



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
OSMANLİ MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK
(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Hibe Projeleri Hazırlama Teknikleri	MOS115	1	2 + 0	2,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüzyüze eğitim)				
Amaç	Hibe Projesi Hazırlama ve Uygulama Teknikleri dersi ile amaç, öğrencilerin hayatlarının hemen her aşamasında karşılaştıkları sorunlara çözümler üretirken proje geliştirme mantığının benimsenmesini sağlayarak, tespit ettikleri sorunları planlı bir şekilde çözebilecekleri bir projeye dönüştürmelerinin sağlanmasıdır; bununla birlikte uygulama yoluyla başta kendileri olmak üzere tüm topluma maddi ve manevi faydaların sağlanması için gerekli kaynaklara en kolay nasıl ulaşabileceklerinin öğretilmesi ve bunlara ek olarak proje hazırlama ve uygulama konularında becerilerinin geliştirilmesi hedeflenmektedir.				
Ders İçeriği	Proje hazırlama ve uygulamada temel ilkeler, proje döngüsü yönetimi, mantıksal çerçevenin hazırlanması, faaliyetlerin planlanması, proje bütçesinin hazırlanması ve uygulamaya hak kazanmış bir projenin uygulamada yaşanan süreçleriyle ilgili örnekler derste detaylı bir şekilde işlenecektir. Uygulama sürecinde ise öğrenciler kendi proje taslaklarını hazırlayacaklardır.				
Ders Kaynakları	AB Hibe Programlarına Yönelik Proje Hazırlama Rehberi, MEB, 2011, Ankara				

Hafta	Konu
1	Hibe Proje Tanımı
2	Proje, Proje Hazırlama ve Uygulamada Temel İlkeler, Proje Döngüsü Yönetimi
3	Proje Hazırlama, Proje Hazırlamasında Mantıksal Çerçeve Yaklaşımı ve Aşamaları
4	Planlama, Mantıksal Çerçevenin Hazırlanması,, Proje kapsamının belirlenmesi
5	Varsayımlar, Objektif olarak Doğrulanabilen Göstergeler, Doğrulama Kaynakları
6	Faaliyet Planı ve Hazırlama Aşamaları, Bütçe hazırlanması
7	Projenin Ön Değerlendirmesi ve Önerisinin Yazılması: Proje Hedeflerinin Belirtilmesi Projenin Gerekçeleri, Faaliyetlerin detaylandırılması, Sürdürülebilirlik
8	Ara Sınav -Proje Örnekleri
9	Örnek Proje Uygulama İzleme ve Değerlendirme Aşamaları
10	Proje İzleme Süreci (Örnek proje hazırlanması için ekip çalışması)
11	Proje Değerlendirme Süreci (Örnek proje hazırlanması için ekip çalışması)
12	Hibe Projeleri Başvurusu Yapılabilecek Kurumlar (Örnek proje hazırlanması için ekip çalışması)
13	Örnek proje hazırlanması için ekip çalışması
14	Örnek proje hazırlanması için ekip çalışması

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Ara Sınav 1		4	1
Dönem Sonu Uygulaması		10	1
Ders İş Yükü:		14	
AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):		0,55	

Program Çıktıları	
1	Aşçılık ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
2	Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
3	Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
4	Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
5	Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.
6	Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
7	Aşçılık kariyerinde karşılaşılabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
11	Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
12	Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
13	Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
14	Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
15	Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizde ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir.
16	Gıda türleri, hijyeni, teknolojisi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir.

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	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15	PÇ 16
Öğrenciler hibe veren kurumları tanırlar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Öğrenciler proje uygulama sürecindeki örnek uygulamaları tanırlar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Öğrenciler hibe projesi taslağı hazırlamayı öğrenirler	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Öğrenciler hibe veren kurumları tanırlar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Öğrenciler proje uygulama sürecindeki örnek uygulamaları tanırlar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Öğrenciler hibe projesi taslağı hazırlamayı öğrenirler	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgietir/449474>