

**AKTS DERS TANITIM FORMU**  
**ECTS Course Description Form**

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

<b>Dersi Açan Fakülte /YO</b> <b>Offering School</b>	Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesi Antalya Bilim University School of Tourism		
<b>Dersi Açan Bölüm</b> <b>Offering Department</b>	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Gastronomy and Culinary Arts		
<b>Dersi Alan Program (lar)</b> <b>Program(s) Offered to</b>	Gastronomi ve Mutfak Sanatları ( İngilizce) Gastronomy and Culinary Arts - Undergraduate (English)	Zorunlu Compulsory	
<b>Ders Kodu</b> <b>Course Code</b>	GAST 201		
<b>Ders Adı</b> <b>Course Name</b>	Mutfak Teknolojilerine Giriş Introduction to Culinary Technology		
<b>Öğretim dili</b> <b>Language of Instruction</b>	İngilizce English	<b>Ders Türü</b> <b>Type of Course</b>	Teorik ve Uygulama Theoretical and Practical
<b>Ders Seviyesi</b> <b>Level of Course</b>	Lisans Undergraduate	<b>AKTS</b> <b>ECTS</b>	5
<b>Haftalık Ders Saati</b> <b>Hours per Week</b>	1 saat teorik + 2 saat uygulama 1 hour theory + 2 hours application		
<b>Notlandırma Türü</b> <b>Grading Mode</b>	Harf Notu Letter Grade		
<b>Ön koşul/lar</b> <b>Pre-requisites</b>	Bulunmamaktadır. None		
<b>Yan koşul/lar</b> <b>Co-requisites</b>	Bulunmamaktadır. None		
<b>Kayıt Kısıtlaması</b> <b>Registration Restriction</b>	Sadece Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerine açılmaktadır. Only available for Gastronomy and Culinary Arts students		
<b>Dersin Amacı</b> <b>Educational Objective</b>	Catering ve yemek üretim sistemlerinin tanımlanması. Catering ve yemek üretim sistemleri arasındaki farkları öğrenmek. Kişisel ve mutfak hijyenini öğrenmek, mutfak ekipmanlarının kullanımını ve organizasyonunu öğrenmek. Bıçaklara ve kesme tekniklerine giriş. Defining catering and food production systems. Learning the differences between catering, and food production systems. Learning personal and kitchen hygiene, learning the use of kitchen equipment and organization. Introduction to knives and cutting techniques.		
<b>Ders İçeriği</b> <b>Course Description</b>	Catering ve gıda üretim sistemlerine giriş. Temel mutfak teknikleri, ekipman kullanımı, kesim teknikleri ve teorik dersler ile tamamlayıcı laboratuvar uygulamaları. Introduction to catering and food production systems. Basic kitchen techniques, equipment use, cutting techniques and theoretical courses and complementary laboratory applications.		
<b>Öğrenim Çıktıları</b> <b>Learning Outcomes</b>	<b>ÖÇ/LO 1</b>	Catering ve gıda üretim sistemleri arasındaki farkları tanıy ve bilir. Recognizes and knows the differences between catering and food production systems.	
	<b>ÖÇ/LO 2</b>	Kişisel hijyenin önemini bilir ve mutfakta uygular. Mutfak ekipmanlarını tanıy ve bilgilerini uygular Knows the importance of personal hygiene and applies it in the kitchen. Recognizes the kitchen equipment and implements the knowledge	
	<b>ÖÇ/LO 3</b>	Bıçak kullanmayı bilir ve kesme tekniklerini uygular. Knows how to use knives and applies cutting techniques.	
	<b>ÖÇ/LO 4</b>	Mis-en-place bilir ve nasıl istasyon hazırlanacağını bilir. Knows mis-en-place and knows how to prepare a station.	
	<b>ÖÇ/LO 5</b>	Temel pişirme tekniklerini bilir ve et/sebze stoğu hazırlamayı bilir Knows the basic cooking techniques and knows how to prepare stocks	
	<b>ÖÇ/LO 6</b>	Ekip çalışmasına dahil olur. Gets involved in team work.	

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

	<b>PROGRAM ÇIKTILARI</b> <b>PROGRAM OUTCOMES</b>						
		<b>ÖÇ/LO 1</b>	<b>ÖÇ/LO 2</b>	<b>ÖÇ/LO 3</b>	<b>ÖÇ/LO 4</b>	<b>ÖÇ/LO 5</b>	<b>ÖÇ/LO 6</b>
<b>Temel Çıktılar</b> <b>(Üniversite Genelinde)</b> <b>Basic Outcomes</b> <b>(University-wide)</b>	<b>PC1</b> <b>PO1</b>	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				
	<b>PC2</b> <b>PO2</b>	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			
	<b>PC3</b> <b>PO3</b>	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiadaki 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.			x	x	x



PO21	Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles.								
PC22	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.							x	x
PO22	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills								
PC23	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.								
PC24	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.							x	x
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	ÖÇ/LO 6
		K/S 1	1	Oryantasyon Orientation		D2			
	K/S 2	2	Catering endüstrisi, işletme tipleri, mutfaka giriş Catering industry, business types, kitchen orientation		D2				
	K/S 3	3	Hijyen, Brigade sistemi, bıçaklar, mise en place, bıçak teknikleri Hygiene, the brigade system, knives, mise en place, knife techniques				D1, D3, D4		
	K/S 4	4	Porfesyonellik, takım çalışması, mise en place, baharatlar, kesim tekniklerine giriş Professionalism, teamwork, mise en place, spices, introduction to cutting techniques		D2		D1, D3, D4		
	K/S 5	5	Mise en place, zaman yönetimi, laboratuvar defterine tariflerin yazılması, taze baharatlara giriş, mayonez yapımı, kesim teknikleri Mise en place, time management, writing recepies to laboratory notebook, the introduction of fresh spices, mayonnaise making, cutting techniques		D2		D1, D3, D4		
	K/S 6	6	Mise en place, zaman yönetimi, tarifler, laboratuvar defteri, sebzelere giriş, patates püresi yapımı Mise en place, time management, recipes, laboratory notebook, introduction to vegetables, making mashed potatoes				D1, D3, D4		
	K/S 7	7	Isı ve gıda ilişkisi, yağlar, pişirme teknikleri, sebze stoğu, saf yağ yapımı, kesim teknikleri Heat and food relationship, oils, cooking techniques, vegetable stock, making clarified butter, cutting techniques					D1, D3, D4	
	K/S 8	8	Pişirme teknikleri, yumurta pişirme, Hollandaise Sauce						
	K/S 9	9	Ara Sınav Midterm Exam	D1	D1	D1	D1	D1	D1
	K/S 10	10	Tarif okuma ve yorumlama, kesim teknikleri, konkas domates, salsa sosu Recipe reading and comprehension, cutting techniques, concasse tomatoes, salsa sauce						
	K/S11	11	Mutfak dizaynı, kesim teknikleri, meyve salatası Kitchen design, cutting techniques, fruit salad			D5, D4			D5, D4
	K/S 12	12	Menü tanımı, tavuk kesme teknikleri ve tavuk suyu yapımı Menu definition, chicken cutting techniques and making chicken stock			D5, D4		D2	
	K/S 13	13	Balık filetosu çıkarma, balık stoğu hazırlama, sirke yapma			D5, D4			

	K/S 13	13	Removing fish fillets, fish stock preparation, preparing vinegratte			D5, D4			
	K/S 14	14	Mutfak hazırlığı, saf yağ, kruton, yumurta beyazı çırpma Kitchen preparations, clarified butter, croutons, whisking egg whites			D5, D4			
			Dönem Sonu Sınavı Final Exam	D5	D5	D5	D5	D5	D5
Öğretim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule		Telafi Kuralı Make-Up Rule			
	D1	Ara Sınav Midterm Exam	25%			Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telafi sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.			
	D2	Quiz	5%						
	D3	Katılım Attendance	5%						
	D4	Mutfak Performansı Kitchen Performance	5%						
	D5	Final Sınavı Final Exam	60%						
	TOPLAM / SUM			100%					
Öğretim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda 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. In addition, with the given project, 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+	-	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						
Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüğü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür Method	Açıklama Explanation		aat Hours				
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor								
	1	Sınıf Dersi Lecture	1 saat/hafta 1 hours/week		42				
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture							
	3	Proje Ders Sunumu Project Presentation							
	4	Laboratuvar Laboratory	2 saat/hafta 2 hours/week		80				
	5	Uygulama Practical							
	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		5				
	8	Proje Project	Ödev konusunun araştırılması ve sunum/rapor olarak hazırlanması için geçen süre Time taken to research the project and prepare it as a presentation/report		10				
	9	Quizler Quizzes							
	10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)						
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		10					
12	Ofis Saati Office Hours	Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, anlaşılmayan konuların tekrar edildiği süre (1 saat/hafta) Time needed to repeat the subjects that are not understood with the voluntary participation of students (1 hour/week)		14					
TOPLAM / TOTAL					161				

IV. BÖLÜM  
IV. PART

Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname	Galip Tunca Arkan		
	E-posta E-mail	galip.arkan@antalya.edu.tr	Ofis Office	B2-56 & Gastronomi mutfağı / Gastronomy Kitchen
	Görüşme saatleri Office Hours	1 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 1 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)		
Ders Materyalleri Course Materials	Zorunlu Mandatory			
	Önerilen Recommended			
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 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:-