

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	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans (İngilizce) Gastronomy and Culinary Arts - Undergraduate (English)	Zorunlu Compulsory	
Ders Kodu Course Code	GAST 110		
Ders Adı Course Name	İçecekler Giriş Introduction to Beverages		
Öğretim dili Language of Instruction	İngilizce English	Ders Türü Type of Course	Teorik + Pratik Theoretical + Practical
Ders Seviyesi Level of Course	Lisans Undergraduate	AKTS ECTS	5
Haftalık Ders Saati Hours per Week	2 saat teorik ders + 1 saat pratik ders 2 hours lecture + 1 hour practical		
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 bölümü öğrencilerine açılmaktadır. Only available for Gastronomy and Culinary Arts students		
Dersin Amacı Educational Objective	Bu derste öğrencilere içeceklerin başlıca hammaddelerinin tanıtılması, üretim şekilleri ve çeşitlerinin temel seviyede tanıtılması amaçlanmaktadır. In this course, it is aimed to introduce the main raw materials of beverages, to introduce production methods and beverage varieties at a basic level.		
Ders İçeriği Course Description	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin sınıflandırılması, alkollü ve alkolsüz içeceklerin hammaddelerinin işlevlerinin ve üretim prosedürlerinin anlaşılması Classification of alcoholic and non-alcoholic beverages, understanding the production procedures and function of ingredients of alcoholic and non-alcoholic beverages		
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Son ürün kalitesi açısından suyun önemini kavrar Understand the importance of water in terms of quality of end product	
	ÖÇ/LO 2	Yaygın olarak servis edilen alkollü ve alkolsüz içecekleri tanımlar Identify alcoholic and non-alcoholic beverages commonly served	
	ÖÇ/LO 3	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin çeşitlerini ve farklı stillerini tanımlar ve tanımlar Recognize and describe the various types and styles of alcoholic and non-alcoholic beverages	
	ÖÇ/LO 4	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin nasıl yapıldığını ve üretimde kullanılan her bir bileşenin rolünü öğrenir Learn how alcoholic and non-alcoholic beverages are made and the role of each ingredients	

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	
	PC1 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	
PC2 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		
PC3 PO3	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiye gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi. Recognition of the need for life-long learning and ability to access information, follow developments in science and technology, and continually reinvent oneself.						
PC4	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	x	
	PÇ5 PO5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi . Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.	x	x	x	x	
	PÇ6 PO6	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma. Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.					
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PÇ7 PO7	Bilgiyi etkin bir şekilde kavramsallaştırma, uygulama, analiz etme, sentezleme ve değerlendirme becerisine sahiptir (Eleştirel Düşünme); Ability to conceptualize, apply, analyze, synthesize and evaluate information effectively (Critical Thinking);		x	x	x	
	PÇ8 PO8	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık); Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);					
	PÇ9 PO9	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik); Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);					
	PÇ10 PO10	Etik değer ve ilkeleri önemser; mesleki ve toplumsal yaşamda bunlara uygun davranır (Etik Davranış); Awareness about ethical values and principles; behaves accordingly in professional and social life (Ethical Behavior);					
	PÇ11 PO11	Bilgi gereksinimini anlar, tanımlar ve bu bilgiye ulaşır; bilgiyi etkili bir şekilde kullanıp başkalarıyla paylaşır (Bilgi Okuryazarlığı) Understands, defines and accesses information needs; use and share information effectively with others (Information Literacy)	x	x	x	x	
	PÇ12 PO12	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). 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).					
	PÇ13 PO13	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of gastronomy.	x	x	x	x	
PÇ14 PO14	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir. Competence in designing and visual presentation of food.						
PÇ15 PO15	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.						
PÇ16 PO16	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.						
PÇ17 PO17	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.	x	x	x	x		
PÇ18 PO18	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir. Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.						
PÇ19 PO19	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. 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 PO20	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular. 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.	x	x	x	x	
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)

	Konu No	Hafta	Konu	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4
	#Subjects	Week	Subject				
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	K/S 1	1	Giriş: Ders içeriğinin paylaşılması, İçeceklerin sınıflandırılması Introduction: Sharing course content, Classification of Beverages		D1		
	K/S 2	2	Su (Kimyasal yapısı ve özellikleri, çeşitleri, meşrubat üretiminde kullanılacak suyun gereksinimleri) Water (Chemical structure and functions, usage requirements for soft drink production)	D1, D3			
	K/S 3	3	Gazlı içecekler (enerji içecekleri ve diğerleri) Carbonated beverages (Energy drinks and others)	D1, D3	D2	D2	D1, D3
	K/S 4	4	Gazlı içecekler (enerji içecekleri ve diğerleri) Carbonated beverages (Energy drinks and others)	D1, D3	D2	D2	D1, D3
	K/S 5	5	Meyve içecekleri (Meyve suyu, nektar ve meyveli içecek) Fruit beverages (Fruit juice, nectars and fruit drinks)	D1, D3	D2	D2	D1, D3
	K/S6	6	Süt (Süt çeşitleri, süt bazlı içecekler, bitkisel süt) Milk (types of milk, milk-based beverages, plant-based milk)	D1, D3	D2	D2	D1, D3
	K/S 7	7	Çay Tea	D1, D3	D2	D2	D1, D3
	K/S 8	8	Ara sınav Kahve Midterm exam Coffee		D2	D2	D1, D3
	K/S 9	9	Kakao ve kakao bazlı içecekler Cocoa and cocoa-based beverages		D2	D2	D1, D3
	K/S 10	10	Fermente alkollü içecekler (Bira) Fermented alcoholic beverages (Beer)		D2	D2	D1, D3
	K/S 11	11	Fermente alkollü içecekler (Şarap) Fermented alcoholic beverages (Wine)		D2	D2	D1, D3
	K/S 12	12	Destile alkollü içecekler (Brandy, Whisky, Rum, Vodka, Gin) Distilled spirits (Brandy, Whisky, Rum, Vodka, Gin)		D2	D2	D1, D3
		13	Proje sunumları Project presentations				
		14	Proje sunumları Project presentations				
		Dönem Sonu Sınavı Final Exam				D4	
No	Tür	Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule		Telafi Kuralı Make-Up Rule	

Öğretim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telif Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	D1	Ara Sınav Midterm Exam	25%	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.
	D2	Proje Project	35%	Vaka araştırması ve mülakat Case study and interview	
	D3	Final Sınavı Final Exam	40%	Test, Çoktan Seçmeli, Doğru-Yanlış, Eşleştirme vb. Multiple Choice, True-False, Matching	
TOPLAM / SUM				100%	

Öğretim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda ve quizlerle göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşıacağı 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.
--------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Harf Notu Belirleme Metodu 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.	HARF NOTU	ARALIK	HARF NOTU	ARALIK
		GRADE	MARKS	GRADE	MARKS
		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		
C+	60-64				

No	Tür Method	Açıklama Explanation	Saat Hours
Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor			
1	Sınıf Dersi Lecture	2 saat/hafta 2 hours/week	28
2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture		
3	Problem Dersi Recitation		
4	Laboratuvar Laboratory		
5	Uygulama Practical	1 saat/hafta 1 hour/week	14
6	Saha Çalışması Field Work		
Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student			
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	20
8	Proje Project	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the midterm	25
10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)	24
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	30
12	Ofis Saati Office Hours	Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, anlaşılmayan konuların tekrar edildiği süre (3 hours/week) Time needed to repeat the subjects that are not understood with the voluntary participation of students (3 hours/week)	0
TOPLAM / TOTAL			141

**IV. BÖLÜM
IV. PART**

Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname	Dr. Hatice Reyhan ÖZİYİCİ		
	E-posta E-mail	hatice.oziyici@antalya.edu.tr	Ofis Office	B2-43
	Görüşme saatleri	2 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.)		

	Office Hours	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	
Diğer Other	Akademik Dürüstlük	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 içerir. Herhangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır.
	Scholastic Honesty	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 sağlanır. 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.

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