

**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 202					
<b>Ders Adı</b> <b>Course Name</b>	Mutfak Teknolojileri 1 Kitchen Technology 1					
<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>	3 saat teorik + 3 saat uygulama 3 hours theory + 3 hours application					
<b>Notlandırma Türü</b> <b>Grading Mode</b>	Harf Notu Letter Grade					
<b>Ön koşul/lar</b> <b>Pre-requisites</b>	GAST 200 GAST 200					
<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>	Bu dersin amacı stok ve sosların temellerini öğrenerek herhangi bir çorba veya sos türevlerini hazırlamayı öğrenmek ve ayrıca sebzeleri ve tahılların nasıl hazırlanıp ve pişirileceğini, tavuk, et ve balık kesip pişirmeyi öğrenmektir. The aim of this course is to learn how to prepare any soup or sauce derivatives by learning the basics of stocks and sauces and also to learn how to prepare and cook vegetables and grains, cut and cook chicken, meat and fish.					
<b>Ders İçeriği</b> <b>Course Description</b>	Herhangi bir çorba veya sos türevlerini detaylandırmak için malzemelerin ve sosların özelliklerini uygulamak, dersler ve laboratuvar uygulamaları. Applying the properties of ingredients and sauces to detail any soup or sauce derivatives, lectures and laboratory practices.					
<b>Öğrenim Çıktıları</b> <b>Learning Outcomes</b>	<b>ÖÇ/LO 1</b>	Reçeteyi okur ve anlar Understands the recipe				
	<b>ÖÇ/LO 2</b>	Reçeteye göre doğru malzemeleri, doğru ekipmanları seçer, ölçer ve kullanır Selects, measures and uses the right materials, the right equipment, according to the prescription				
	<b>ÖÇ/LO 3</b>	Hazırlanan pişirme safhaları için izin verilen süreye göre çalışır Works according to the time allowed for the prepared cooking phases.				
	<b>ÖÇ/LO 4</b>	Gerekli tüm bilgileri laboratuvar kitabından temin eder Obtains all necessary information from the laboratory book				
	<b>ÖÇ/LO 5</b>	Etin, balığın veya tavuğun kesimine göre doğru pişirme yöntemini seçer Selects the right cooking method according to the cut of meat, fish or chicken				

**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>PÇ1</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>PÇ2</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>PÇ3</b>	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi.					

<b>Temel Çıktılar</b> <b>(Üniversite Genelinde)</b> <b>Basic Outcomes</b> <b>(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
	<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.					x
	<b>PÇ5</b>	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi .	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	x			
	<b>PO6</b>	Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.					x
<b>Fakülte/YO Çıktıları</b> <b>Faculty Specific Outcomes</b>	<b>PÇ7</b>	Bilgiyi etkin bir şekilde kavramsallaştırma, uygulama, analiz etme, sentezleme ve değerlendirme becerisine sahiptir (Eleştirel Düşünme);					
	<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);					
	<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 Behavior);						
<b>PÇ11</b>	Bilgi gereksinimini anlar, tanımlar ve bu bilgiye ulaşır; bilgiyi etkili bir şekilde kullanıp başkalarıyla paylaşır (Bilgi Okuryazarlığı)						
<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
<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.			x	x		
<b>PO14</b>	Competence in designing and visual presentation of food.						
<b>PÇ15</b>	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular			x	x		
<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		x				
<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-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir.	x	x				
<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 çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.			x	x		
<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>PC19</b>	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir.					
<b>PO19</b>	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.					
<b>PC20</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>PC21</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>PC22</b>	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.					x
<b>PO22</b>	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills					
<b>PC23</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>PC24</b>	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.				x	x
<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)**

<b>Konu No #Subjects</b>	<b>Hafta Week</b>	<b>Konu Subject</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>K/S 1</b>	1	Islatma, buharda pişirme (Taboule) Brunoise (Crêpes de Volaille à la sauce Mornay), tavada kızartma, (sauteing) (crêpes à la Florentine), Kıyma / kaynatma (Fransız tost / kiraz çorbası / vanilyalı krema) az kızartma, Dondurma-krema şekeri Soaking, steaming (Taboule) Brunoise (Crêpes de Volaille à la sauce Mornay), stir-frying, (sauteing) (crêpes à la Florentine), Minced meat / boiling (French toast / cherry soup / vanilla cream) light frying, Ice cream-cream candy	D3				
<b>K/S 2</b>	2	Yüksek ateşte kaynatma (Lasagna Bolognese) tavada kızartma / benmari (gnocchi Piemontese), yoğurma ve çırpma (Cannoli ve zabaglione) fazla pişirme Boiling (Lasagna Bolognese), stir-frying / bain-marie (gnocchi Piemontese), kneading and whisking (Cannoli and zabaglione) overcooking		D1, D4	D1, D3, D4		
<b>K/S 3</b>	3	Kaynama rosto (Paëlla) Buharda pişirilmiş, stirfry (Kızarmış pilav) Brunoise / julienne (Pirinç pilavı (créole) Riz à l'Impératrice, Krem Karamel Boiling Roast (Paëlla), Steamed, stirfry (Fried rice), Brunoise / julienne (Rice pilaf (créole), Riz à l'Impératrice, Creme Caramel				D1, D4	
<b>K/S 4</b>	4	Sote yapmak ve tavalarda (Carottes glacées) kaynatma, kesme (Petit chou braise), tuz giderme (petits pois à la française), sebze sarma (Cucumbers à la crème) Polenta, Meyveli Salsa Sosu Sauteing and boiling pans (Carottes glacées), cutting (Petit chou braise), desalting (petits pois à la française), wrapping vegetables (Cucumbers à la crème), Polenta, Fruity Salsa Sauce				D1, D3, D4	
<b>K/S 5</b>	5	Karıştırma, marine etme (Sıcak keçi peyniri)		D1 D4		D3	

**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 5	5	Mixing, marinating (Hot goat cheese)		D1,D4		D3	
K/S 6	6	Benmari usulü pişirme (Omlet lyonnaise) Kızartma / ızgara (Hint köri kuzu, lassi) creme brulee Bain-marie (Omelette lyonnaise) Roast / grill (Indian curry lamb, lassi) creme brulee				D3	
K/S 7	7	Ara sınav Midterm Exam	D1	D1		D1	
K/S 8	8	Kuvvetli kızartma (Tatlı ve ekşi tavuk), rosto, fazla kızartma (Potroast chicken grand), az kızartma (tavuk kanatları) marine etme (Tavuk şnitzel, patates salatası) Strong Roast (Sweet and Sour Chicken), Roast, Over Roast (Pot Roast Chicken Grand), Under Roast (Chicken Wings) Marinating (Chicken Schnitzel, Potato Salad)				D3	
K/S 9	9	Haşlama (kuzu incik güveç (ayva kuru dumani), Ateşle rosto(Agneau pommes boulangere) Kemikli kuzu pizola carré d 'Agneau Persillé, Oeufs a la Neige Boiled (lamb shank stew (quince dry smoke), Roast with fire (Agneau pommes boulangere) Lamb chops with bones carré d 'Agneau Persillé, Oeufs a la Neige		D3, D4		D3	
K/S 10	10	Yumurtalı marine (Filets de sole bonne femme) fazla kızartma (fish and chips, tartar sosu) balık kesim yöntemleri (Bouillabaisse) Simmering (Tartar levrek ve somon) Soğuk hazırlama (balık), Çikolata üzerinde Petit Pots de Crème Egg marinade (Filets de sole bonne femme) deep frying (fish and chips, tartar sauce) fish cutting methods (Bouillabaisse) Simmering (Tartar sea bass and salmon) Cold preparation (fish), Petit Pots de Crème on Chocolate				D3	
K/S11	11	Marineli rosto (pastırma ile sarılmış maymunbalığı rosto), buğulama kaynatma Kaynatma (Moules marinieres, pommes Frites) Roux Buiding (Bisque de Homard), Çok kızartma, Kızartma / buharda pişirme (Coupe Jamaïque) Marinated Roast (roast monkfish wrapped in bacon), steamed simmer Boiling (Moules marinieres, pommes Frites) Roux Buiding (Bisque de Homard), Deep-frying, Roast / steaming (Coupe Jamaïque)	D4			D3	
K/S 12	12	Buğulama tava (Ossobuco con risotto alla Milanese) buharda pişirme (Cassoulet ördek / kuzu) Pişirme, kaynatma (bezelye kreması), mont Blanc Steaming pan (Ossobuco con risotto alla Milanese) steaming (Cassoulet duck / lamb) Cooking, boiling (pea cream), mont Blanc			D3, D4	D3	
K/S 13	13	Buharda pişirme (Chili con carne) Sauteing, kesme (Kuskus yemeği (marqueesh)) Izgara (Merguez, köfte, tavuk, rosto (Kuzu pizolasi), Poire Belle Helene Steaming (Chili con carne) Sauteing, cutting (Couscous dish (marquees) Grilling (Merguez, meatballs, chicken, roast (Lamb chop), Poire Belle Helene)			D3, D4	D3	
K/S 14	14	Kaynatma, buharda pişirme (Lahana tavuğu) Sauteing / karıştırma (Choucroute), Buğulama (Tagliatelle Da con Mayol) Boiling, steaming (Chocolate chicken) Sauteing / stirring (Choucroute), Steaming (Tagliatelle Da con Mayol)				D3, D4	
		Dönem Sonu Sınavı Final Exam	D4	D4	D4	D4	D4
Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları	No	Tür	Ağırlık	Uygulama Kuralı			fi Kuralı
		Type	Weight	Implementation Rule			Make-Up Rule
	D1	Ara Sınav Midterm Exam	20%				Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa
D2	Katılım Attendance	10%				telafi sınavı ilacaktır.	

Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	D3	Mutfak Performansı Kitchen Performance	10%	A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.
	D4	Final Sınavı Final Exam	60%	
	TOPLAM / SUM		100%	

Öğrenim 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 karşılaşılabilecek 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		

No	Tür Method	Açıklama Explanation	Saat Hours
<b>Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor</b>			
1	Sınıf Dersi Lecture	1 saat/hafta 1 hours/week	36
2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture		36
3	Proje Ders Sunumu Project Presentation		
4	Laboratuvar Laboratory	2 saat/hafta 2 hours/week	36
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	24
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	
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	24
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)	7
TOPLAM / TOTAL			163

#### 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 mutfuğu / 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	Zorunlu Mandatory			

<b>Course Materials</b>	<b>Önerilen Recommended</b>	
<b>Diğer Other</b>	<b>Akademik Dürüstlük</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.
	<b>Scholastic Honesty</b>	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>	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır.
	<b>Students with Disabilities</b>	Students with disabilities are provided with assistance within certain limits.
	<b>Güvenlik Konuları</b>	
<b>Safety Issues</b>		
<b>Esneklik</b>	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir.	
<b>Flexibility</b>	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:-