öğrencilerin Pre-intermediate İngilizce seviyesinde kelime ve gramer bilgisine sahip olabilmesini sağlama  Öğrencilerin Pre intermediate düzeyi ile okuma, yazma, dinleme ve konuşma becerisi kazandırılması | PÇ3 |
| Mutfak Uygulamaları I | Mutfakta kullanılan araç-gereçleri tanır.  Yumurta, süt ürünleri ve et kesme tekniklerini bilir ve uygular.  Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular. | PÇ1, PÇ10, PÇ14 |
| Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama | Pazarlama kavramını tanımlar, pazarlama karması elemanları ve özelliklerini kavrayıp, gastronomi sektöründe pazar bölümlendirme çalışmaları ile pazarlama araştırmaları konusunda yetenek kazanır. | PÇ1, PÇ6, PÇ9, PÇ11 |
| Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü | Bu dersi alan öğrenciler etkin, doğru, istenen ürünü, istenen kalite ve miktarda satın alabilir. Standart reçete kullanımının önemini bilerek, yiyeceklerin üretim maliyetlerini en aza indirebilir. Doğru stok kontrolü yapar. Etkin fiyatlandırma stratejileri ile başarılı bir işletme yönetim sağlar. | PÇ5, PÇ6, PÇ9, PÇ11, PÇ12, PÇ13 |
| Gıda Hijyeni ve Güvenliği | Dersi alan öğrenciler gıdalarda sağlımız için risk faktörlerini, gıdalarda patojen bakterileri, küf, maya ve parazitlerin bilir, riskli gıda grupları ile önleme yöntemlerini kavrar. Hijyen, sanitasyon, dezenfeksiyon kavramları öğrenilir. Hijyen sağlama olanaklarını kavrar. Gıda güvenliği ve hijyeni sağlamada toplu gıda üretim yerlerinde ve işletmelerinde uygulanan Gıda Güvenliği Yönetim Sistemeleri hakkında bilgi sahibi olur. | PÇ13 |
| Yabancı Dil III (İNG) | Öğrencilerin intermediate İngilizce seviyesinde kelime ve gramer bilgisine sahip olabilmesini sağlama  Öğrencilerin intermediate düzeyi ile okuma, yazma, dinleme ve konuşma becerisi kazandırılması | PÇ3 |
| Mutfak Uygulamaları II | Sistemsel düşünme  Süreç analizi ve modelleme  Gıda reaksiyonlarını sebep-olay-sonuç ilişkileriyle kavrama  Tarifleri süreç ve olay kodlarıyla ifade etme | PÇ1, PÇ2, PÇ3, PÇ4, PÇ5, PÇ6, PÇ8, PÇ9, PÇ10, PÇ11, PÇ12, PÇ14, PÇ15, |
| Türk Mutfağı | Türklerin beslenme alışkanlıklarını bilirler.Türk mutfağında kullanılan malzemeler ve gıdaları bilirler. Genç Türk mutfağı kültürünü öğrenirler. Türk Mutfağı kültürüne ait yemekleri yapabilirler | PÇ1, PÇ10, PÇ14 |
| Servis ve Bar Bilgisi | Yiyecek içecek servisi konusundaki teknik bilgileri bilir  Yiyecek içecek servisi becerilerine sahip olur ve uygulayabilir  Yiyecek içecek servisi yönetimi konusunda bilgi sahibi olur ve bir restoranda servis hizmetlerini yönetebilir | PÇ12 |
| Yabancı Dil IV (İNG) | Meslek hayatlarında ihtiyaç duyulan yabancı dil bilgisinin bir kısmına sahip olurlar. | PÇ3 |
| Yabancı Dil V (İNG) | Öğrencilerin upper- intermediate İngilizce seviyesinde kelime ve gramer bilgisine sahip olabilmesini sağlama  Öğrencilerin upper-intermediate düzeyi ile okuma, yazma, dinleme ve konuşma becerisi kazandırılması | PÇ3 |
| Dünya Mutfakları | Öğrenciler dünya mutfakları hakkında bilgi almaktadır. | PÇ10 |
| Örgütsel Davranış | Öğrenciler örgütsel davranış ile ilgili temel kavramları öğrenir.  Öğrenciler örgütsel davranışa konu olan kavramların birbiriyle ilişkisi hakkında bilgi sahibi olur.  Öğrenciler iş yaşamında karşılaştıkları sorun ve durumları örgütsel davranışı oluşturan kavramlarla açıklar ve çözüm yolu bulur. | PÇ9 |
| Yiyecek İçecek İşletmelerinde Otomasyon | Öğrenciler otomasyon programı üzerinde fiyat hesaplama, maliyet ve stok kontrolü gibi işlemleri gerçekleştirebilir. | PÇ8, PÇ11 |
| Yenilebilir Otlar | Türkiye’deki iklim ve biyoloji çeşitlilikle ilgili temel bilgilerin kazandırılması  Yenilebilir endemik bitki kavramını açıklayabilmek ve bitkileri tanımak  Bunların yetiştirilmesi, yiyecek ve içeceklerde kullanılması ile ilgili bilgi sahibi olmak  Bu bilgileri profesyonel hayatta kullanılabilmek | PÇ10 |
| Gastronomi Okumaları | Turizm sektöründe mevcut olan sorunları ortaya koyabilirler  Bu sorunlara analizci yaklaşım çerçevesinde yaklaşarak nedenlerini sonuçlarını öğrenirler  Sorunlara akılcı çözüm önerileri geliştirebilirler  Sektörün gelişimi konusunda bilgi sahibi olurlar | PÇ1 |
| Yiyecek İçecek Ekonomisi | Yiyecek-içecek sektörünü ekonomik açıdan ele alabilirler  Turizme hizmet eden işletmelerin piyasalarını tek tek ele alarak piyasa çeşitlerini öğrenirler  Yiyecek-içecek endüstrisinin ülkeye ve işletmeye kazandırdığı ekonomik faydaları bilirler  Yiyecek-içecek endüstrisinin sorunlarını ekonomik açıdan ele alabilir ve mantıksal çözümler üretebilirler | PÇ9 |
| Gastronomide İnovasyon ve Teknoloji | Yiyecek- içecek sektöründe yaşanan inovasyon ve teknolojik yenilikler ile ilgili bilgileri elde eder ve değerlendirebilir. | PÇ1, PÇ4, PÇ8 |
| Mutfak Akımları | Eleştirel düşünme, derin bakabilme, sebep-olay-sonuç ilişkileri geliştirebilme. | PÇ1, PÇ4, PÇ5, PÇ7, PÇ9 |
| Temel Sanat ve Estetik Bilgisi | Sanat, estetik ve yaratıcılık kavramlarıyla ilgili bilgi sahibi olunması, mevcut bilgilerin pekiştirilmesi ve bunların profesyonel yaşamda kullanılabilmesi | PÇ7 |
| Gastronomi Coğrafyası | Gastronomi ve Coğrafya ilişkisini açıklayabilir  Coğrafyanın yeme içme kültürüne etkisini belirtebilir  Coğrafyanın geçiş dönemi mutfak uygulamalarındaki etkisini kavrayabilir | PÇ15 |
| Özel İlgi Turizmi | Özel ilgi turizmi ile ilgili temel kavramların öğrenilmesi,  Özel ilgi turizminin özellikleri hakkında bilgi edinilmesi,  Özel ilgi gruplarının tanınması,  Özel ilgi turizmine katılanların özelliklerinin öğrenilmesi,  Özel ilgi gruplarının faaliyet alanları ile ilgili bilgi sahibi olunması,  Özel ilgi turizm türlerinin öğrenilmesi. | PÇ5 |
| İletişim Bilgisi | 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 | PÇ4, PÇ6 |
| İnsan Hakları | İnsan haklarına ilişkin temel kavramları anlayabilme,  İnsan haklarına ve demokrasiye saygı duyma | PÇ7 |
| Kültürel Miras Yönetimi | Türkiye'nin Kültürel Coğrafyasına ilişkin kavramları bilir  Türkiye'deki Kültürel mirası kaynaklarını tanır.  Türkiye'deki Kültürel miras kaynaklarını sınıflandırabilir.  Türkiye'deki Kültürel miras kaynaklarını turizm aracılığıyla değerlendirebilir  Kültürel kaynakları korumanın ülke kalkınmasında oynadığı rol konusunda farkındalık oluşturabilir. | PÇ15 |
| Etkinlik Yönetimi | Öğrencinin mesleki bilgisi arttırmak  Etkinliği tanımlamak  Etkinlik elemanlarının değerlendirmek  Etkinliği bir bütün olarak yorumlamak  Bir organizasyonun gerçekleşme aşamalarını değerlendirmek | PÇ12 |
| Müşteri İlişkileri Yönetimi | Müşteri İlişkileri Yönetimi ile ilşkili temel kavramları öğrenmek,  Organizasyonlardaki MİY uygulamaları konusunda bilgilenmek,  MİY planlama, uygulama, bilgi işleme sistemlerini kavramak,  Öğrencileri MİY uygulamalarının iş ortamlarında etkin kullanımı konusunda düşünmeye yöneltmek,  İşletmelerin güncel MİY uygulamaları hakkında bilgi sahibi olmak. | PÇ4 |
| Yabancı Dil VI (İNG) | Öğrencilerin upper- intermediate İngilizce seviyesinde kelime ve gramer bilgisine sahip olabilmesini sağlama,  Öğrencilerin upper-intermediate düzeyi ile okuma, yazma, dinleme ve konuşma becerisi kazandırılması | PÇ6 |
| Banket Uygulamaları | Menü planlama,  Gıda, ekipman ve süreç planlama  Ekip çalışma içerisinde çalışan ve yöneten rollerini deneyimleme | PÇ1, PÇ2, PÇ3, PÇ4, PÇ5, PÇ6, PÇ7, PÇ8, PÇ9, PÇ10, PÇ11, PÇ12, PÇ13, PÇ14, PÇ15, |
| Gastronomi ve Sürdürülebilirlik | Sürdürülebilirliğin ne olduğunu bilir, Gastronomide sürdürülebilirliğin sağlanması için yapılması gerekenleri bilir, Gastronomi turizminde sürdürülebilirliğin önemini kavrar. | PÇ1, PÇ6, PÇ7, PÇ9 PÇ13, PÇ15 |
| İnsan Kaynakları Yönetimi | İKY kavramını ve gelişimini açıklayabilme  İK departmanında yürütülen işleri anlatabilme  İKY fonksiyonları ile ilgili uygulama örnekleri ile edinilen bilgileri pratiğe aktarabilme  İş görüşmeleri ve iş başvuru süreci hakkında bilgi sahibi olma  Öz geçmiş hazırlayabilme  İş analizi çalışmalarını turizm işletmelerine uygulayabilme  Turizm işletmeleri ile ilgili örnek çalışmaları yorumlayabilme | PÇ6, PÇ9, PÇ13 |
| Yeşil Mutfak | Öğrenciler çevre sorunlarını tanımlar.  Yeşil işletmeleri tanımlar.  Sürdürülebilirliği açıklar.  Yeşil yönetimi açıklar.  Yeşil pazarlamayı açıklar.  Yeşil uygulamaları tanımlar.  Yeşil mutfağı açıklar.  Yeşil mutfak sertifikasyonunu anlar | PÇ1, PÇ2, PÇ3, PÇ4, PÇ5, PÇ6, PÇ7, PÇ8, PÇ10, PÇ11, PÇ12, PÇ13, PÇ14, PÇ15, |
| Fransız Mutfağı ve Teknikleri | Avrupa kültürlerinin beslenme, yiyecek hazırlama ve tüketim alışkanlıklarını öğrenir  Avrupa mutfaklarına özgü mönüler oluşturur. | PÇ10 |
| Gastronomi Gösteri ve Seminerleri | Gastronomi konusunda güncel gelişmeleri tartışabilecek.  Restoran yönetimi alanındaki yenilikleri açıklayabilir.  Mutfak sanatları alanındaki gelişmeleri ifade edebilir.  İçecek yönetimi alanındaki yenilikleri sorgulayabilir.  Teknik gezilerde gastronomi alanındaki uygulamaları yerinde değerlendirebilecek.  Yiyecek üretimi yapılan işletmelerdeki uygulamaları çözümleyebilir. Restoranlardaki iş süreçlerini özetleyebilir. Ziyaretler sırasında öğrendiği yeni süreçleri karşılaştırabilir.  Gastronomi sektöründeki uzmanların görüşlerini karşılaştırabilecek.  Gastronomi konusundaki uzmanlarla görüşlerini tartışabilir.  Gastronomi konusundaki uzmanlarla yenilikleri sorgulayabilir.  Uzmanlardan edindiği bilgiler sayesinde yeni fikirler önerebilir.  Uzmanlardan edindiği bilgiler sayesinde kariyer planlayabilir. | PÇ1, PÇ2, PÇ3, PÇ4, PÇ5, PÇ6, PÇ7, PÇ8, PÇ9, PÇ10, PÇ11, PÇ12, PÇ13, PÇ14, PÇ15, |
| Yiyecek İçecek Endüstrisi Üzerine Tartışmalar | Yiyecek İçecek Endüstrisi ve büyüme yönü üzerine fikir sahibi olmak. | PÇ5 |
| Gastronomi ve Medya | Geleneksel medya ve yeni medya arasındaki farkın anlaşılması,  Medya ve turizm ilişkisinin kavranması | PÇ8 |
| Yiyecek İçecek Endüstrisinde Yeni Eğilimler | Yiyecek içecek alanında yaşanan gelişmelerin farkında olur  Yiyecek içecek endüstrisinde ortaya çıkan yeni kavramlar hakkında bilgi sahibi olur  Yiyecek içecek endüstrisinde yeni ürünler hakkında bilgi sahibi olur. | PÇ5 |
| Yiyecek İçecek Sektöründe Çalışan İlişkileri | Öğrenciler yiyecek içecek sektöründe çalışan ilişkileri ile ilgili temel kavramları ve teorilerini bilir. | PÇ6, PÇ9 |
| Stratejik Yönetim | İşletme stratejilerinin değerlendirilmesi ile ilgili temel ekonomik kavram ve ilkeler  Farklı pazarların doğasını ve gelişimini tespit edebilecek analizlerin yapılabilmesi  Stratejik tercihlerin doğası ve karar vermede enformasyon ve riskin önemi  Stratejik analiz araçlarının neler olduğu ve her bir analiz aracının strateji geliştirmede rolü  İşletme ve şirket düzeyinde stratejilerin neler olduğu ve nasıl belirlendiği  Seçilen bir alternatif stratejinin nasıl uygulanabileceği  Konularında bilgi sahibi olmaları ve değerlendirme yapabilmeleri hedeflenmektedir. | PÇ6 |
| Tüketici Davranışları | Tüketici davranışının pazarlama açısından önemini kavrama  Tüketici davranışını açıklamada kullanılan kavram ve modelleri öğrenme  Tüketici davranışlarını etkileyen faktörleri tanıma  Tüketici satın alma karar süreci hakkında bilgi sahibi olma | PÇ9 |
| Kültürlerarası İletişim | 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. | PÇ15 |
| Yabancı Dil VII (İNG) | Öğrencilerin advanced İngilizce seviyesinde kelime ve gramer bilgisine sahip olabilmesini sağlama  Öğrencilerin advanced düzeyi ile okuma, yazma, dinleme ve konuşma becerisi kazandırılması | PÇ3 |
| Soğuk Mutfak Uygulamaları | Dersi tamamlayan bir öğrenci soğuk mutfak ürünlerinin hazırlanması ve sunumu hakkında bilgi sahibi olur. | PÇ1, PÇ2, PÇ3, PÇ4, PÇ5, PÇ6, PÇ7, PÇ8, PÇ10, PÇ11, PÇ12, PÇ13, PÇ14, PÇ15, |
| Gıda Formulasyonu ve Duyusal Analiz | Duyusal analiz yapabilmek.  Yeni ürünler geliştirebilmek | PÇ14 |
| Menü Yönetimi | Dersi alan öğrenciler menü türlerini detaylı tanır ve menü planlama ve geliştirme, menüde maliyet kontrolü, menü fiyatlandırma, menü analizi, menü tasarımı ve menüde pazarlama süreçleri ile ilgili bilgileri elde eder ve uygular. | PÇ11 |
| Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri | Ekmeğin tarihçesi hakkında genel bilgiler edinmek  Ekmek yapımında kullanılan malzemeleri seçebilmek;  Ekmek yaparken dikkat edilmesi gereken hususlara hâkim olmak  Ekmek çeşitlerini ayırt edebilmek;  Beyaz ekmekleri yapabilmek;  Esmer ekmekleri yapabilmek;  Ekşi hamurlu ekmekleri yapabilmek;  Farklı ekmek çeşitleri ile yeni tarifler ve menüler oluşturmak. | PÇ1, PÇ2, PÇ5, PÇ10, PÇ11, PÇ12, PÇ14, PÇ15, |
| Yiyecek Stilistliği ve Fotoğrafçılığı | Dersi alan öğrenciler temel düzeyde fotoğraf çekim tekniklerini bilir ve uygular.  Yemek fotoğrafçılığı, yemek stilistliği ve prop stilistliği ile ilgili bilgileri elde eder, değerlendir ve uygular. | PÇ8 |
| Protokol ve Görgü Kuralları | Dersi başarıyla tamamlayan öğrenci; protokol kavramını bilir.; sosyal ve iş yaşamında protokol hakkında bilgi sahibi olur.; altlık-üstlük ilişkisinin nasıl uygulandığı hakkında bilgi sahibi olur; resmi ilişkilerde protokolün önemini öğrenir, iş toplantıları ve görüşmeler hakkında bilgi sahibi olur; servis kurallarını öğrenir. | PÇ7 |
| Gastronomi Yazarlığı | Bir anlatıyı (dijital, sunum, performans, deneme, vb.) kurgulayarak aktarımı deneyimler. | PÇ1, PÇ2, PÇ3, PÇ4, PÇ5, PÇ6, PÇ7, PÇ8, PÇ9, PÇ10, PÇ11, PÇ13, PÇ14, PÇ15, |
| Gastronomi ve Kültür | Kültür ve gastronomi arasındaki ilişkiyi kavrar.  Gastronomik tercihleri, alışkanlıkları ürün geliştirme stratejilerinde kullanır. | PÇ15 |
| Baharat ve Kahve Kültürü | Baharatları ve kahveleri tanır. | PÇ10 |
| Gastronomi Bilimi | Gastronomi ile ilgili kavramları tanımlar ve açıklar.  Gastronomi ve turizm endüstrisi arasındaki bağlantıyı açıklar.  Yiyeceğin sosyal, kültürel ve çevresel önemini açıklayabilir ve örnekler verebilir. | PÇ 1  PÇ 2  PÇ 4 |
| Mesleki İngilizce I | Konaklama ve seyahat sektörüne yönelik kelime bilgisi kazanma  Konaklama ve seyahat sektörüne yönelik terimlerle yazma, dinleme, konuşma ve iletişim kurabilme yetisi kazanma | PÇ3 |
| Mesleki Uygulamalar I | Teorik bilgilerin pratiğe dökülmesi ile mesleğe yönelik tecrübe kazanılacaktır. | PÇ10 |
| Rusça I | Alfabe öğrenilir.  Telaffuz kuralları öğrenilir.  Cümle yapısı hakkında bilgi edindi.  Kısa cümleler kurma  Soru cümlelerinin yapısı hakkında bilgi edinir. | PÇ3 |
| Almanca I | Seviyeye uygun bir okuma parçasını okuyup anlayabilmek  Günlük konuşmalarda sıkça kullanılan fiilleri cümle içinde kullanabilme  Almanya’nın coğrafi yapısı hakkında bilgi edinmek, Avrupa’daki şehir ve ülke isimlerini öğrenme  Kendini tanıtabilme ve selamlaşma  Almanya’daki yaşam şartları ve eğitim yapısı hakkında bilgi edinme  Birinci derecede akraba ilişkilerini öğrenme  Kültür farklılıklarını anlayabilmek ve ifade edebilme | PÇ3 |
| Fransızca I | İki dile sahip olma, seçmeli yabancı dil ile iletişim kurabilme | PÇ3 |
| Turizm ve Çevre | Dersi alan öğrenciler turizm ve çevre ilişkisi ile ilgili temel kavramları bilirler. Turizm ve çevre ile ilgili bilimsel araştırmaların ve projelerdeki süreçler hakkında bilgi sahibi olur ve deneyimler. | PÇ5, PÇ9 |
| Kalite Yönetimi | Stratejik yönetim felsefesinin içselleştirilmesi  IS kalite standartlarının içselleştirilmesi  Sürekli iyileştirme felsefesinin içselleştirilmesi | PÇ12 |
| Dijital Pazarlama | Dijital pazarlamanın temel konseptlerini kavrayacak.  Klasik ve dijital medya stratejileri arasındaki farkları ayırt edebilecek.  Reklamcılıktaki yeni dijital süreçler hakkında bilgi sahibi olacak. | PÇ9 |
| Yabancı Dil VIII (İNG) | Öğrencilerin advanced İngilizce seviyesinde kelime ve gramer bilgisine sahip olabilmesini sağlama  Öğrencilerin advanced düzeyi ile okuma, yazma, dinleme ve konuşma becerisi kazandırılması | PÇ3 |
| Araştırma Yöntemleri | Öğrenciler bilimsel araştırmaların nasıl gerçekleştirildiğini bilirler ve uygularlar. | PÇ7 |
| Pasta ve Tatlı Uygulamaları | Tekniğine ve ürünün özelliğine göre tatlı ve pasta yapabilme.  Tekniğine uygun süsleme yapabilme | PÇ14 |
| Bitirme Projesi (A,B,C…) | Alanı ile ilgili problemlerin tespiti ve çözümünün aşamalarını öğrenir,  Bilimsel araştırmaları planlar ve hazırlar,  Araştırmaların biçimsel yapısını öğrenir,  Bilimsel kaynaklardan yararlanabilir,  Araştırma probleminin ortaya koyup çalışmayı tamamlayabilir. | PÇ12 |
| Türk Mutfak Kültürü | Türk mutfağının tarihsel gelişimini açıklayabilecek, Çeşitli dönemlere göre Türk mutfağında tüketilen ürünleri açıklayabilecek, Türk mutfağına özgü geleneksel mekânları ve gıda esnafını açıklayabilecektir. | PÇ1, PÇ10, PÇ15 |
| Uluslararası Mutfaklarda Peynir Çeşitleri | Peynir, yoğurt, tereyağı gibi süt ürünlerini üretebilecek teknik bilgi ve becerileri kazanır. | PÇ10 |
| Gıda Teknolojileri | Endüstriyel üretim başta olmak üzere gıdaların kimyasal, mikrobiyolojik özelliklerini bilir, çeşitli gıda ürünlerinin işlenmesi ve paketlenmesi süreci hakkında bilgi sahibi olur, bu süreç içerisinde kullanılan teknikler ve gıda katkı maddelerinin neler olduğunu bilir. | PÇ2, PÇ12, PÇ13, PÇ14 |
| Gıda Mevzuatı | Öğrenciler gıdaların üretimi, işlenmesi, saklanması, lojistiği, paketlenmesi, etiketler, çalışan sağlığı, hijyen başta olmak üzere işletmenin açılışında istenen yasal prosedürler, tüketici hakları ve güncel kanunlar hakkında bilgi sahibi olur. | PÇ2, PÇ13, PÇ14 |
| Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi | Ziyafet kavramını tanımlar, ziyafetin teknik, fiziksel ve personel planlamasını yapar, ziyafete ilişkin menülerde dikkat edilmesi gereken hususları bilir, stok kontrolü sağlar, ziyafet anlaşmalarının yapılması hakkında detaylı bilgiye sahip olur. | PÇ1, PÇ6, PÇ11, PÇ12 |
| Makarnalar | Taze ve kuru makarna ve makarna türevlerinin hazırlanması konusunda yeterli teorik ve uygulamalı bilgiye sahip olurlar | PÇ1, PÇ2, PÇ3, PÇ5, PÇ10, PÇ11, PÇ12, PÇ14, PÇ15 |
| Genel Muhasebe | Muhasebenin bir işletmedeki diğer bölümler ve işletme yönetimi için önemini kavrayabilme  Aktif ve pasif hesapların, gelir tablosu ve maliyet hesaplarının niteliğini, bölümlenmesini, işleyişini ve birbirleri ile ilişkilerini öğrenme  Herhangi bir işletmedeki muhasebe sürecinin nasıl çalıştığını kavrayabilme, genel muhasebenin ve bu doğrultuda tutulan kayıtların diğer muhasebe sistemleri ile ilişkisini anlayabilme  Herhangi bir işletmenin dönem içi muhasebe kayıtlarını tutabilme ve/veya gerektiğinde bunları sorgulayarak muhasebesel hataları ortaya çıkartabilme, bu hataları düzeltebilme Muhasebenin bir işletmedeki diğer bölümler için önemini kavrayabilme  Aktif ve pasif hesapların, gelir tablosu ve maliyet hesaplarının niteliğini, bölümlenmesini, işleyişini ve birbirleri ile ilişkilerini öğrenme, Herhangi bir işletmedeki muhasebe sürecinin nasıl çalıştığını kavrayabilme  Dönem içi muhasebe işlemlerinin, işletmenin dönem sonu mali yapısı ve kar/ zararı ile ilişkisini çözümleyebilme, herhangi bir işletmenin dönem içi muhasebe kayıtlarını tutabilme  Düzenlenen mali tablolardan işletmenin mali yapısını okuyabilme | PÇ11 |
| Mesleki İngilizce II | İş hayatında yabancı dilde sözlü ve yazılı iletişim becerilerine sahip olmak.  Yazışmalarda uyulması gereken kuralları uygulayabilme | PÇ3 |
| Mesleki Uygulamalar II | Teorik bilgilerin pratiğe dökülmesi ile mesleğe yönelik tecrübe kazanılacaktır. | PÇ10 |
| Mesleki Etik | Etik ve ahlak kavramları ile bu kavramların önemini betimleyebilecektir.  Etik kavramını tanımlar.  Ahlak kavramını tanımlar.  Etik ve ahlak arasındaki farklılıkları listeler.  Turizm sektöründe etik ve ahlaki değer ve yargıların önemini tartışabilecektir.  Turizmde etik standartlarını açıklar.  Turizmde temel etik ilkelerini tanımlar.  Turizmde temel etik şikayetlerin hangi konulardan kaynaklandığını açıklar. | PÇ7 |
| Rusça II | Kiril alfabesiyle yazılan metinleri hızlı ve doğru bir şekilde okur  Kelime hazinesi 500 kelimeye ulaşır  Basit ve birleşik cümleler kurulur;  Fikrini ifade edebilecek diyaloglar kurulur  Kısa metinler yazılır  Okuduğu metinlerle ilgili soru cümleleri oluşturulur. | PÇ3 |
| Almanca II | Kişi zamirlerine göre fiili çekimleyebilme  Almanca turizm terimlerini öğrenme  Gelecek zamanla ilgili cümle kurma  Vücudun bölümlerini anlatabilme  Kendi hayatından kısa bahsedebilme  Emir cümlesi kurma | PÇ3 |
| Fransızca II | İki dile sahip olma, seçmeli yabancı dil ile iletişim kurabilme. Öğrencilerin öğrenim gördükleri alanlarla ilgili dersin içeriğinde belirtilen konularda mesleki Fransızca terminolojilerini bilmek ve literatürü takip | PÇ3 |
| Kariyer Yönetimi | Bireysel ve kurumsal anlamda kariyer gelişimi ve yönetiminin tanıtılması  Kariyer gelişiminin bireysel, ekonomik, sosyal ve kültürel boyutlarının incelenmesi  Başarılı bir kariyer için gerekli temel yetkinliklerin kavranması  İş arama sürecinde gerekli teknik araçların etkin biçimde kullanımı  İş başvurusu ve seçim sürecine hazırlık | PÇ6 |
| Marka Yönetimi | Marka ve markayla ilişkili temel kavramları tanıma  Marka yönetimi hakkında temel düzeyde bilgiye sahip olma  İşletmeler açısından markalama stratejilerinin önemini kavrama | PÇ6 |
| Sağlık Turizmi | Sağlık turizmi çeşitleri ve Spa- wellness teknikleri hakkında bilgi sahibi olurlar | PÇ2, PÇ9, PÇ13 |
| Sosyal Sorumluluk Uygulamaları | Öğrenciler sosyal sorumluluk konusu alandaki mevcut problemlerini tanımlayabilecekler, toplum hizmeti kapsamındaki aktiviteler hakkında bilgi sahibi olacaklar, sosyal sorumluluk aktivitelerinin uygulanmasıyla ilgili temel bilgi ve becerileri edinecekler ve toplumun mevcut sorunlarını çözmeye yönelik projeler hazırlayabileceklerdir. | PÇ4  PÇ7 |