

|                                |                |                   |                   |
|--------------------------------|----------------|-------------------|-------------------|
| Gastronomi ve Mutfak Sanatları |                |                   |                   |
| Lisans                         | TYYÇ: 6. Düzey | QF-EHEA: 1. Düzey | EQF-LLL: 6. Düzey |

## Ders Genel Tanıtım Bilgileri

|                                      |                                                                                                    |  |  |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| Ders Kodu:                           | UNI095                                                                                             |  |  |
| Ders İsmi:                           | Kariyer Geliştirme Planlama ve Yönetimi                                                            |  |  |
| Ders Yarıyılı:                       | Bahar                                                                                              |  |  |
| Ders Kredileri:                      | <div>AKTS</div> <div>5</div>                                                                       |  |  |
| Öğretim Dili:                        | Türkçe                                                                                             |  |  |
| Ders Koşulu:                         |                                                                                                    |  |  |
| Ders İş Deneyimini Gerektiriyor mu?: | Hayır                                                                                              |  |  |
| Dersin Türü:                         | Üniversite Seçmeli                                                                                 |  |  |
| Dersin Seviyesi:                     | <div>Lisans</div> <div>TYYÇ:6. Düzey</div> <div>QF-EHEA:1. Düzey</div> <div>EQF-LLL:6. Düzey</div> |  |  |
| Dersin Veriliş Şekli:                | E-Öğrenme                                                                                          |  |  |
| Dersin Koordinatörü:                 | Dr. Öğr. Üy. HİLAL ÇAKAR ÖZCAN                                                                     |  |  |
| Dersi Veren(ler):                    | HİLAL ÇAKAR                                                                                        |  |  |
| Dersin Yardımcıları:                 |                                                                                                    |  |  |

## Dersin Amaç ve İçeriği

|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dersin Amacı:   | Öğrencilere, iş dünyasının hızla değişen ekonomik, sosyal, kültürel, etik ve yasal koşullarına uyum sağlamalarında yardımcı olacak kariyer yöntemlerini tanıtmak ve kendi yaşamlarına uyarlama becerisi kazandırmak. Geleceği tahmin edebilen, kendisini neyin beklediğini bilen, amaçlarını belirleyen, yüksek motivasyona sahip çalışanlar olarak kendilerini işlerine adayacak gerekli bilgi ile donanıma sahip olmalarını sağlamak amaçlanmaktadır |
| Dersin İçeriği: | Kariyer kavramı, kariyer planlama ve aşamaları, Bireysel kariyer gelişimi, kariyer stratejisinin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| İçeriği: | oluşturulması, Kariyer planlama modeli, ilgili öğretmenlik alanlarında kariyer seçenekleri, Özgeçmiş hazırlama ve özgeçmiş çeşitleri, CV formatı ve örnekleri, CV hazırlamada dikkat edilecek noktalar, Kendilerini tanıtan CV'leri için kapak yazıları, tanıtım mektupları, iş görüşmesi yöntem ve türleri, görüşmeye hazırlık ve görüşme aşamaları, Görüşmelerde karşılaşılabilecek durumları, Soru tipleri, vücut dili-bedensel işaretler. |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Öğrenme Kazanımları

Bu dersi başarıyla tamamlayabilen öğrenciler;

1. Kariyer planlamasının temellerini oluşturan ilkeleri açıklar
2. İlgili alanlarını araştırarak kişisel profilini düzerler.
3. İdeal işe alınması için ulaşılabilir kariyer hedefleri geliştirir
4. Uygun kariyer seçenekleri ve iş türlerini, seçilen sektördeki gereksinimleri keşfeder
5. Etkileşim becerilerini/iletişimini geliştirir
6. İş başvurusu, niyet mektubu, özgeçmiş vb. belgeleri hazırlar.

## Ders Akış Planı

| Hafta | Konu                                                                              | Ön Hazırlık |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 1)    | Kariyer Yönetimi nedir?                                                           | -           |
| 2)    | Kariyer Planlama ve Gelişimi                                                      | -           |
| 3)    | Kariyer Planlama ve Gelişimi                                                      | -           |
| 3)    | Kariyer Planlama ve Gelişimi                                                      | -           |
| 4)    | Kariyer safhaları : Kişisel tercihlerini bilmek                                   | -           |
| 5)    | Dünyadaki kariyer eğilimleri                                                      | -           |
| 6)    | İş dünyasının yeni mezunlardan beklentileri                                       | -           |
| 7)    | Özgeçmiş, kapak yazısı ve teşekkür mektubu hazırlama yöntemleri                   | -           |
| 8)    | ARA SINAV                                                                         | -           |
| 9)    | Etkileyici bir iş görüşmesi nasıl yapılır? Mülakat teknikleri ile ilgili bilgiler | -           |
| 10)   | Performans Yönetiminin temel kavramları                                           | -           |
| 11)   | Zaman yönetimi                                                                    | -           |
| 12)   | Profesyonel etik; Mesleki etik nedir?                                             | -           |
| 13)   | Profesyonel etik; Mesleki etik nedir? Duygusal Taciz (mobbing) önlemek?           | -           |
| 14)   | Genel Tekrar                                                                      | -           |

|     |       |   |
|-----|-------|---|
| 15) | FİNAL | - |
|-----|-------|---|

## Kaynaklar

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ders Notları / Kitaplar: | Bulunmamaktadır.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Diğer Kaynaklar:         | <p>Ünsal, P. (2015). Kariyeri Gelişimi Kuramları ve Kariyer Danışmanlığı. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.</p> <p>Erdoğan N. (2003). Kariyer Geliştirme: Kuram ve Uygulama. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.</p> <p>Kuzgun, Y. (2014). Meslek Gelişimi ve Danışmanlığı (4. Baskı). Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.</p> <p>Bedük, A. ve Mete, O. (2007). Kariyerinize C Vitamini. İş Görüşmesi ve Özgeçmiş Yazma Teknikleri. Ankara: Gazi Kitabevi.</p> <p>Soysal, S. (1997). İş Ararken Etkili Özgeçmiş Yazmanın ve Başarılı Görüşmeler Yapmanın Yolları. İstanbul: Remzi Kitabevi.</p> |

## Ders - Program Öğrenme Kazanım İlişkisi

| Course Learning Outcomes                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|---|
| Program Kazanımları                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |   |   |   |   |   |
| 1) Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile ilgili genel kavramları tanımlar/açıklar                                                                                                                                                                                                                |   |   |   |   |   |   |
| 2) Yiyecek-İçecek işletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevre ilişkilerini tanımlar/açıklar.                                                                                                                                                                                                   |   |   |   |   |   |   |
| 3) Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki düzenlemeler, mesleki standartlar ve uygulamalar ile ilgili bilgiye sahip olur.                                                                                                                                                                  |   |   |   |   |   |   |
| 4) Alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer kaynaklarla desteklenen ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olur.                                                                                                                   |   |   |   |   |   |   |
| 5) Alanında edindiği ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme, ileri düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, araştırmalara ve kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilir. |   |   |   |   |   |   |
| 6) Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olur.                                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |   |   |
| 7) Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki her türlü organizasyonu düzenler.                                                                                                                                                                                                                |   |   |   |   |   |   |
| 8) Bölümü ile ilgili temel kavramları ve kuramları kullanarak yeme-içme ile ilgili                                                                                                                                                                                                            |   |   |   |   |   |   |

|                                                                                                                                                                                            |   |   |   |   |   |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|---|
| olguları analiz eder ve uygular.                                                                                                                                                           | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| <b>Course Learning Outcomes</b>                                                                                                                                                            |   |   |   |   |   |   |
| 9) Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık faaliyetlerin yürütülmesinde bireysel veya ekip üyesi olarak sorumluluk alır.                                     |   |   |   |   |   |   |
| 10) Alanına yenilik getiren bilgi, düşünce, uygulama veya teknolojilerin hayata geçirilmesinde risk ve sorumluluk alır.                                                                    |   |   |   |   |   |   |
| 11) Alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirir.                                                                                          |   |   |   |   |   |   |
| 12) Alanı ve mesleği ile ilgili güncel gelişmeleri takip eder.                                                                                                                             |   |   |   |   |   |   |
| 13) Alanı ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşır.                       |   |   |   |   |   |   |
| 14) Alanının gerektirdiği en az Avrupa bilgisayar kullanma lisansı temel düzeyinde bilgisayar yazılımı ve bilişim teknolojilerini kullanır.                                                |   |   |   |   |   |   |
| 15) Bir yabancı dili (İngilizce) en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyi'nde kullanarak alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.                                |   |   |   |   |   |   |
| 16) Alanı ile ilgili verilerin toplanması, yorumlanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket eder.          |   |   |   |   |   |   |
| 17) Türk ve değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlar.                                                                                                                               |   |   |   |   |   |   |
| 18) Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olur ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanır. |   |   |   |   |   |   |

### Ders - Öğrenme Kazanımı İlişkisi

| Etkisi Yok | 1 En Düşük | 2 Orta | 3 En Yüksek |
|------------|------------|--------|-------------|
|            |            |        |             |

|    | Dersin Program Kazanımlarına Etkisi                                                                                       | Katkı Payı |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 1) | Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile ilgili genel kavramları tanımlar/açıklar                                               | 3          |
| 2) | Yiyecek-İçecek işletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevre ilişkilerini tanımlar/açıklar.                                  | 3          |
| 3) | Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki düzenlemeler, mesleki standartlar ve uygulamalar ile ilgili bilgiye sahip olur. | 3          |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 4)  | Alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer kaynaklarla desteklenen ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olur.                                                                                                                   | 3 |
| 5)  | Alanında edindiği ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme, ileri düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, araştırmalara ve kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilir. | 3 |
| 6)  | Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olur.                                                                                                                                                                                                                                                 | 3 |
| 7)  | Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki her türlü organizasyonu düzenler.                                                                                                                                                                                                                | 3 |
| 8)  | Bölümü ile ilgili temel kavramları ve kuramları kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları analiz eder ve uygular.                                                                                                                                                                           | 2 |
| 9)  | Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık faaliyetlerin yürütülmesinde bireysel veya ekip üyesi olarak sorumluluk alır.                                                                                                                                        | 3 |
| 10) | Alanına yenilik getiren bilgi, düşünce, uygulama veya teknolojilerin hayata geçirilmesinde risk ve sorumluluk alır.                                                                                                                                                                        | 3 |
| 11) | Alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirir.                                                                                                                                                                                              | 3 |
| 12) | Alanı ve mesleği ile ilgili güncel gelişmeleri takip eder.                                                                                                                                                                                                                                 | 2 |
| 13) | Alanı ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşır.                                                                                                                           | 2 |
| 14) | Alanının gerektirdiği en az Avrupa bilgisayar kullanma lisansı temel düzeyinde bilgisayar yazılımı ve bilişim teknolojilerini kullanır.                                                                                                                                                    | 3 |
| 15) | Bir yabancı dili (İngilizce) en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyi'nde kullanarak alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.                                                                                                                                    | 3 |
| 16) | Alanı ile ilgili verilerin toplanması, yorumlanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket eder.                                                                                                              | 3 |
| 17) | Türk ve değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlar.                                                                                                                                                                                                                                   | 3 |
| 18) | Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olur ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanır.                                                                                                     | 3 |

## Ölçme ve Değerlendirme

| Yarıyıl İçi Çalışmaları | Aktivite Sayısı | Katkı Payı |
|-------------------------|-----------------|------------|
| Ödev                    | 1               | % 10       |
| Ara Sınavlar            | 1               | % 30       |
|                         |                 |            |

|                                                   |   |              |
|---------------------------------------------------|---|--------------|
| Final                                             | 1 | % 60         |
| <b>Toplam</b>                                     |   | <b>% 100</b> |
| YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTU KATKISI    |   | % 40         |
| YARIYIL SONU ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTUNA KATKISI |   | % 60         |
| <b>Toplam</b>                                     |   | <b>% 100</b> |

### İş Yüğü ve AKTS Kredisi Hesaplaması

| Aktiviteler           | Aktivite Sayısı | Aktiviteye Hazırlık | Aktivitede Harçanan Süre | Aktivite Gereksinimi İçin Süre | İş Yüğü    |
|-----------------------|-----------------|---------------------|--------------------------|--------------------------------|------------|
| Ders Saati            | 1               | 42                  |                          |                                | 42         |
| Ödevler               | 1               | 18                  |                          |                                | 18         |
| Ara Sınavlar          | 1               | 25                  |                          |                                | 25         |
| Final                 | 1               | 40                  |                          |                                | 40         |
| <b>Toplam İş Yüğü</b> |                 |                     |                          |                                | <b>125</b> |