



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 tasarımlarını 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 alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanılabilir.
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	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
Öğrenciler hibe veren kurumları tanırlar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Öğrenciler proje uygulama sürecindeki örnek uygulamaları tanırlar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Öğrenciler hibe projesi taslağı hazırlamayı öğrenirler	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-