

## AKTS DERS TANITIM FORMU

## ECTS Course Description Form

I. BÖLÜM (Senato Onayı)  
PART I (Senate Approval)

Dersi Açan Fakülte /YO Offering School	Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesi Antalya Bilim University School of Tourism			
Dersi Açan Bölüm Offering Department	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Gastronomy and Culinary Arts			
Dersi Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Lisans ( İngilizce) Undergraduate (English)	Zorunlu Compulsory		
Ders Kodu Course Code	GAST 101			
Ders Adı Course Name	Gastronomiye Giriş Introduction to Gastronomy			
Öğretim dili Language of Instruction	İngilizce English	Ders Türü Type of Course	Teorik Theoretical	
Ders Seviyesi Level of Course	Lisans Undergraduate	AKTS ECTS	3	
Haftalık Ders Saati Hours per Week	2 saat teorik ders 2 hours lecture			
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu Letter Grade			
Ön koşul/lar Pre-requisites	Bulunmamaktadır. None			
Yan koşul/lar Co-requisites	Bulunmamaktadır. None			
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Sadece Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne açılmaktadır. Available to Gastronomy and Culinary Arts department only.			
Dersin Amacı Educational Objective	Bu dersin amacı öğrencilerin gastronominin tanımı ve gastronominin tarih, coğrafya, kültür ve mutfak becerileri gibi diğer alanlarla etkileşimi hakkında temel fikirlere sahip olmalarını sağlamaktır. The aim of this course is to enable students to have basic ideas about the definition of gastronomy and the interaction of gastronomy with other fields such as history, geography, culture and culinary skills.			
Ders İçeriği Course Description	Bu ders, öğrencilerin duyuşal becerilerini geliştirme, bireysel tat ve yeme seçimlerini etkileyen kültürel faktörleri anlama ve öğrendiklerini araştırma ve problem çözmede uygulama fırsatı sağladığından, öğrencilerin doku ve lezzet üretiminin heyecan verici dünyasını keşfetmelerini sağlar. Derste kalite anlayışı; belirli ürünlerin nasıl yapıldığına ve kim için yapıldığına bağlı olarak ürünlerdeki farklılıkları tanıyabilme vurgulanmaktadır. The course lets students to explore the exciting world of texture and flavor production as it provides the opportunity to improve their sensory skills, understand the cultural factors that affect individual taste and eating choices and apply what they have learnt in research and problem-solving. It emphasizes the understanding of quality; of being able to recognize differences in products based on how the particular products are made and whom they are made for.			
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Gastronomi ile ilgili terimleri tanımlamak Define terms related to gastronomy		
	ÖÇ/LO 2	Yiyecekleri tat, tercihler ve sağlık açısından anlamak Understand food, in terms of taste, preferences and health		
	ÖÇ/LO 3	Gastronomi ve gastronomi kültürlerini tarihsel bir perspektiften tanımlamak Identify gastronomy and gastronomic cultures from a historical perspective		
	ÖÇ/LO 4	Gastronomideki yeni trendleri anlamak Understand the new trends in gastronomy,		
	ÖÇ/LO 5	Gıda üretim becerilerini anlamak Understand food production skills.		

II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)  
PART II ( Faculty Board Approval)

	PROGRAM ÇIKTILARI PROGRAM OUTCOMES		ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	PÇ1 PO1	Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi. Ability to communicate effectively and write and present a report in Turkish and English.	x	x	x	x	x
PÇ2 PO2	Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi. Ability to work individually, and in intra-disciplinary and multi-disciplinary teams.		x	x	x		
PÇ3	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi.						

<b>(Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)</b>	PO3	Recognition of the need for life-long learning and ability to access information , follow developments in science and technology, and continually reinvent oneself.			x			x
	PÇ4	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi.						
	PO4	Knowledge of project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.		x				x
	PÇ5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi .		x	x			x
	PO5	Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.		x	x			x
	PÇ6	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma.		x	x			x
PO6	Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.		x	x			x	
<b>Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes</b>	PÇ7	Bilgiyi etkin bir şekilde kavramsallaştırma, uygulama, analiz etme, sentezleme ve değerlendirme becerisine sahiptir (Eleştirel Düşünme);				x		x
	PO7	Ability to conceptualize, apply, analyze, synthesize and evaluate information effectively (Critical Thinking);				x		x
	PÇ8	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık);	x	x				x
	PO8	Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);	x	x				x
	PÇ9	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik);				x		x
	PO9	Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);				x		x
	PÇ10	Etik değer ve ilkeleri önemser; mesleki ve toplumsal yaşamda bunlara uygun davranır (Etik Davranış);				x	x	x
PO10	Awareness about ethical values and principles; behaves accordingly in professional and social life (Ethical Behavior);				x	x	x	
PÇ11	Bilgi gereksinimini anlar, tanımlar ve bu bilgiye ulaşır; bilgiyi etkili bir şekilde kullanıp başkalarıyla paylaşır (Bilgi Okuryazarlığı)				x	x		
PO11	Understands, defines and accesses information needs; use and share information effectively with others (Information Literacy)				x	x		
PÇ12	Bilgi ve iletişim teknolojilerini bilgi edinmede etkili bir biçimde kullanabilir, bilgi ve deneyimlerini, teknoloji ve görsel araçları kullanarak başkalarıyla paylaşabilir (Bilgi ve İletişim Teknolojileri Okuryazarlığı).	x			x	x	x	
PO12	Use information and communication technologies effectively in acquiring information and share their knowledge and experience with others using technology and visual tools (Information and Communication Technologies Literacy).	x			x	x	x	
<b>Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)</b>	PÇ13	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir.	x	x		x	x	x
	PO13	Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of gastronomy.	x	x		x	x	x
	PÇ14	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.						
	PO14	Competence in designing and visual presentation of food.						
	PÇ15	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular						
	PO15	Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.						
	PÇ16	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular						
	PO16	Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.						
	PÇ17	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir.						
	PO17	Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.						
PÇ18	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.							
PO18	Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.							
PÇ19	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir.							
PO19	Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır. Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and non-alcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.							
PÇ20	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.							
PO20								

PO20	Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry.							
PÇ21	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.							
PO21	Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles.							
PÇ22	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.							
PO22	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills							
PÇ23	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir.							
PO23	Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.							
PÇ24	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.							
PO24	Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework							

### III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)

#### PART III ( Department Board Approval)

Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	K/S 1	1	Giriş: Ders içeriğinin paylaşılması Introduction: Sharing course content	-	-	-	-	-
	K/S 2	2	Temel gastronomi teorilerine giriş. Introduction to the basic theories of gastronomy.	D1	D1	D1	D1	D1
	K/S 3	3	Gastronomi ve yemek tarihi. dünya mutfaklarının tarihi Gastronomy and history of food. History of world cuisines	D1	D1	D1	D1	D1
	K/S 4	4	Gastronomik deneyim Gastronomic experience	D1	D1	D1	D1	D1
	K/S 5	5	Gastronomik kimlik Gastronomic identity	D1	D1	D1	D1	D1
	K/S 6	6	Organik tarım ve organik ürünler Organic farming and organic products	D1	D1	D1	D1	D1
	K/S 7	7	Ara Sınav Midterm	-	-	-	-	-
	K/S 8	8	Çağdaş mutfak hareketleri. (Moleküler gastronomi, füzyon mutfağı) Contemporary culinary movements. (Molecular gastronomy, fusion kitchen)	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 9	9	Gastronomi turizmi Gastronomy tourism	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 10	10	Slow food, sokak yemekleri, Halal gıdalar Slow food, street dishes, Halal foods	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 11	11	Yeni yiyecekler Novel foods	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 12	12	Gastronomide mutfak uygulamaları Culinary practices in gastronomy	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 13	13	Eşleşen yiyecek ve içecekler Matching foods and beverages	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 14	14	Dijital gastronomi, nörogastronomi, fonksiyonel gıdalar. Ve Kurs İncelemesi Digital gastronomy, neurogastronomy, functional foods. And Course Review	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3
			Dönem Sonu Sınavı Final Exam	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3
	No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule	Telafi Kuralı Make-Up Rule			

<b>Öğretim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telif Kuralları</b> Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	<b>D1</b>	Ara Sınav Midterm Exam	40%	Test, Çoktan Seçmeli, Doğru-Yanlış, Eşleştirme vb. Multiple Choice, True-False, Matching	Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telif sınavı olacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.
	<b>D2</b>	Kısa Sınav(lar) Quizz(es)	-	-	
	<b>D3</b>	Final Sınavı Final Exam	60%	Test, Çoktan Seçmeli, Doğru-Yanlış, Eşleştirme vb. Multiple Choice, True-False, Matching	
	<b>TOPLAM / SUM</b>			<b>100%</b>	

<b>Öğretim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı</b> Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda ve quizlerle göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşılabilecek olayları yorumlaması istenilmektedir. Students demonstrate what they have learned in class discussions, exams, and quizzes. In addition, with the given homework, the student is asked to interpret the theoretical knowledge learned in the lesson and the events that he will encounter in the field.
---	---

<b>Harf Notu Belirleme Metodu</b> Method for Determining Letter Grade	Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir. Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.	<b>HARF NOTU</b> <b>GRADE</b>	<b>ARALIK</b> <b>MARKS</b>	<b>HARF NOTU</b> <b>GRADE</b>	<b>ARALIK</b> <b>MARKS</b>
		A+	-	C+	60-64
		A	95-100	C	55-59
		A-	85-94	C-	50-54
		B+	80-84	D+	45-49
		B	75-79	D	40-44
		B-	65-74	F	0-39

No	Tür Method	Süre Duration	Açıklama Explanation	Saat Hours
<b>Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor</b>				
1	Sınıf Dersi Lecture	2 saat/hafta 2 hours/week		26
2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture			
3	Problem Dersi Recitation			
4	Laboratuvar Laboratory			
5	Uygulama Practical			
6	Saha Çalışması Field Work			
<b>Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student</b>				
7	Ara Sınav Midterm Exam	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the midterm exam		10
9	İş Planı Business Plan	Ders boyunca ayapılan iş planı için, ders boyunca ve ders sonrasında harcanan süre Time spent on the Business Plan during the lesson, during the lesson and after the lesson		10
10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (2 saat/hafta) Weekly pre-class studies (2 hour/week)		15
11	Final Sınavı Final Exam	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam		15
12	Ofis Saati Office Hours	1 saat 1 hour		14
<b>TOPLAM / TOTAL</b>				<b>90</b>

**IV. BÖLÜM**  
**IV. PART**

<b>Öğretim Elemanı</b> Instructor	<b>İsim Soyisim</b> <b>Name Surname</b>	Prof. Dr. F. Bike KOC AOĞLU		
	<b>E-posta</b> <b>E-mail</b>	<a href="mailto:fatma.bike@antalya.edu.tr">fatma.bike@antalya.edu.tr</a>	<b>Ofis</b> <b>Office</b>	B2-48
	<b>Görüşme saatleri</b> <b>Office Hours</b>	3 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 3 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)		

<b>Ders Materyalleri</b> <b>Course Materials</b>	<b>Zorunlu</b> <b>Mandatory</b>	-
	<b>Önerilen</b> <b>Recommended</b>	Introduction to Gastronomy - 2nd edition by Beth Forrest, Willa Zhen and Maureen Costura, 2016. Introduction to Gastronomy, Culture, and the Arts Conference Proceedings April 2017. Physiology of Taste, J. Brillat Savarin
<b>Diğer</b> <b>Other</b>	<b>Akademik Dürüstlük</b>  <b>Scholastic Honesty</b>	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayı da içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır.  It includes violations of school integrity, but is not limited to cheating, plagiarism, but also handing over the work of others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action.
	<b>Engelli Öğrenciler</b> <b>Students with</b> <b>Disabilities</b>	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits.
	<b>Güvenlik Konuları</b> <b>Safety Issues</b>	
	<b>Esneklik</b> <b>Flexibility</b>	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content is subject to change. Students are informed about the changes.

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-