

Gastronomi ve Mutfak Sanatları (İngilizce)

Lisans

TYYÇ: 6. Düzey

QF-EHEA: 1. Düzey

EQF-LLL: 6. Düzey

Ders Genel Tanıtım Bilgileri

Ders Kodu:	PSI354								
Ders İsmi:	Ölçme ve Değerlendirme								
Ders Yarıyılı:	Bahar								
Ders Kredileri:	<table><thead><tr><th>Teorik</th><th>Pratik</th><th>Kredi</th><th>AKTS</th></tr></thead><tbody><tr><td>2</td><td>2</td><td>3</td><td>6</td></tr></tbody></table>	Teorik	Pratik	Kredi	AKTS	2	2	3	6
Teorik	Pratik	Kredi	AKTS						
2	2	3	6						
Öğretim Dili:	TR								
Ders Koşulu:									
Ders İş Deneyimini Gerektiriyor mu?:	Hayır								
Dersin Türü:	Üniversite Seçmeli								
Dersin Seviyesi:	<table><tbody><tr><td>Lisans</td><td>TYYÇ:6. Düzey</td><td>QF-EHEA:1. Düzey</td><td>EQF-LLL:6. Düzey</td></tr></tbody></table>	Lisans	TYYÇ:6. Düzey	QF-EHEA:1. Düzey	EQF-LLL:6. Düzey				
Lisans	TYYÇ:6. Düzey	QF-EHEA:1. Düzey	EQF-LLL:6. Düzey						
Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze								
Dersin Koordinatörü:	Dr.Öğr.Üyesi ECE TUNCAY SENLET								
Dersi Veren(ler):	Dr.Öğr.Üyesi ECE TUNCAY SENLET								
Dersin Yardımcıları:									

Dersin Amaç ve İçeriği

Dersin Amacı:	Bu dersin amacı psikolojik değerlendirme'nin temel amaç ve prensiplerinin tanıtılmasıdır. Ölçme ve ölçek türleri, psikolojik özelliklerin ölçülmesi; ölçümlerin kullanıldığı alanlar, ölçüm aracı geliştirme yöntemleri; psikolojide ölçme yöntemlerinin temel amaç ve ilkeleri; psikometrik özellikler; standardizasyon aşamaları; geçerlik ve geçerlik belirleme yöntemleri, güvenilirlik ve güvenilirlik belirleme yöntemleri, norm değerlerinin belirlenmesi çalışmaları; ilgili temel istatistikler, korelasyon, regresyon ve faktör analizi uygulamaları ders içerikleridir.
---------------	--

Dersin İçeriği:	Bu dersin amacı psikolojik değerlendirme'nin temel amaç ve prensiplerinin tanıtılmasıdır. Ölçme ve ölçek türleri, psikolojik özelliklerin ölçülmesi; ölçümlerin kullanıldığı alanlar, ölçüm aracı geliştirme yöntemleri; psikolojide ölçme yöntemlerinin temel amaç ve ilkeleri; psikometrik özellikler; standardizasyon aşamaları; geçerlik ve geçerlik belirleme yöntemleri, güvenirlik ve güvenirlik belirleme yöntemleri, norm değerlerinin belirlenmesi çalışmaları; ilgili temel istatistikler, korelasyon, regresyon ve faktör analizi uygulamaları ders içerikleridir.
-----------------	--

Öğrenme Kazanımları

Bu dersi başarıyla tamamlayabilen öğrenciler;

Öğrenme Kazanımları

1 - Bilgi

Kuramsal - Olgusal

- 1) Çocuk gelişimi hakkında temel konuları kavrama
- 2) Çeşitli dinleyici gruplarına çocuk gelişimi ile ilgili açıklamalar yapma
- 3) Problemlere ve çözüm önerilerine ilişkin yazılı ve sözlü olarak düşüncelerini aktarma
- 4) İnsanı psikolojik ve sosyal yönleri ile anlama
- 5) Eleştirel düşünceyi yapıcı bir şekilde ifade etme becerisine sahip olurlar.

2 - Beceriler

Bilişsel - Uygulamalı

3 - Yetkinlikler

İletişim ve Sosyal Yetkinlik

Öğrenme Yetkinliği

Alana Özgü Yetkinlik

Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği

Ders Akış Planı

Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1)	Ölçmede temel kavram ve tanımlar	Dersin öğretim görevlisinin notları ve ilgili makaleler

2)	Test Türleri, kullanım alanları	Dersin öğretim görevlisinin notları ve ilgili makaleler
3)	Ölçek normları	Dersin öğretim görevlisinin notları ve ilgili makaleler
4)	Güvenirlilik	Dersin öğretim görevlisinin notları ve ilgili makaleler
5)	Geçerlik	Dersin öğretim görevlisinin notları ve ilgili makaleler
6)	Madde analizi	Dersin öğretim görevlisinin notları ve ilgili makaleler
7)	Test geliştirme	Dersin öğretim görevlisinin notları ve ilgili makaleler
8)	Uygulama/Analiz	Dersin öğretim görevlisinin notları ve ilgili makaleler
9)	Uygulama/Analiz	Dersin öğretim görevlisinin notları ve ilgili makaleler
10)	Uygulama/Analiz	Dersin öğretim görevlisinin notları ve ilgili makaleler
11)	Uygulama/Analiz	Dersin öğretim görevlisinin notları ve ilgili makaleler
12)	Değerlendirme	Dersin öğretim görevlisinin notları ve ilgili makaleler
13)	Değerlendirme	Dersin öğretim görevlisinin notları ve ilgili makaleler
14)	Değerlendirme	Dersin öğretim görevlisinin notları ve ilgili makaleler
15)	14 hafta boyunca derste işlenen bütün konular	Dersin öğretim görevlisinin notları ve ilgili makaleler

Kaynaklar

Ders Notları / Kitaplar:	Dersin öğretim görevlisinin notları ve ilgili makaleler
Diğer Kaynaklar:	Dersin öğretim görevlisinin notları ve ilgili makaleler

Ders - Program Öğrenme Kazanım İlişkisi

Ders Öğrenme Kazanımları	1	2	3	4	5
Program Kazanımları					
1) Okan Üniversitesi Gastronomi Bölümü Öğrencileri, beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olurlar. Bilgilerini çalışma hayatında uygularlar. Okan Üniversitesi Gastronomi bölümü öğrencileri, mutfakta hijyen ve sanitasyon ile gıdaların saklanma koşulları konusunda bilgilidir. Okan Üniversitesi Gastronomi bölümü öğrencileri, Gastronomi ile ilgili yasal düzenlemeler, mesleki standartlar, hak ve yükümlülükler ile etik kurallar hakkında bilgi sahibi olur.					
2) Okan Üniversitesi Gastronomi bölümü öğrencileri, alkollü ve alkolsüz içecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olur, yiyecek üretiminde çeşitli alkollü ve alkolsüz					

<p>İçecekleri kullanır. Okan Üniversitesi Gastronomi bölümü öğrencileri, uluslararası Ders Öğrenme Kazanımları pişirme ve doğrama teknikleri hakkında bilgi sahibi olurlar. Bilgilerini okul ve çalışma hayatında uygularlar. Okan Üniversitesi Gastronomi bölümü öğrencileri, yöresel mutfak ve uluslararası mutfak yemekleri hakkında bilgi sahibi olurlar. Bilgilerini okul ve çalışma hayatlarında uygularlar. Okan Üniversitesi Gastronomi Bölümü öğrencileri, Ulusal ve Uluslararası gıda güvenliği standartları hakkında bilgi sahibi olup, bilgilerini okul ve çalışma hayatında uygularlar. Okan Üniversitesi Gastronomi bölümü öğrencileri kişisel bakım, hijyen, giyim ve görünüm konusunda bilgili ve özenlidir. Gastronomi bölümü öğrencileri, ulusal ve uluslararası tatlı ve ekmek teknikleri hakkında bilgi sahibi olurlar. Okan Üniversitesi Gastronomi bölümü öğrencileri, yiyecek- içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması hakkında bilgi sahibidir.</p>	1	2	3	4	5
<p>3) Okan Üniversitesi Gastronomi bölümü öğrencileri, başkalarıyla veya bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Okan Üniversitesi Gastronomi bölümü öğrencileri, yiyecek-içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamaları hakkında bilgi sahibidir.</p>					
<p>4) Okan Üniversitesi Gastronomi bölümü öğrencileri, alanı ile ilgili bilgi ve becerileri yaşam boyu öğrenme bilinciyle sürekli günceller ve geliştirir.</p>					
<p>5) Okan Üniversitesi Gastronomi Bölümü öğrencileri, alanı ile ilgili fiziksel ortamı tanır. Araç-gereçlerini tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur. Gastronomi bölümü öğrencileri, medya ve sanatta gastronomi hakkında bilgi sahibi olurlar. Okan Üniversitesi Gastronomi bölümü öğrencileri, sektör ile iş birliği yaparak, gelen talepler doğrultusunda projeler hazırlar. Okan Üniversitesi Gastronomi bölümü öğrencileri, etkin iletişim kurma becerisine sahip olur.</p>					
<p>6) Okan Üniversitesi Gastronomi bölümü öğrencileri, satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. Okan Üniversitesi Gastronomi bölümü öğrencileri, yemeklerin hazırlanması, pişirilmesi ve servisinde sanatsal yeteneğini kullanır. Gastronomi bölümü öğrencileri, gıdaların içeriklerini ve gıdaları sağlığa uygun şekilde kullanmayı bilirler. Bilgilerini okul ve çalışma hayatında kullanırlar. Okan Üniversitesi Gastronomi bölümü öğrencileri, alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahiptir. Okan Üniversitesi Gastronomi bölümü öğrencileri, Gastronomi ile ilgili yeni teknolojileri takip edebilecek bilgi düzeyine sahip olur ve etkili olarak kullanır.</p>					

Ders - Öğrenme Kazanımı İlişkisi

Etkisi Yok	1 En Düşük	2 Düşük	3 Orta	4 Yüksek	5 En Yüksek

	Dersin Program Kazanımlarına Etkisi	Katkı Payı
1)	Okan Üniversitesi Gastronomi Bölümü Öğrencileri, beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olurlar. Bilgilerini çalışma hayatında uygularlar. Okan Üniversitesi Gastronomi bölümü öğrencileri, mutfakta hijyen ve sanitasyon ile gıdaların saklanma koşulları konusunda bilgilidir. Okan Üniversitesi Gastronomi bölümü öğrencileri, Gastronomi ile ilgili yasal düzenlemeler, mesleki standartlar, hak ve yükümlülükler ile etik kurallar hakkında bilgi sahibi olur.	
2)	Okan Üniversitesi Gastronomi bölümü öğrencileri, alkollü ve alkolsüz içecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olur, yiyecek üretiminde çeşitli alkollü ve alkolsüz içecekleri kullanır. Okan Üniversitesi Gastronomi bölümü öğrencileri, uluslararası pişirme ve doğrama teknikleri hakkında bilgi sahibi olurlar. Bilgilerini okul ve çalışma hayatında uygularlar. Okan Üniversitesi Gastronomi bölümü öğrencileri, yöresel mutfak ve uluslararası mutfak yemekleri hakkında bilgi sahibi olurlar. Bilgilerini okul ve çalışma hayatlarında uygularlar. Okan Üniversitesi Gastronomi Bölümü öğrencileri, Ulusal ve Uluslararası gıda güvenliği standartları hakkında bilgi sahibi olup, bilgilerini okul ve çalışma hayatında uygularlar. Okan Üniversitesi Gastronomi bölümü öğrencileri kişisel bakım, hijyen, giyim ve görünüm konusunda bilgili ve özenlidir. Gastronomi bölümü öğrencileri, ulusal ve uluslararası tatlı ve ekmek teknikleri hakkında bilgi sahibi olurlar. Okan Üniversitesi Gastronomi bölümü öğrencileri, yiyecek- içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması hakkında bilgi sahibidir.	
3)	Okan Üniversitesi Gastronomi bölümü öğrencileri, başkalarıyla veya bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Okan Üniversitesi Gastronomi bölümü öğrencileri, yiyecek-içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamaları hakkında bilgi sahibidir.	
4)	Okan Üniversitesi Gastronomi bölümü öğrencileri, alanı ile ilgili bilgi ve becerileri yaşam boyu öğrenme bilinciyle sürekli günceller ve geliştirir.	
5)	Okan Üniversitesi Gastronomi Bölümü öğrencileri, alanı ile ilgili fiziksel ortamı tanır. Araç-gereçlerini tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur. Gastronomi bölümü öğrencileri, medya ve sanatta gastronomi hakkında bilgi sahibi olurlar. Okan Üniversitesi Gastronomi bölümü öğrencileri, sektör ile iş birliği yaparak, gelen talepler doğrultusunda projeler hazırlar. Okan Üniversitesi Gastronomi bölümü öğrencileri, etkin iletişim kurma becerisine sahip olur.	
6)	Okan Üniversitesi Gastronomi bölümü öğrencileri, satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer. Okan Üniversitesi Gastronomi bölümü öğrencileri, yemeklerin hazırlanması, pişirilmesi ve servisinde sanatsal yeteneğini kullanır. Gastronomi bölümü öğrencileri, gıdaların içeriklerini ve gıdaları sağlığa uygun şekilde kullanmayı bilirler. Bilgilerini okul ve çalışma hayatında kullanırlar. Okan Üniversitesi Gastronomi bölümü öğrencileri, alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahiptir. Okan Üniversitesi Gastronomi bölümü öğrencileri, Gastronomi ile ilgili yeni teknolojileri takip edebilecek bilgi düzeyine sahip olur ve etkili olarak kullanır.	

Anlatım	✓
Beyin fırtınası /Altı şapka	✓
Bireysel çalışma ve ödevi	✓
Ders	✓
Okuma	✓
Ödev	✓
Soru cevap/ Tartışma	✓

Ölçme ve Değerlendirme Yöntemleri ve Kriterleri

Yazılı Sınav (Açık uçlu sorular, çoktan seçmeli, doğru yanlış, eşleştirme, boşluk doldurma, sıralama)	✓
Ödev	✓
Bireysel Proje	✓
Sunum	✓
Raporlama	✓

Ölçme ve Değerlendirme

Yarıyıl İçi Çalışmaları	Aktivite Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınavlar	2	% 50
Final	1	% 50
Toplam		% 100
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTU KATKISI		% 50
YARIYIL SONU ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTUNA KATKISI		% 50
Toplam		% 100

İş Yüğü ve AKTS Kredisi Hesaplaması

Aktiviteler	Aktivite Sayısı	İş Yüğü
Ders Saati	16	48

