

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 (İngilizce) Gastronomy and Culinary Arts - Undergraduate (English)		Seçmeli Area Elective	
Ders Kodu Course Code	GAST 203			
Ders Adı Course Name	Gıdalar ve Özellikleri Food and Their Specifications			
Öğretim dili Language of Instruction	İngilizce English	Ders Türü Type of Course	Teorik ve Uygulama Theoretical and Practical	
Ders Seviyesi Level of Course	Lisans Undergraduate	AKTS ECTS	3	
Haftalık Ders Saati Hours per Week	3 saat 3 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 öğrencilerine açılmaktadır. Only available for Gastronomy and Culinary Arts students			
Dersin Amacı Educational Objective	Bu dersin amacı, hazırlama, pişirme ve saklama sırasında gıda özelliklerinin değişmesine neden olan faktörleri ayrıntılı olarak incelemektir. The aim of this course is to elaborate on factors contributing to changes of food properties during preparation, cooking and storage.			
Ders İçeriği Course Description	Bu ders, gıda bilimi ile ilgili derslerde öğretilen ilkeler üzerine inşa edilmiş olup, gıdaların fiziksel ve kimyasal özellikleri, gıdaların muhafazası ve saklanması gibi konuları daha ayrıntılı olarak kapsamaktadır. Gıda hazırlama, farklı pişirme yöntemleri ve saklama sırasında gıda özelliklerinde meydana gelen değişikliklere vurgu yapılır. This course builds on the principles taught in food science related courses, covering topics such as physical and chemical properties of food, preservation and storing of food in more detail. Emphasis is placed on the changes in food properties during food preparation, different cooking methods and storage.			
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Başlıca gıda ürünlerinin kimyasal ve fiziksel özelliklerini tanımlayarak karşılaştırabilir Describe and compare chemical and physical properties of major food commodities		
	ÖÇ/LO 2	Yiyeceklerin hazırlanması, pişirilmesi ve saklanması sırasında maruz kaldığı fiziksel ve kimyasal reaksiyonları ve ilgili terminolojiyi tanıtır. Recognize the physical and chemical reactions and related terminology that food undergo during preparation, cooking and storage		
	ÖÇ/LO 3	Hazırlama, pişirme ve saklama sırasında meydana gelen başlıca kimyasal ve fiziksel reaksiyonların gıda kalitesi ve raf ömrü ile ilişkisini özetler Summarize the major chemical and physical reactions that occur during preparation, cooking and storage and how these relate to food quality and shelf-life		
	ÖÇ/LO 4	Gıda bileşenlerindeki değişikliklerin son ürün özellikleri üzerindeki etkilerini anlar Understand the implications of changes in food ingredients on the final product properties.		
	ÖÇ/LO 5	Farklı kaynaklardan gıda özellikleri ve işlevleri hakkında bilgi araştırır ve kullanır. Research and use information about food and their properties and functions from different sources.		

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

Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)	PÇ3	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi.	x	x	x	x	x	
	PO3	Recognition of the need for life-long learning and ability to access information , follow developments in science and technology, and continually reinvent oneself.						
	PÇ4	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi.			x	x	x	
	PO4	Knowledge of project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.						
PÇ5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi .					x		
PO5	Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.			x				
PÇ6	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma.					x		
PO6	Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.			x	x	x		
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PÇ7	Bilgiyi etkin bir şekilde kavramsallaştırma, uygulama, analiz etme, sentezleme ve değerlendirme becerisine sahiptir (Eleştirel Düşünme);				x	x	x
	PO7	Ability to conceptualize, apply, analyze, synthesize and evaluate information effectively (Critical Thinking);						
	PÇ8	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık);	x	x	x	x	x	
	PO8	Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);						
	PÇ9	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik);					x	
	PO9	Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);						
PÇ10	Etik değer ve ilkeleri önemser; mesleki ve toplumsal yaşamda bunlara uygun davranır (Etik Davranış);	x	x	x	x	x		
PO10	Awareness about ethical values and principles; behaves accordingly in professional and social life (Ethical Behavior);							
PÇ11	Bilgi gereksinimini anlar, tanımlar ve bu bilgiye ulaşır; bilgiyi etkili bir şekilde kullanıp başkalarıyla paylaşır (Bilgi Okuryazarlığı)	x	x	x	x	x		
PO11	Understands, defines and accesses information needs; use and share information effectively with others (Information Literacy)							
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	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).							
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.							
PÇ14	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.					x		
PO14	Competence in designing and visual presentation of food.							
PÇ15	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular	x	x	x				
PO15	Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.							
PÇ16	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular	x	x	x				
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.	x	x	x	x			
PO17	Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.							

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

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.							x
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 PO21	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles.							
PÇ22 PO22	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir. Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills							x
PÇ23 PO23	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. 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 PO24	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır. 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							x

**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 ve Syllabus paylaşımı Introduction and Orientation: Discuss the Syllabus.	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3
K/S 2	2	Mutfakta Kullanılan Kaplar Malzemeler ve Pişirme Yöntemleri Utensils Materials and Cooking Methods	D1,2	D1,2	D1,2	D1,2	D1,2
K/S 3	3	Pişirme Yöntemleri Cooking Methods	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3
K/S 4	4	Süt ve süt ürünleri Milk and Dairy Products	D1,2	D1,2	D1,2	D1,2	D1,2
K/S 5	5	Yumurta Eggs	D1,2	D1,2	D1,2	D1,2	D1,2
K/S 6	6	Tahıllar Buğday, Arpa, Çavdar, Yulaf, Pirinç, Mısır ve Makarna Grains and Cereals Wheat, Barley, Rye, Oats, Rice, Corn and Pasta	D1,2	D1,2	D1,2	D1,2	D1,2
K/S 7	7	Ara sınav Midterm Exam	D1	D1	D1	D1	D1
K/S 8	8	Et ve et ürünleri Meat and Meat products	D2,3	D2,3	D2,3	D2,3	D2,3
K/S 9	9	Balık ve balık ürünleri Fish and Shellfish	D2,3	D2,3	D2,3	D2,3	D2,3
K/S 10	10	Quiz Quiz	D2	D2	D2	D2	D2

	K/S11	11	Yenebilen bitkiler: Meyve ve Sebzeler Edible plants: Fruits and Vegetables	D2,3	D2,3	D2,3	D2,3	D2,3
	K/S 12	12	Baklagiller Legumes	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 13	13	Otlar, baharatlar ve soslar Herbs, Spices and Sauces	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 14	14	Şekerlemeler ve Çikolata Sugars and Chocolate	D3	D3	D3	D3	D3
			Dönem Sonu Sınavı Final Exam	D3	D3	D3	D3	D3
Öğretim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırkları, 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%	Açık Uçlu Open-ended			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	Quiz Quiz	15%	Açık Uçlu Open-ended				
	D3	Final Sınavı Final Exam	60%	Açık Uçlu Open-ended				
	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 karşılaşıacağı 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	klama Explanation	saat Hours				
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor							
	1	Sınıf Dersi Lecture	3 saat/hafta 3 hours/week	42				
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture						
	3	Proje Ders Sunumu Project Presentation						
	4	Laboratuvar Laboratory						
	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	14				
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	20					
9	Quizler Quizzes							
10	Ders Tekrarı	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta)	14					

10	Review	Weekly pre-class studies (1 hour/week)	14
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)	14
TOPLAM / TOTAL			128

IV. BÖLÜM

IV. PART

Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname	Dr Çağla Çavuşoğlu McKenzie		
	E-posta E-mail	cagla.mckenzie@antalya.edu.tr	Ofis Office	B2-42
	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:-