



<b>Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)</b>	<b>PO3</b>	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	x	x	x	x
	<b>PÇ4</b>	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi.						
	<b>PO4</b>	Knowledge of project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.						
	<b>PÇ5</b>	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi .	x	x	x	x	x	x
	<b>PO5</b>	Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.						
	<b>PÇ6</b>	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma.					x	
<b>PO6</b>	Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.							
<b>Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes</b>	<b>PÇ7</b>	Bilgiyi etkin bir şekilde kavramsallaştırma, uygulama, analiz etme, sentezleme ve değerlendirme becerisine sahiptir (Eleştirel Düşünme);	x	x	x	x	x	x
	<b>PO7</b>	Ability to conceptualize, apply, analyze, synthesize and evaluate information effectively (Critical Thinking);						
	<b>PÇ8</b>	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık);						
	<b>PO8</b>	Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);			x	x	x	x
	<b>PÇ9</b>	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik);						
	<b>PO9</b>	Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);						
<b>PÇ10</b>	Etik değer ve ilkeleri önemser; mesleki ve toplumsal yaşamda bunlara uygun davranır (Etik Davranış);							
<b>PO10</b>	Awareness about ethical values and principles; behaves accordingly in professional and social life (Ethical							
<b>PÇ11</b>	Bilgi gereksinimini anlar, tanımlar ve bu bilgiye ulaşır; bilgiyi etkili bir şekilde kullanıp başkalarıyla paylaşır (Bilgi Okuryazarlığı)	x	x	x	x	x	x	
<b>PO11</b>	Understands, defines and accesses information needs; use and share information effectively with others (Information Literacy)							
<b>PÇ12</b>	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).							
<b>PO12</b>	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).							
<b>PÇ13</b>	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir.	x	x	x	x	x	x	
<b>PO13</b>	Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of gastronomy.							
<b>PÇ14</b>	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.							
<b>PO14</b>	Competence in designing and visual presentation of food.							
<b>PÇ15</b>	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular							
<b>PO15</b>	Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.							
<b>PÇ16</b>	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular							
<b>PO16</b>	Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.							
<b>PÇ17</b>	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek- iecek retimini ile ilgili tm sreleri bilir.							
<b>PO17</b>	Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.							
<b>PÇ18</b>	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu erevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.							
<b>PO18</b>	Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.							

**Program Çıktıları  
Discipline Specific  
Outcomes (program)**

<b>PÇ19</b>	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.							
<b>PO19</b>	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.							
<b>PÇ20</b>	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.							
<b>PO20</b>	Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry.							
<b>PÇ21</b>	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.							
<b>PO21</b>	Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles.							
<b>PÇ22</b>	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.							
<b>PO22</b>	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills							
<b>PÇ23</b>	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.							
<b>PO23</b>	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.							
<b>PÇ24</b>	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.							
<b>PO24</b>	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)**

Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5	ÖÇ/LO 6
<b>K/S 1</b>	1	Giriş: Ders içeriğinin paylaşılması, Gastronomy ve Gıda Bilimi arasındaki ilişki Introduction: Sharing course content, Relationship between Food Science and Gastronomy	D1, D2					
<b>K/S 2</b>	2	Su (Değişik gıdalarda su içeriği, Suyun mutfak uygulamalarındaki temel özellikleri) Water (Moisture content of various food types, Primary functions of water in culinary processes)	D1	D1, D2	D1, D2	D1, D2	D1, D2	
<b>K/S 2</b>	3	Su (Değişik gıdaların su içeriği, Suyun mutfak uygulamalarındaki temel özellikleri) Water (Moisture content of various food types, Primary functions of water in culinary processes)	D1	D1, D2	D1, D2	D1, D2	D1, D2	
<b>K/S 3</b>	4	Protein (Değişik gıdaların protein içeriği, Proteinin mutfak uygulamalarındaki temel özellikleri) Protein (Protein content of various food types, Primary functions of protein in culinary processes)	D1	D1, D2	D1, D2	D1, D2	D1, D2	
<b>K/S 3</b>	5	Protein (Değişik gıdaların protein içeriği, Proteinin mutfak uygulamalarındaki temel özellikleri) Protein (Protein content of various food types, Primary functions of protein in culinary processes)	D1	D1, D2	D1, D2	D1, D2	D1, D2	
<b>K/S 3</b>	6	Protein (Değişik gıdaların protein içeriği, Proteinin mutfak uygulamalarındaki temel özellikleri) Protein (Protein content of various food types, Primary functions of protein in culinary processes)	D1	D1, D2	D1, D2	D1, D2	D1, D2	

<b>Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları</b> <b>Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects</b>	K/S 4	7	Ara Sınav I Katı ve Sıvı Yağlar (Değişik gıdaların yağ içeriği, Yağların mutfak uygulamalarındaki temel özellikleri)  Midterm Exam I Fats and Oils (Fat content of various food types, Primary functions of fats and oils in culinary processes)	D2	D2, D3	D2, D3	D2, D3	D2, D3	
	K/S 4	8	Katı ve Sıvı Yağlar (Değişik gıdaların yağ içeriği, Yağların mutfak uygulamalarındaki temel özellikleri)  Fats and Oils (Fat content of various food types, Primary functions of fats and oils in culinary processes)	D2	D2, D3	D2, D3	D2, D3	D2, D3	
	K/S 4	9	Katı ve Sıvı Yağlar (Değişik gıdaların yağ içeriği, Yağların mutfak uygulamalarındaki temel özellikleri)  Fats and Oils (Fat content of various food types, Primary functions of fats and oils in culinary processes)	D2	D2, D3	D2, D3	D2, D3	D2, D3	
	K/S 5	10	Karbonhidratlar (Değişik gıdaların karbonhidrat içeriği, Karbonhidratların mutfak uygulamalarındaki temel özellikleri)  Carbohydrates (Carbohydrate content of various food types, Primary functions of carbohydrates in culinary processes)	D2	D2, D3	D2, D3	D2, D3	D2, D3	
	K/S 5	11	Karbonhidratlar (Değişik gıdaların karbonhidrat içeriği, Karbonhidratların mutfak uygulamalarındaki temel özellikleri)  Carbohydrates (Carbohydrate content of various food types, Primary functions of carbohydrates in culinary processes)	D2	D2, D3	D2, D3	D2, D3	D2, D3	
	K/S 5	12	Karbonhidratlar (Değişik gıdaların karbonhidrat içeriği, Karbonhidratların mutfak uygulamalarındaki temel özellikleri)  Carbohydrates (Carbohydrate content of various food types, Primary functions of carbohydrates in culinary processes)	D2	D2, D3	D2, D3	D2, D3	D2, D3	
	K/S 6	13	Ara Sınav II Pişirme Değişkenleri: Zaman ve Sıcaklık Midterm Exam II Variables of Cooking: Time and Temperature	D3	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 7	14	Talep edilen ders konularının tekrarı Repetition of the Requested Course Subjects	D3					D3
				Dönem Sonu Sınavı Final Exam			D4	D4	D4
<b>Öğrenim Değerlendirme Metodları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telif Kuralları</b> <b>Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules</b>	No	Tür	Type	Ağırlık	Weight	Uygulama Kuralı	Implementation Rule	Telif Kuralı	Make-Up Rule
	D1		Ara Sınav I  Midterm Exam II	30%	Test, Çoktan Seçmeli, Doğru-Yanlış, Eşleştirme vb.  Multiple Choice, True-False, Matching	Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telafi sınavı olacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.			
	D2		Ara Sınav (II)  Midterm Exam II	30%	Test, Çoktan Seçmeli, Doğru-Yanlış, Eşleştirme vb.  Multiple Choice, True-False, Matching				
	D3		Final Sınavı  Final Exam	40%	Test, Çoktan Seçmeli, Doğru-Yanlış, Eşleştirme vb.  Multiple Choice, True-False, Matching				
<b>TOPLAM / SUM</b>						<b>100%</b>			
<b>Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı</b> <b>Evidence of Achievement of Learning Outcomes</b>	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda ve quizlerle göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşacağı 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> <b>Method for Determining Letter Grade</b>	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					<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	95-100	C	55-59
						A-	85-94	C-	50-54
						B+	80-84	D+	45-49
						B	75-79	D	40-44

converted into a final letter grade.

B-	65-74	F	0-39
C+	60-64		

Öğretim Metodları,  
Tahmini Öğrenci Yüğü  
Teaching Methods,  
Student Work Load

No	Tür Method	Explanation	saat Hours
<b>Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor</b>			
1	Sınıf Dersi Lecture	3 saat/hafta 3 hours/week	42
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 I Midterm Exam I	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the midterm exam	20
8	Ara Sınav II Midterm Exam II	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the midterm exam	20
10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)	28
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	35
12	Ofis Saati Office Hours	Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, anlaşılmayan konuların tekrar edildiği süre (3 saat/hafta) Time needed to repeat the subjects that are not understood with the voluntary participation of students (3 hours/week)	0
<b>TOPLAM / TOTAL</b>			<b>145</b>

#### IV. BÖLÜM IV. PART

Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname	Dr. Hatice Reyhan ÖZİYCI		
	E-posta E-mail	<a href="mailto:hatice.oziyici@antalya.edu.tr">hatice.oziyici@antalya.edu.tr</a>	Ofis Office	B2-43
	Görüşme saatleri Office Hours	2 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 2 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)		
Ders Materyalleri Course Materials	Önerilen Recommended	Field, S.Q. (2011). Culinary Reactions: The Everyday Chemistry of Cooking, Chicago Review Press. Gibson, M. (2018). Food Science and the Culinary Arts. Academic Press. 528 pp.		
Diğer Other	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty	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 kullanmayıda 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.		
	Engelli Öğrenciler Students with Disabilities	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlar. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits.		
	Güvenlik Konuları Safety Issues			
	Esneklik Flexibility	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content is subject to change. Students are informed about the changes.		