BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2023-2024) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Girişimcilik	MOS102	1	2 + 0	2,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Örgün)
Amaç	Gelecekte işletmelerde yönetici olarak görev alacak ya da tek başına girişimcilik faaliyetinde bulunacak öğrencilere yönelik girişimciliğin temel hususlarını genel hatlarıyla öğretmeyi amaçlamaktadır.
Ders İçeriği	Girişimciliğin Temel Fonksiyonları, KOBİ'lerin Ekonomiye ve Sosyal Hayata Katkıları. KOBİ'lerin Zayıf Yönleri ve Türkiye'de KOBİ'lere Destek Sağlayan Kuruluşlar. Franchising Sistemi ve Yatırımcıya Sağlayacağı Faydalar. Pazarlama ve Tutundurma Stratejileri. İş Planı ve Bölümleri.
Ders Kaynakları	Seyfi TOP, Girişimcilik Keşif Süreci, Beta Yayınevi, Girişimcilik;Teori, Süreç ve Uygulama, Serpil DÖMTOMAK, Detay Yayıncılık, Ankara

Hafta	Konu
1	Girişimcilikte Temel Kavramlar
2	Kobi'lerin Arkasındaki İtici Güç: Girişimciler
3	Girişimcilikte Başarı Faktörleri ve Başarısızlık Nedenleri
4	İşletme Kuruluşu
5	Kapasite Kullanımı ve Başabaş Noktası Analizi
6	İşletme Türleri
7	Küçük ve Orta Büyüklükte İşletmeler (Kobi'ler) 1
8	Ara sınav ve Küçük ve Orta Büyüklükte İşletmeler (Kobi'ler) 1
9	Kobi'lerin Ekonomik ve Sosyal Sisteme Katkıları
10	Küçük İşletmelerde Yönetim İşlevi
11	Küçük İşletmelerde Üretim İşlevi
12	Küçük İşletmelerde Pazarlama İşlevi
13	Küçük İşletmelerde Finansman İşlevi
14	Küçük İşletmelere Destek Sağlayan Kuruluşlar

Program Çıktıları	
1	Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
2	Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
3	Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
4	Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
5	Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
6	Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
7	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
8	Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
9	Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
10	Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
11	Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
12	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12
Mesleki alanda girişimciliğin önemini kavrar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Girişimcinin kim olduğu ve kim olmadığını kavrar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Girişimcilik konusunun temel kavramlarını açıklar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Girişimci türlerini açıklar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Girişimcilerin karşılaşacakları sorunlar karşısında bilinç kazanır ve bu sorunlara çözüm arama yollarını bilir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-