



<b>Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)</b>	PO2	Ability to work individually, and in intra-disciplinary and multi-disciplinary teams.	x	x	x	x	x	x	x
	PÇ3	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi.							
	PO3	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		
	PÇ4	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.							
	PÇ5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi .							
PO5	Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.	x	x	x	x	x	x		
PÇ6	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma.								
PO6	Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.								
<b>Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes</b>	PÇ7	Bilgiyi etkin bir şekilde kavramsallaştırma, uygulama, analiz etme, sentezleme ve değerlendirme becerisine sahiptir (Eleştirel Düşünme);							
	PO7	Ability to conceptualize, apply, analyze, synthesize and evaluate information effectively (Critical Thinking);		x	x	x			
	PÇ8	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık);							
	PO8	Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);							
	PÇ9	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik);							
	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);								
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)								
PO11	Understands, defines and accesses information needs; use and share information effectively with others (Information Literacy)	x	x	x	x				
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).								
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.								
PO13	Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of gastronomy.	x	x	x	x				
PÇ14	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.								
PO14	Competence in designing and visual presentation of food.								
PÇ15	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular								
PO15	Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.								
PÇ16	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular								
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- iecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir.								
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.								
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.	x	x	x	x	x	x	x	x
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								
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	x	x	x	x			

**III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)  
PART III ( Department Board Approval)**

	Konu No #Subjects	Hafta Week	onu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5	ÖÇ/LO 6	ÖÇ/LO 7
	<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 1	1	Menü tanımlamada kullanılan faktörler Factors that define a menu	D1, D2	D1, D2	D1, D2	D1, D2		
K/S 2		2	Menü tanımlamada kullanılan faktörler Factors that define a menu	D1, D2	D1, D2	D1, D2	D1, D2	D1, D2		
K/S 3		3	Sağlıklı bir menü oluşturma Creating a healthy menu	D1, D2	D1, D2	D1, D2	D1, D2	D1, D2		
K/S 4		4	Yiyecek servisi menüleri Foodservice menus	D1, D2	D1, D2	D1, D2	D1, D2	D1, D2		
K/S 5		5	Yiyecek servisi menüleri Foodservice menus	D1, D2	D1, D2	D1, D2	D1, D2	D1, D2		
K/S6		6	Menü yazma, tasarlama ve pazarlama Writing, designing and merchandising a menu	D1, D2	D1, D2	D1, D2	D1, D2	D1, D2		
K/S 7		7	Menü yazma, tasarlama ve pazarlama Writing, designing and merchandising a menu	D1, D2	D1, D2	D1, D2	D1, D2	D1, D2		
K/S 8		8	Değerlendirme: Menü mühendisliği Evaluation: Menu engineering	D1, D2	D1, D2	D1, D2	D1, D2	D1, D2		
K/S 9		9	Değerlendirme: Menü mühendisliği Evaluation: Menu engineering	D1, D2	D1, D2	D1, D2	D1, D2	D1, D2		
K/S 10		10	Menü fiyatlandırma						D3	D3

	K/S 10	10	Menu pricing					D3	D3	D3	
	K/S 11	11	Menü fiyatlandırma Menu pricing					D3	D3	D3	
	K/S 12	12	Menü fiyatlandırma Menu pricing					D3	D3	D3	
		13	Grup ödevleri sunumları Group assignment presentations	D1- D2	D1- D2	D1- D2	D1- D2	D1- D2	D1- D2	D1- D2	
		14	Grup ödevleri sunumları Group assignment presentations	D1- D2	D1- D2	D1- D2	D1- D2	D1- D2	D1- D2	D1- D2	
			Dönem Sonu Sınavı Final Exam					D4			
Öğretim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telif Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule			Telif Kuralı Make-Up Rule				
	D1	Grup Ödevi Group Assignment	20%	Vaka araştırması ve mülakat Case study and interview			Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telif sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.				
	D2	Grup Ödevi Group Assignment	20%	Vaka araştırması ve mülakat Case study and interview							
	D3	Final Sınavı Final Exam	60%	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 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.										
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 GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK 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							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	Problem Dersi Recitation									
	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									
	8	Proje Project	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the midterm exam							50	
	10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) 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							30	
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		
TOPLAM / TOTAL									136		

#### 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			
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 kullanmayı 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:-