

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Academic and Professional Orientation / Academic and Professional Orientation	
Ders Kodu / Course Code	GMS11022021341	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor's / Bachelor's	
Ders Akts Kredi / ECTS	4.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Bu dersin ön koşulu bulunmamaktadır.	The prerequisite for this course is not.
Amacı / Purpose	Öğrencilere bölüm, anabilim dalları, meslek eğitim ve uygulama standartları ve meslek etiği konusunda bilgi ve beceri kazandırmak.	To provide students with knowledge and skills about the department, departments, professional education and practice standards and professional ethics.
İçeriği / Content	Bu dersin sonunda öğrenciler: Beslenme ve diyetetik bölümünü ve mesleği tanıyacaklar, meslek etiği ve deontoloji ile ilgili temel bilgileri öğrenecekler, mesleklerinin gerektirdiği davranış ve aktiviteleri tanımlama ve uygulama becerileri kazanacaklar, eğitimleri sırasında gerekli yönetmelikleri öğrenecekler, meslekleri ile ilgili temel bilgileri edinebilecekleri kaynakları tanımlama ve onlara ulaşabilme deneyimi kazanacaklardır.	At the end of this course, students should: Department of nutrition and Dietetics, and be familiar with the profession and professional ethics and deontology will learn basic information about their behavior and will gain skills required by the profession and definition of activities in the application, the regulations during the training necessary to learn where you can obtain basic information about defining resources, careers and gain experience to be able to reach them.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)		

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans eğitiminin temel özelliklerini öğrenir.	Learns the basic features of Gastronomy and Culinary Arts undergraduate education.
2	Bölüm ile ilgili (idari işleyiş, öğretim elemanları, müfredat) ve öğrenciliğine dair konularda (Yönetmeliklerin ve öğrenci sorumlulukları) bilgi sahibi olur.	Have knowledge about the department (administrative functioning, teaching staff, curriculum) and issues related to its students (Regulations and student responsibilities).
3	Mesleği ile ilgili uygulamaları, mezuniyet sonrası çalışma alanlarını, mesleki örgütleri bilir.	They knows the practices related to his/her profession, the fields of study after graduation, professional organizations.
4	Mesleki temel kaynaklara ulaşım konusunda bilgi sahibi olur.	Have knowledge about access to professional basic resources.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Üniversite Tanıtımı				
	University Introduction				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Üniversitenin Akademik Yapısı				
	Academic Structure of the University				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İdari Birimlerin Tanıtımı- Öğrenci İşleri				
	Introduction of Administrative Units- Student Affairs				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öğrenci Bilgi Yönetim Sistemi Kullanımı				
	Use of Student Information Management System				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kütüphane ve Dokümantasyon Birimi				
	Library and Documentation Unit				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sağlık, Kültür ve Spor Birimi				
	Health, Culture and Sports Department				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	Midterm				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yükseköğretim Kurumları Öğrenci Disiplin Yönetmeliği				
	Higher Education Institutions Student Discipline Regulation				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Eğitim - Öğretim ve Sınav Yönetmeliği				
	Education and Training and Examination Regulations				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bağıl Değerlendirme Yönergesi				
	Relative Evaluation Directive				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Akademik Bölüm Tanıtımları				
	Academic Department Introductions				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Akademik Bölüm Tanıtımları				
	Academic Department Introductions				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Staj İşlemleri, Yönerge ve Raporlama				
	Internship Procedures, Instructions and Reporting				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Sınavı				
	Final Exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	2.00	28.00
Bireysel Çalışma / Self Study	10	5.00	50.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	5	5.00	25.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	5	5.00	25.00
Toplam / Total:	36	19.00	130.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 130.00/30.00 = 4.33 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 130.00 / 30.00 = 4.33 ~			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program					
	1.1.1	2.1.1	3.1.1	3.2.1	3.3.1	3.4.1
1.Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans eğitiminin temel özelliklerini öğrenir. / Learns the basic features of Gastronomy and Culinary Arts undergraduate education.	5	5	5	5	5	5
2.Bölüm ile ilgili (idari işleyiş, öğretim elemanları, müfredat) ve öğrenciliğine dair konularda (Yönetmeliklerin ve öğrenci sorumlulukları) bilgi sahibi olur. / Have knowledge about the department (administrative functioning, teaching staff, curriculum) and issues related to its students (Regulations and student responsibilities).	5	5	5	5	5	5
3.Mesleği ile ilgili uygulamaları, mezuniyet sonrası çalışma alanlarını, mesleki örgütleri bilir. / They knows the practices related to his/her profession, the fields of study after graduation, professional organizations.	5	5	5	5	5	5
4.Mesleki temel kaynaklara ulaşım konusunda bilgi sahibi olur. / Have knowledge about access to professional basic resources.	5	5	5	5	5	5

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high