

DERS ÖĞRETİM PLANLARI

Listeleme Kriterleri

- Yıl : Ders içerikleri ile ilgili düzenlemelerin yapılacağı yılı belirtir.
- Üst Birim, Birim, Alt Birim : İşlem yapılacak programın bağlı olduğu organizasyonu belirtir.
- Program : Seçilen organizasyonda bulunan ve ders bilgi paketi yayınlanacak programları belirtir.
- Müfredat : Seçilen programda bulunan ve ders bilgi paketi yayınlanacak müfredatları belirtir.
- Kapanan Dersler Dahil : Seçilen müfredatta bulunan dersler listelenirken öğrenimden kaldırılmış derslerin de listeleneceğini belirtir.

Listeleme Kriterleri

Yıl:
2020 - 2021

Alt Birim:

Üst Birim:
Nişantaşı Meslek Yüksekokulu

Program:
Aşçılık

Birim:
Aşçılık

Müfredat:
2019-2020 Müfredatı-ASC

☐ Kapanan dersler dahil 2

Yardım dokümanını indirmek için tıklayınız

1 2 3 4

Listele Excel İndir

Listeleme

- ile gösterilen “Listele” butonuna tıklayarak, Listeleme kriterleri alanında seçilen kriterlere bağlı olarak ilgili müfredattaki dersler görüntülenir. Aktif öğretim yılından önceki yıllarda ve veri giriş aktivitesi dışında verilerde düzenleme yapılamaz ancak görüntüleme yapılabilir.
- ile gösterilen “Kapanan dersler dahil” seçeneği işaretlendiğinde, seçilen müfredatta bulunan dersler listelenirken öğrenimden kaldırılmış dersler de listelenir.
- ile gösterilen simgeler tıklanarak listelenen veriler Excel, Word, CSV ve PDF formatlarında alınabilir.
- ile gösterilen buton ile girilen içerikler seçilen dosya formatına göre rapor halinde indirilebilir.

1. yıl - 1. dönem													
			Ders Kodu	Ders Adı	Kapalı	Yayın Dışı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredi	AKTS	Müfredat	AKTS
☐	Düzenle	Müfredat kopyala	Zorunlu	OASC151	Yiyerek İçecek Tanıtı ve Kültürü	☐	☐	3,00	0,00	0,00	3,00	0,00	4,00
☐	Düzenle	Müfredat kopyala	Zorunlu	OASC153	Gastronomi Bilimine Giriş	☐	☐	2,00	1,00	0,00	3,00	5,00	5,00
☐	Düzenle	Müfredat kopyala	Zorunlu	OASC155	Turizm İşletmeciliği	☐	☐	3,00	0,00	0,00	3,00	0,00	5,00
☐	Düzenle	Müfredat kopyala	Zorunlu	OATA153	Atanlık İş	☐	☐	2,00	0,00	0,00	2,00	0,00	2,00
☐	Düzenle	Müfredat kopyala	Zorunlu	OTRD153	Türk Dili	☐	☐	2,00	0,00	0,00	2,00	0,00	2,00
☐	Düzenle	Müfredat kopyala	Zorunlu	OYDL171	İngilizce	☐	☐	1,00	1,00	0,00	2,00	0,00	4,00
☐	Düzenle	Müfredat kopyala	Zorunlu	OYDL173	İngilizce	☐	☐	1,00	1,00	0,00	2,00	0,00	4,00
☐	Düzenle	Müfredat kopyala	Zorunlu	OYDL175	İngilizce	☐	☐	1,00	1,00	0,00	2,00	0,00	4,00

Kırmızı font ile yazılı olan derslerde bir eksiklik olduğu anlaşılmaktadır. İmleci dersin üzerine getirdiğimizde derste bulunan eksik içerikler yukarıdaki gibi gösterilmektedir.

Ders İçeriği Kopyalama

İçeriği doldurulmak istenen ders “Düzenle” butonu ile açılır. “Hızlı Kopyalama” sekmesi ile kopyalanacak ders kodu / adı ve yılı yazılarak aratılır.

-Yeşil fontla yazan dersin içeriği tam anlamıyla girilmiş anlamına gelmektedir.”İndir” butonu ile indirilerek dersin içeriği kontrol edilir. İçerik uygunsa “Kopyala” butonu ile dersin içeriği seçilen derse kopyalanabilir.

OASC151 - Yiyecek İçecek Tarihi ve Kültürü (1. Yıl 1. Dönem)

Hedef Ders

DERS LİSTESİNE GERİ DÖN

Genel Tanım

Öğrenme Çıktıları

Haftalık Ders İçeriği

Değerlendirme

İş Yüğü Hesaplaması

Program ve Öğrenme Çıktısı

Hızlı Kopyalama

Geçmiş

Yıl:

2020 - 2021

Ders kodu / adı:

OASC153

Ara

Kaynak Ders

	Yıl	Dönem	Ders kodu	Ders adı	Program	Müfredat	Kapalı	Yayın değ	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredi	Akts	Müfredat akts
Kopyala İndir Zorunlu	1	1	OASC153	Gastronomi Bilimine Giriş	Nişantaşı Meslek Yüksekokulu / Açıklık / Açıklık	2019-2020 Müfredatı-ASC	☐	☐	2,00	1,00	0,00	3,00	5,00	5,00
Kopyala İndir Zorunlu	1	1	OASC153	Gastronomi Bilimine Giriş	Nişantaşı Meslek Yüksekokulu / Açıklık / Açıklık	Ana Müfredat	☐	☐	2,00	1,00	0,00	3,00	0,00	5,00
Kopyala İndir Zorunlu	1	1	OASC153	Gastronomi Bilimine Giriş	Nişantaşı Meslek Yüksekokulu / Açıklık / Açıklık (İÖ)	2019-2020 Müfredatı-ASC	☐	☐	2,00	1,00	0,00	3,00	0,00	5,00
Kopyala İndir Zorunlu	1	1	OASC153	Gastronomi Bilimine Giriş	Nişantaşı Meslek Yüksekokulu / Açıklık / Açıklık (İÖ)	Ana Müfredat	☐	☐	2,00	1,00	0,00	3,00	0,00	5,00

Bir dersin içeriği üniversitede okutulan tüm müfredatlardaki derslerin içeriğine kopyalanmak istendiğinde, ilgili dersin hızasında bulunan “Müfredat Kopyala” butonu ile yapılır. Bu butona basıldığında ekrana bir onay butonu çıkar. “Tamam” butonuna basılarak kopyalama işlemi yapılır.

Listeleme Kriterleri

Yıl:

2020 - 2021

Alt Birim:

Üst Birim:

Nişantaşı Meslek Yüksekokulu

Program:

Açıklık

Birim:

Açıklık

Müfredat:

2019-2020 Müfredatı-ASC

☐ Kapanan dersler dahil

Yardım dökümanını indirmek için tıklayınız

Listele

Excel

İndir

Dersin içeriğini tüm müfredatlarda bulunan aynı dersin içeriğine kopyalamak istediğinize emin misiniz?

Tamam

Vazgeç

1. yıl - 1. dönem

			Ders Kodu	Ders Adı	Kapalı
☐	Düzenle Müfredat kopyala	Zorunlu	OASC151	Yiyecek İçecek Tarihi ve Kültürü	☐
☐	Düzenle Müfredat kopyala	Zorunlu	OASC153	Gastronomi Bilimine Giriş	☐

Ders İçeriği Giriği

Ders içeriği görüntülenecek derse ait kaydın hizasında bulunan “Düzenle” butonu tıklanarak, ders içeriği düzenleme penceresi açılır.

Genel Tanım

Derse ait genel tanım bilgilerinin Türkçe içeriği ve İngilizce karĐılıkları girilip, “Değiğiklikleri Kaydet” butonuna basılarak kaydetme iğlemi yapılır. “Ders Listesine Geri Dn” butonuna basılarak ders listesi görüntülenir.

OASC153 - Gastronomi Bilimine Giriğ (1. Yıl 1. Dönem)

DERS LİSTESİNE GERİ DÖN

Genel Tanım

ğrenme Çıktıları

Haftalık Ders İçeriği

Değerlendirme

İĐ Yükü Hesaplaması

Program ve ğrenme Çıktısı

Hızlı Kopyalama

Gemiğ

!! Yapığınız Değiğiklikleri Kaydetmeyi Unutmayınız !!

Ders Kodu:
OASC153

Ders Adı:
Gastronomi Bilimine Giriğ

Ders Türü:
Ders

Ders Seviyesi:
Onlaans

Öğretim Sistemi:
Birinci ğretim

Dersin Verildiği Yıl:
1

Ders Akts Kredi:
5,00

Haftalık Ders Saati (Kuramsal):
2,00

Haftalık Uygulama Saati:
1,00

Haftalık Laboratuvar Saati:
0,00

EĞitim Dili:
SeÇiniz

☐ Erasmus
☐ Yayınlanmayacak

n Koğulu Olan Ders(ler):
YOK

NONE

Değiğiklikleri Kaydet

ğrenme Çıktıları

ğrenme çıktıları sekmesi tıklandığında seçilen derse ait öğrenme çıktıları görüntülenir.

OASC153 - Gastronomi Bilimine Giriğ (1. Yıl 1. Dönem)

DERS LİSTESİNE GERİ DÖN

Genel Tanım

ğrenme Çıktıları

Haftalık Ders İçeriği

Değerlendirme

İĐ Yükü Hesaplaması

Program ve ğrenme Çıktısı

Hızlı Kopyalama

Gemiğ

Yeni

1. Gastronomi bilimi, yiyecek ve içecek üretimi, gıda kimyası ve hijyeni, mutfak sanatları ve yönetimi konularında yeterli bilgiye sahip olmak ve kuramsal bilgileri yerinde kullanabilmek.

To have sufficient knowledge in gastronomy science, food and beverage production, food chemistry and hygiene, culinary arts and management and to be able to use theoretical knowledge in place.

AĞağı taşı

Sil

Düzenle

2. Mutfak Sanatları alanında gerek duyan sanatsal bilgi ve becerileri profesyonel bir Đekilde uygulayabilmek.

Professionally applying the artistic knowledge and skills required in the field of Culinary Arts.

Yukarı taşı

AĞağı taşı

Sil

Düzenle

Sıralama

Yukarı taşı - AĞağı taşı butonları ile sıralama değiğtirilebilir.

Silme

Sil butonu ile silme iğlemi yapılabilir. ğrenme çıktısına ait program ve öğrenme çıktısı matrisi verisi girildiyse silme iğlemi yapılamaz. Bu durumda öncelikle ilgili öğrenme çıktısına ait matris verilerinin kaldırılması gerekir.

Ekleme

Yeni bir öğrenme çıktısı eklenmek isteniyorsa “Yeni” butonuna tıklanır. Açılan veri giriğ alanlarına öğrenme çıktısının Türkçe içeriği ve İngilizce karĐılıĐı girilip “Kaydet” butonuna basarak program çıktısı kaydedilir. Açılan pencerenin sağ st kĞesindeki çarpı simgesine basarak kaydetme iğlemi iptal edilebilir.

Güncelleme

Güncelleme yapılmak istenen öğrenme çıktısı hizasında bulunan “Düzenle” butonuna tıklanır. Açılan veri giriş alanlarına öğrenme çıktısının Türkçe içeriği ve İngilizce karşılığı girilerek “Kaydet” butonuna basılır. Değişiklik yapmadan işlemi sonlandırmak için “İptal” butonuna basılır.

Türkçe Gastronomi bilimi, yiyecek ve içecek üretimi, gıda kimyası ve hijyeni, mutfak sanatları ve yönetimi konularında yeterli bilgiye sahip olmak ve kuramsal bilgileri yerinde kullanabilmek.	English To have sufficient knowledge in gastronomy science, food and beverage production, food chemistry and hygiene, culinary arts and management and to be able to use theoretical knowledge in place.
Kaydet	İptal

Haftalık Ders İçeriği

Haftalık ders içeriği sekmesi tıklandığında seçilen derse ait haftalık ders içeriği görüntülenir.

OASCI53 - Gastronomi Bilimine Giriş (1. Yıl 1. Dönem)		DERS LİSTESİNE GERİ DÖN					
Genel Tanım	Öğrenme Çıktıları	Haftalık Ders İçeriği	Değerlendirme	İş Yükü Hesaplaması	Program ve Öğrenme Çıktısı	Hızlı Kopyalama	Geçmiş
Yeni							
1. Konular (Teorik) Gastronomi Bilimine Giriş - Öğrencilerin hedeflerini betimleme				Introduction to Gastronomy Science - Describing the students' goals			
Uygulama Teorik				Theoric			
Öğretim Yöntem ve Teknikleri Anlatım				Telling			
Ön Hazırlık Kaynak Kitaplar ve Öğretim Elemanı Ders Notları				Resource Books and Instructor Lecture Notes			
Aşağı taşı Sil Düzenle							

Sıralama

Yukarı taşı - Aşağı taşı butonları ile sıralama değiştirilebilir.

Silme

Sil butonu ile silme işlemi yapılabilir.

Ekleme

“Yeni” butonu ile ekleme yapılabilir. Açılan veri giriş alanlarına haftalık ders içeriğinin Türkçe içeriği ve İngilizce karşılığı girilip “Kaydet” butonuna basarak haftalık ders içeriği kaydedilir. Açılan pencerenin sağ üst köşesindeki çarpı simgesine basarak kaydetme işlemi iptal edilebilir.

Güncelleme

“Düzenle” butonu ile içerik düzenlemesi yapılabilir. Açılan veri giriş alanlarına haftalık ders içeriğinin Türkçe içeriği ve İngilizce karşılığı girilerek “Kaydet” butonuna basılır. Değişiklik yapmadan işlemi sonlandırmak için “İptal” butonuna basılır.

Değerlendirme

Dersin değerlendirilmesinde kullanılacak etkinliklere ait işlemler bu sekmeden yapılır. Etkinlik Türleri açılır listesi tıklanarak, değerlendirmeye etki edecek etkinlikler eklenebilir. Sil butonu ile ilgili etkinlik kaldırılabilir. Yapılan değişiklikler sonrası “Değişiklikleri Kaydet” butonuna basılarak kaydetme işlemi yapılır.

-Değerlendirme kriterlerinde seçilen etkinliğin sayısı ve Yıl içine etki yüzdesi girilir. Ayrıca Yıl içinin Başarı notuna etki yüzdesi de bu ekrandan girilir.

-Dersin değerlendirme türü de bu ekrandan seçilebilmektedir.

QASCT53 - Gastronomi Bilimine Giriş (1. Yıl 1. Dönem)

DERS LİSTESİNE GERİ DÖN

Genel Tanım

Öğrenme Çıktıları

Haftalık Ders İçeriği

Değerlendirme

İş Yükü Hesaplaması

Program ve Öğrenme Çıktısı

Hızlı Kopyalama

Geçmiş

!! Yapıyorsanız Değişiklikleri Kaydetmeyi Unutmayınız !!

Etkinlik Türleri:

Etkinlik türü seçiniz

Yarıyıl (Yıl) İçin Etkinlikleri

Sil

Ara Sınav

Toplam:

Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%):

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri

Sil

Final Sınavı

Toplam:

Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%):

Yarıyıl (Yıl) İçin Etkinlikleri

☐ Alan Çalışması

☐ Alan Gezisi

☐ Ara Sınav

☐ Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma

☐ Beyin Fırtınası

☐ Bireysel Çalışma

☐ Buzdolap Sınavı

☐ Deney

☐ Deney Sonrası Quiz

☐ Dersin Katılımı

☐ Ev Ödevi

☐ Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma

☐ Gösterme

☐ Gözlem

☐ Laboratuvar

☐ Laboratuvar Ara Sınavı

☐ Laboratuvar Sınavı

☐ Makale Kritik Etme

☐ Makale Yazma

☐ Multimediyal CD Çalışması

☐ Okuma

☐ Ödev Problemleri İçin Bireysel Çalışma

☐ Örnek Vaka İncelemesi

☐ Performans

☐ Problem Çözümü

☐ Proje Hazırlama

☐ Proje Sunma

☐ Proje Tasarımı /Yönetimi

☐ Quiz

☐ Quiz İçin Bireysel Çalışma

☐ Rapor Hazırlama

☐ Rapor Sunma

☐ Rehberli Problem Çözümü

☐ Rol Oynama / Dramatize Etme

☐ Seminer

☐ Soru/Yanıt

☐ Sözlü Sınav

☐ Takım/Grup Çalışması

☐ Tartışma

☐ Toplantı Başkanlığı Yapma

☐ Uygulama/Pratik

Seçimleri Ekle

Sayı

Katkı Yüzdesi(%)

1

100

1

100

40

Sayı

Katkı Yüzdesi(%)

1

100

1

100

60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplam:

100

Değerlendirme Tipi:

DOS

Değişiklikleri Kaydet

İş Yükü Hesaplaması

İş Yükü türü seçiniz açılır listesi tıklanarak, İş yükü hesabına etki edecek etkinlikler eklenebilir. Sil butonu ile ilgili etkinlik kaldırılabilir. Yapılan değişiklikler sonrası “Değişiklikleri Kaydet” butonuna basılarak kaydetme işlemi yapılır. Kaydetme işlemi yapılırken iş yükü hesabı da otomatik olarak yapılır.

-İş yükü hesabı dersin müfredattaki AKTS tespiti için önem arz etmektedir. Burada oluşturulacak AKTS değeri müfredatta belirtilen AKTS ile aynı olmalıdır. Aksi takdirde ekran uyuşmayan bu değeri kaydetmenize izin vermeyecektir. İş Yükü hesabını oluşturabilmek için etkinlik sayısı ve bu etkinlikleri gerçekleştirebilmek için öğrencinin kaç saat çalışması gerektiğini belirteceğiniz “Süresi(saatt)” bilgileri girilmelidir. Toplam iş yükü saatini haftalık ders saatine bölünmesi ile Bologna AKTS değeri oluşturulmaktadır.

QASCT53 - Gastronomi Bilimine Giriş (1. Yıl 1. Dönem)

DERS LİSTESİNE GERİ DÖN

Genel Tanım

Öğrenme Çıktıları

Haftalık Ders İçeriği

Değerlendirme

İş Yükü Hesaplaması

Program ve Öğrenme Çıktısı

Hızlı Kopyalama

Geçmiş

!! Yapıyorsanız Değişiklikleri Kaydetmeyi Unutmayınız !!

İş Yükü Türleri:

İş yükü türü seçiniz

Etkinlikler

Sil

Ara Sınav

Sil

Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma

Sil

Bireysel Çalışma

Sil

Dersin Katılımı

Sil

Final Sınavı

Sil

Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma

Toplam:

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30,00 (Saat/AKTS) = 141,00/30,00 = 4,70 – 5,00

☐ Alan Çalışması

☐ Alan Gezisi

☐ Ara Sınav

☐ Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma

☐ Beyin Fırtınası

☐ Bireysel Çalışma

☐ Buzdolap Sınavı

☐ Deney

☐ Deney Sonrası Quiz

☐ Dersin Katılımı

☐ Ev Ödevi

☐ Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma

☐ Gösterme

☐ Gözlem

☐ Laboratuvar

☐ Laboratuvar Ara Sınavı

☐ Laboratuvar Sınavı

☐ Makale Kritik Etme

☐ Makale Yazma

☐ Multimediyal CD Çalışması

☐ Okuma

☐ Ödev Problemleri İçin Bireysel Çalışma

☐ Örnek Vaka İncelemesi

☐ Performans

☐ Problem Çözümü

☐ Proje Hazırlama

☐ Proje Sunma

☐ Proje Tasarımı /Yönetimi

☐ Quiz

☐ Quiz İçin Bireysel Çalışma

☐ Rapor Hazırlama

☐ Rapor Sunma

☐ Rehberli Problem Çözümü

☐ Rol Oynama / Dramatize Etme

☐ Seminer

☐ Soru/Yanıt

☐ Sözlü Sınav

☐ Takım/Grup Çalışması

☐ Tartışma

☐ Toplantı Başkanlığı Yapma

☐ Uygulama/Pratik

Seçimleri Ekle

Sayı

Süresi (Saat)

Toplam İş Yükü (Saat)

1

2,0

2

14

2,0

28

14

4,0

56

5

5,0

25

1

2,0

2

14

2,0

28

49

17,00

141,00

Değişiklikleri Kaydet

Program ve Öğrenme Çıktısı

Program ve Öğrenme Çıktısı sekmesi tıklandığında Program Çıktıları - Ders Öğrenme Çıktıları matrisi görüntülenir. Sütun başlıklarında bulunan sıra numaralarının üzerinde fare imleci bekletildiğinde ilgili başlığa ait program çıktısı görüntülenir. Ders öğrenme çıktısının etki ettiği program çıktılarının hizasındaki puan seçenek listesinden etki puanı seçilip, “Değişiklikleri Kaydet” butonuna basılarak girilen etki puanları kaydedilir.

GA5C153 - Gastronomi Bilimine Giriş (1. Yıl 1. Dönem)

DERİS LİSTESİNE GERİ DÖN

Genel Tanım

Öğrenme Çıktıları

Haftalık Ders İçeriği

Değerlendirme

İş Yüklü Hesaplaması

Program ve Öğrenme Çıktısı

Hızlı Kopyalama

Geçmiş

!! Yapıtlıeız Değişiklikleri Kaydetmeyi Unutmayınız !!

* Kartlı Düzeyi: 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek

	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	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14	1.1.15
1) Gastronomi bilimi, yiyecek ve içecek üretimi, gıda kimyası ve hijyeni, mutfak sanatları ve yönetimi konularında yeterli bilgiye sahip olmak ve kuramsal bilgileri yerinde kullanabilmek.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
2) Mutfak Sanatları alanında gerek duyulan sanatsal bilgi ve becerileri profesyonel bir şekilde uygulayabilmek.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
3) Yiyecek üretimi alanında iş sağlığı ve güvenliği, yiyecek hijyeni ve güvenliği ile genel iş pratiğinde en iyi uygulamaları gerçekleştirebilmek.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
4) Yiyecek üretimi ve sunumunu ilgilendiren görsel, dokusal ve besinsel öğelere ilişkin verileri yorumlayabilmek, değerlendirebilmek ve karar verebilmek.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
5) Gastronominin kültür ve toplum üzerindeki etkilerini bilmek ve buna ilişkin değerlendirmeler yapabilmek.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
6) Görsel düşünme becerisine sahip olmak ve görsel kavramları etkili bir şekilde aktarabilmek.	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
7) Mutfak Sanatları ve Yönetimi alanında edindiği bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilmek, öğrenme gereksinimlerini belirleyebilmek ve öğrenmesini yönlendirebilmek.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
8) Mutfak Sanatları ve Yönetimi alanında edindiği bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilmek, öğrenebileceğini belirleyebilmek ve öğrenmesini yönlendirebilmek.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
9) Düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşabilmek.	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5
10) Mutfak Sanatları ve Yönetimine temel oluşturan gastronomi, tasarım ve işletmecilik gibi diğer disiplinlerden yararlanabilmek ve bu disiplinlere ilişkin temel bilgilere sahip olmak.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
11) Mutfak Sanatları ve Yönetimine temel oluşturan gastronomi, tasarım ve işletmecilik gibi diğer disiplinlerden yararlanabilmek ve bu disiplinlere ilişkin temel bilgilere sahip olmak.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
12) Bir yabancı dili kullanarak Mutfak Sanatları ve Yönetimi ile ilgili bilgileri izleyebilmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilmek.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
13) Mutfak Sanatları ve Yönetimine ilişkin teknolojik araçları etkin bir şekilde kullanabilmek.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

Değişiklikleri Kaydet

Geçmiş

Derse ait yapılan tüm değişikliklerin görüntülenebileceği sekmedir. İşlem tarihi ve işlem yapan kullanıcının hangi işlemi yaptığını görüntülemenizi sağlar.