



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

<b>DÖNEM</b>	Bahar
--------------	-------

<b>DERSİN KODU</b>	271218032	<b>DERSİN ADI</b>	Sosyal Sorumluluk Uygulamaları
--------------------	-----------	-------------------	--------------------------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATI			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKT S	TÜRÜ	DİLİ
VIII	2	0	0	2	4	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	40
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>	Sosyal sorumluluğun önemi, mevcut toplumsal problemlerin tanımlanması ve çözümlenmesi. Panellere, konferanslara ve kongrelere katılmak ve organize etmek, Sosyal sorumluluk gönüllüsü olarak okullarda toplum hizmeti vermek		
<b>DERSİN AMAÇLARI</b>	Sosyal hizmetleri tanımak ve bu alanda aktiviteler gerçekleştirmek. Kişilerin kendilerinin bu disiplini edinip, başkalarının da edinmesini sağlayarak toplumun ihtiyaçları konusunda hassasiyet geliştirmek.		
<b>DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI</b>			
<b>DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI</b>	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.		
<b>TEMEL DERS KİTABI</b>			
<b>YARDIMCI KAYNAKLAR</b>	Sosyal sorumlulukla ilgili örnek makaleler		
<b>DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER</b>			

**DERSİN HAFTALIK PLANI**

HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Sosyal sorumluluk kavramının tanımlanması
2	Kurumsal sosyal sorumluluk kavramı
3	Sosyal sorumluluk uygulamaları hazırlanacak projenin tasarlanması
4	Sosyal sorumluluk uygulamaları hazırlanacak projenin tasarlanması
5	Sosyal sorumluluk uygulamaları hazırlanacak projenin tasarlanması
6	Türkiye'den ve Dünyadan örnek sosyal sorumluluk uygulamaları
7	Örnek sosyal sorumluluk uygulamalarının gerçekleştirilmesi
8	Örnek sosyal sorumluluk uygulamalarının gerçekleştirilmesi
9	Örnek sosyal sorumluluk uygulamalarının gerçekleştirilmesi
10	Örnek sosyal sorumluluk uygulamalarının gerçekleştirilmesi
11	Örnek sosyal sorumluluk uygulamalarının gerçekleştirilmesi
12	Örnek sosyal sorumluluk uygulamalarının gerçekleştirilmesi
13	Örnek sosyal sorumluluk uygulamalarının gerçekleştirilmesi
14	Örnek sosyal sorumluluk uygulamalarının gerçekleştirilmesi
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.			
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:ÖĞR. GÖR. DR. Taner ERDOĞAN

Tarih:

İmza: