GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Mesleki Proje	
Ders Kodu / Course Code	1116B2016	
Ders Türü / Course Type	Ders	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
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 Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Restoran çeşitleri, menü türleri, yeni mutfak trendleri, restoran kurma aşamaları ve yöresel mutfak alanında gerekli araştırmaları yapmaları amaçlanmaktadır.	-
İçeriği / Content	Çeşitli konularda araştırma yapma yeteneklerinin geliştirilmesi.	-
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Proje nedir ve nasıl hazırlanır? öğrenci öğretmen ve veliler için / Halil İbrahim Gündoğdu, Altın Nokta Basım Yayın, 2013 Adım adım proje yönetimi : başarılı proje yönetimi için kanıtlanmış ve pratik bir rehber / Richard Newton, Optimist Yayım Dağıtım, 2012 Proje yönetimi: kavramları - metodolojisi ve uygulamaları / Gökrem Tekir, Çağlayan Kitabevi, 2006 Profesyonel proje yönetimi / Jennifer Greene, Bilge Adam Yayınları, 2008 Proje yönetimi: Harvard Business Review dergisinden seçmeler, Türkiye Metal Sanayicileri Sendikası (MESS), 2005	-
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Tuba Aldemir	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Araştırmalarını gerçekleştirmek üzere kendine uygun haftalık zaman planı oluşturur. Haftalık zaman planında ortaya çıkan aksaklıkları değerlendirerek gerekli önlemleri alır.	-
2	Yiyecek içecek sektörünü tanır, işletme kurma, menü hazırlama ve finansal konularda bilgi sahibi olur.	-
3	Araştırma çalışmalarını yürütürken sınıf arkadaşları ile yardımlaşır.	-
4	Araştırmalarını ve uygulamalarını yaparken gerekli iş sağlığı ve güvenliği, meslek etiği ve hijyen sanitasyon önlemlerini alır.	-

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mesleki Proje hakkında bilgiler				
	-				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İmza Yemekler ve imza yemekler hakkında bilgiler				
	-				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Proje ödevlerinin kontrolü				
	-				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Proje ödevlerinin kontrolü				
	-				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Proje ödevlerinin kontrolü				
	-				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Proje ödevlerinin kontrolü				
	-				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Proje ödevlerinin kontrolü				
	-				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	-				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Proje ödevlerinin kontrolü				
	-				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Proje ödevlerinin kontrolü				
	-				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Proje ödevlerinin kontrolü				
	-				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Proje ödevlerinin kontrolü				
	-				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Proje ödevlerinin kontrolü				
	-				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Proje ödevlerinin kontrolü				
	-				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Proje ödevlerinin kontrolü				
	.				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Sınavı				
	-				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	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

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	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 Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Bireysel Çalışma / Self Study	13	3,00	39,00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Final Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	5	5,00	25,00
Proje Hazırlama / Project Preparation	14	1,00	14,00
Toplam / Total:	47	12,00	107,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30,00 (Saat/AKTS) = 107,00/30,00 = 3,57 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30,00 (Hour / ECTS) = 107,00 / 30,00 = 3,57 ~ 4.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes													
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1	1.1.1	1.1.1	1.1.1	1.1.1
1.Araştırmalarını gerçekleştirmek üzere kendine uygun haftalık zaman planı oluşturur. Haftalık zaman planında ortaya çıkan aksaklıkları değerlendirerek gerekli önlemleri alır. / -		5												
2.Yiyecek içecek sektörünü tanır, işletme kurma, menü hazırlama ve finansal konularda bilgi sahibi olur. / -							4	4	2	3		4		2
3.Araştırma çalışmalarını yürütürken sınıf arkadaşları ile yardımlaşır. / -						5								
4.Araştırmalarını ve uygulamalarını yaparken gerekli iş sağlığı ve güvenliği, meslek etiği ve hijyen sanitasyon önlemlerini alır. / -				4	2				2	5		3		

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