



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Gastronomide Proje Yönetimi	AŞÇ265	3	1 + 2	4,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)				
Amaç	Bu ders; Gastronomi ve mutfak sanatları alanında edinilen bilgi ve beceriler çerçevesinde proje süreçlerinde gerekli araçların, proje yönetimi tekniklerinin ve projelerin başansı için gereken becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.				
Ders İçeriği	Öğrenciler, bu dersle: Disiplinler arası çalışabilecektir. Gastronomi alanında araştırma projesi geliştirebilecektir. Proje konusu üzerinde risk yönetimi analizi gerçekleştirebilecektir Mesleki etik değerleri tanımlayabilecektir. Gastronomi uygulamalarında karşılaşılan karmaşık problemlerin analizi ve çözümü için gerekli olan modern teknik ve araçları seçme ve kullanma becerisini tartışabilecektir. Gastronomi uygulamalarının çevresel, ekonomik, sosyal ve sürdürülebilirlik analizini gerçekleştirebilecektir. Girişimci bir şefin sahip olması gereken yetileri tanımlayabilecektir. Hazırlanan bir projeyi etkin şekilde sunabilecektir.				
Ders Veren	Dr. Öğr. Üyesi Yusuf ÇUHADAR				
Ders Kaynakları	Ders Notları, G.Bilen, S.Kabukçuoğlu, Avrupa Birliği 'nde proje süreç yönetimi ve hazırlama ilkeleri				

Hafta	Konu
1	Proje Kavramı
2	Proje Türleri
3	Proje Konusunun Belirlenmesi
4	Problemin Tanımlanması
5	Literatür Taraması
6	Gastronomi Alanında Kullanılan Araştırma Yöntemlerin Açıklanması
7	Ara sınav
8	Uygulama
9	Uygulama
10	Uygulama
11	Uygulama
12	Uygulama
13	Uygulama
14	Projenin Sunulması

Program Çıktıları

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

Ders Öğrenme Çıktısı

Veri derleme aracının geliştirilmesini açıklayabilecek

Proje sunumu aşmalarını anlatabilecek

Ortalama Değer