

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Working permanently in a company (+Report) / Working permanently in a company (+Report)	
Ders Kodu / Course Code	EBNF404	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor / Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	30.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	20.00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	4	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Öğrenciler, İMU'ya kayıt yaptırmadan önce zorunlu katılım gerektiren tüm dersleri almalıdır.	The students should take all the compulsory courses before they enroll in IMU.
Amacı / Purpose	Bir firmada kadrolu çalışmak olarak verilen IMU dersi, öğrencilere hali hazırda çalışmakta oldukları bir yiyecek içecek sektöründe faaliyet gösteren firmada bilgi ve becerilerini kullanabilecekleri ve geliştirebilecekleri bir çalışma ortamını değerlendirme fırsatı sunar. Bu ders, öğrencilerin ürün tasarlama, hazırlama, sunma ve yapılan uygulamaların, dokümantasyon ve sunumdan müşteriye kadar olan tüm aşamalarına katılmalarına olanak sağlar. Öğrencilerin dersi başta kendi kazanımları olmak üzere firmaya katkı ve okul yeterlilik kriterlerine göre tamamlamaları zorunludur.	The course IMU involving working as a permanent staff in a firm, gives an opportunity for the students to utilize from a workplace they have already been working in, acting in food and beverage sector in which they can use and improve their knowledge and skills. This course provides the students to take part in all the stages of designing, creating, presenting a product, from documentation and presentation to customisation. It is obligatory for the students to complete the course according to the proficiency criteria of the school and the extent of their contributions to the firm considering their learning outcomes.
İçeriği / Content	Öğrenci mesleği ile ilişkili birim/kurum/kuruluşlarda çalışmalarına yer veren kapsamlı bir değerlendirme raporu sunar. Gün içindeki mesleki faaliyetlerini içeren bir raporu haftalık olarak hazırlar; dönem içi ve sonu teslimi olmak üzere teslim eder.	The student, who works as a full-time employee at an institution/organization that is related to their profession, presents a comprehensive report of their work performance. They prepare a weekly work report, which is written on a daily basis to be submitted as mid and final term assignments.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Öğrencilerin 8.yarıyıl öncesindeki tüm derslerini tamamlamış olması önerilir.	Students are strongly advised to complete all courses before 8th semester.
Staj Durumu / Internship Status	Zorunlu 70 iş günü	Compulsory (70 work days)
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Esin BALTACI	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Üniversitede edinilen mesleki becerilerini ve bilgilerini profesyonel bir ortamda kullanabilir, geliştirebilir ve dönüştürebilir.	1. The student is able to use, improve and transform the professional information and skills gained at graduate education in a professional platform.
2	Gastronomi ve mutfak sanatlarının mutfak pratiği hakkında bilgi sahibi olur.	The student gains information about the kitchen practices of gastronomy and clunary arts.
3	Profesyonel/akademik çalışma ortamında performans sergileyerek becerilerini geliştirir.	The student increases her/his skills by displaying performances in professional/academic workplaces.
4	Profesyonel ve akademik çalışma ortamlarında kullanılan raporlama ve sunum teknikleri hakkında bilgi ve deneyim kazanır.	The student gains information and experiences on reporting and presentation techniques in professional/academic workplaces.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Haftalık çalışma raporu	Öğrenci mesleği ile ilişkili birim/kurum/kuruluşlarda, tam zamanlı olarak çalışır. Gün içindeki mesleki faaliyetlerini içeren bir raporu haftalık olarak hazırlar.			
	Weekly Work Report	The student works as a full-time intern at an institution/organization that is related to their profession. They prepare a weekly work report, which is written on a daily basis.			
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Haftalık çalışma raporu	Öğrenci mesleği ile ilişkili birim/kurum/kuruluşlarda, tam zamanlı olarak çalışır. Gün içindeki mesleki faaliyetlerini içeren bir raporu haftalık olarak hazırlar.			
	Weekly Work Report	The student works as a full-time intern at an institution/organization that is related to their profession. The student prepares a weekly work report, which is written on a daily basis.			
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Haftalık çalışma raporu	Öğrenci mesleği ile ilişkili birim/kurum/kuruluşlarda, tam zamanlı olarak çalışır. Gün içindeki mesleki faaliyetlerini içeren bir raporu haftalık olarak hazırlar.			
	Weekly Work Report	The student works as a full-time intern at an institution/organization that is related to their profession. The student prepares a weekly work report, which is written on a daily basis.			

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
4	Haftalık çalışma raporu	Öğrenci mesleği ile ilişkili birim/kurum/kuruluşlarda, tam zamanlı olarak çalışır. Gün içindeki mesleki faaliyetlerini içeren bir raporu haftalık olarak hazırlar.			
	Weekly Work Report	The student works as a full-time intern at an institution/organization that is related to their profession. The student prepares a weekly work report, which is written on a daily basis.			
5	Haftalık çalışma raporu	Öğrenci mesleği ile ilişkili birim/kurum/kuruluşlarda, tam zamanlı olarak çalışır. Gün içindeki mesleki faaliyetlerini içeren bir raporu haftalık olarak hazırlar.			
	Weekly Work Report	The student works as a full-time intern at an institution/organization that is related to their profession. The student prepares a weekly work report, which is written on a daily basis.			
6	Haftalık çalışma raporu	Öğrenci mesleği ile ilişkili birim/kurum/kuruluşlarda, tam zamanlı olarak çalışır. Gün içindeki mesleki faaliyetlerini içeren bir raporu haftalık olarak hazırlar.			
	Weekly Work Report	The student works as a full-time intern at an institution/organization that is related to their profession. The student prepares a weekly work report, which is written on a daily basis.			
7	Ara rapor sunumu				
	Intermediate report presentation				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
8					
	Haftalık çalışma raporu	Öğrenci mesleği ile ilişkili birim/kurum/kuruluşlarda, tam zamanlı olarak çalışır. Gün içindeki mesleki faaliyetlerini içeren bir raporu haftalık olarak hazırlar.			
	Weekly Work Report	The student works as a full-time intern at an institution/organization that is related to their profession. They prepare a weekly work report, which is written on a daily basis.			
9					
	Haftalık çalışma raporu	Öğrenci mesleği ile ilişkili birim/kurum/kuruluşlarda, tam zamanlı olarak çalışır. Gün içindeki mesleki faaliyetlerini içeren bir raporu haftalık olarak hazırlar.			
	Weekly Work Report	The student works as a full-time intern at an institution/organization that is related to their profession. They prepare a weekly work report, which is written on a daily basis.			
10					
	Haftalık çalışma raporu	Öğrenci mesleği ile ilişkili birim/kurum/kuruluşlarda, tam zamanlı olarak çalışır. Gün içindeki mesleki faaliyetlerini içeren bir raporu haftalık olarak hazırlar.			
	Weekly Work Report	The student works as a full-time intern at an institution/organization that is related to their profession. They prepare a weekly work report, which is written on a daily basis.			

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
11					
	Haftalık çalışma raporu	Öğrenci mesleği ile ilişkili birim/kurum/kuruluşlarda, tam zamanlı olarak çalışır. Gün içindeki mesleki faaliyetlerini içeren bir raporu haftalık olarak hazırlar.			
	Weekly Work Report	The student works as a full-time intern at an institution/organization that is related to their profession. They prepare a weekly work report, which is written on a daily basis.			
12					
	Haftalık çalışma raporu	Öğrenci mesleği ile ilişkili birim/kurum/kuruluşlarda, tam zamanlı olarak çalışır. Gün içindeki mesleki faaliyetlerini içeren bir raporu haftalık olarak hazırlar.			
	Weekly Work Report	The student works as a full-time intern at an institution/organization that is related to their profession. They prepare a weekly work report, which is written on a daily basis.			
13					
	Haftalık çalışma raporu	Öğrenci mesleği ile ilişkili birim/kurum/kuruluşlarda, tam zamanlı olarak çalışır. Gün içindeki mesleki faaliyetlerini içeren bir raporu haftalık olarak hazırlar.			
	Weekly Work Report	The student works as a full-time intern at an institution/organization that is related to their profession. They prepare a weekly work report, which is written on a daily basis.			

14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Haftalık çalışma raporu	Öğrenci mesleği ile ilişkili birim/kurum/kuruluşlarda, tam zamanlı olarak çalışır. Gün içindeki mesleki faaliyetlerini içeren bir raporu haftalık olarak hazırlar.			
	Weekly Work Report	The student works as a full-time intern at an institution/organization that is related to their profession. They prepare a weekly work report, which is written on a daily basis.			
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Sınavı ve Sunum				
	Final exam and Presentations				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	186.00	186.00
Final Sınavı / Final Examination	1	186.00	186.00
Performans / Performance	14	6.00	84.00
Rapor Hazırlama / Report Preparation	14	1.00	14.00
Uygulama/Pratik / Practice	70	4.00	280.00
Toplam / Total:	100	383.00	750.00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 750.00/25.00 = 30.00 ~ 30.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 750.00 / 25.00 = 30.00 ~ 30.00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	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	1.1.1
1.Üniversitede edinilen mesleki becerilerini ve bilgilerini profesyonel bir ortamda kullanabilir, geliştirebilir ve dönüştürebilir. / 1. The student is able to use, improve and transform the professional information and skills gained at graduate education in a professional platform.	3	3	4	4	4	4	4	4	3	3
2.Gastronomi ve mutfak sanatlarının mutfak pratiği hakkında bilgi sahibi olur. / The student gains information about the kitchen practices of gastronomy and clunary arts.	3	3	4	3	3	3	4	4	3	3
3.Profesyonel/akademik çalışma ortamında performans sergileyerek becerilerini geliştirir. / The student increases her/his skills by displaying performances in professional/academic workplaces.	4	3	3	4	3	4	4	3	3	4
4.Profesyonel ve akademik çalışma ortamlarında kullanılan raporlama ve sunum teknikleri hakkında bilgi ve deneyim kazanır. / The student gains information and experiences on reporting and presentation techniques in professional/academic workplaces.	4	3	4	3	3	3	4	3	4	3

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high