

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)		Zorunlu Compulsory
Ders Kodu Course Code	GAST 302		
Ders Adı Course Name	Mutfak Teknolojileri 3 Kitchen Technology 3		
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	5
Haftalık Ders Saati Hours per Week	3 saat teorik + 3 saat uygulama 3 hours theory + 3 hours application		
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu Letter Grade		
Ön koşul/lar Pre-requisites	GAST 301 GAST 301		
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	Öğrenciler bu ders boyunca yeterli pişirme tekniği seçimini, yemek hazırlamayı, etkili reçete kullanımını ve zamanlama açısından yanlış yeri öğrenirler. Stoklar, fırıncılık ve temel pişirme teknikleri ile ilgili mutfak uygulamaları yapılır. Kurs, gerçek müşterilere yemek hazırlama ve sunumunun ne kadar özenli ve lezzetli yapıldığı hakkında bilgi sağlar. Ders, garde yemlik - sıcak pişirme uygulamalarının detaylı olarak hazırlanmasını ve sunumunu kapsar. Students learn selection of adequate cooking technique, food preparation, effective recipe usage and mise-en-place in respect to timing throughout this course. Kitchen practices about stocks, bakery and basic cooking techniques are performed. The course provides information about how attentive and delicious food preparation and serving to real customers is conducted. The course covers the preparation and presentation of garde manger - hot cooking practices in details.		
Ders İçeriği Course Description	Temel pişirme ve kesme teknikleri, sebze, et, kümes hayvanları ve balık hazırlama ve temel stoklar, çorba ve sos yapımı Basic cooking and cutting techniques, vegetables, meat, poultry and fish preparation and basic stocks, making of soups and sauces		
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Stokların mutfak uygulamalarında yaygın kullanımını yorumlayabilir Interpret how stocks are widely used in kitchen applications	
	ÖÇ/LO 2	Yiyeceklerin hazırlanma ve pişirme işlemlerinin zaman açısından nasıl düzenlenebileceğini açıklar Explain how the preparation and cooking processes of food can be organized in terms of time	
	ÖÇ/LO 3	Kuru gıdaları bilir ve kullanım şekillerini yorumlayabilir Know dry food and can interpret usage patterns	
	ÖÇ/LO 4	Et, kümes hayvanları ve balık ürünleri istenilen kesim ve pişirme tekniklerine göre pişirebilir Can cook meat, poultry and fish products according to the desired cutting and cooking techniques	
	ÖÇ/LO 5	Sıcak ve soğuk yiyeceklerin hazırlanmasını ve sunumunu planlayabilir Plan the preparation and presentation of hot and cold foods	

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
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
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.					
PC3	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi.					

Temel Çıktılar

(Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)	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			
	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	
	PC5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi .						
	PO5	Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.						
	PC6	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma.						
	PO6	Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.						
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PC7	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);						
	PC8	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık);						
	PO8	Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);						
	PC9	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik);						
	PO9	Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);						
	PC10	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);						
	PC11	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)						
	PC12	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).						
Program Çıktıları Discipline Specific	PC13	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.						
	PC14	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.			x	x		
	PO14	Competence in designing and visual presentation of food.						
	PC15	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular			x	x		
	PO15	Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.						
	PC16	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular		x				
PO16	Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.							
PC17	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir.	x	x					
PO17	Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.							
PC18	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.			x	x			
PO18	Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.							
PC19	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir.							
PO19	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.							

Discipline Specific Outcomes (program)

PC20 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.					
PC21 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.					
PC22 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
PC23 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.					
PC24 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

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	ÖÇ/LO 5
	#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 İçeriğine Genel Bakış, Mutfağa giriş Introduction, Syllabus Overview, Kitchen introduction	D1, D2, D3	D1, D2, D3			
	K/S 2	2	Stok Yapımı ve Ana Sos İşlemleri Stock Making and Main Sauces Process	D1, D2, D3	D1, D2, D3			
	K/S 3	3	Kuzu İşleme ve Yemekleri Lamb Production and Dishes		D1, D2, D3			
	K/S 4	4	Dana Bonfile İşleme ve Yemekleri Beef Tenderloin Production and Dishes		D1, D2, D3			D1, D2, D3
	K/S 5	5	Kanath İşleme ve Yemekleri Poultry Production and Dishes		D1, D2, D3			D1, D2, D3
	K/S 6	6	Deniz Ürünleri - Balık Seafood Items - Fish		D1, D2, D3			D1, D2, D3
	K/S 7	7	Ara sınav Midterm Exam	D1	D1			D1
	K/S 8	8	Dana İncik Üretimi ve Yemekleri Beef Shank Production and Dishes		D2, D3			D2, D3
	K/S 9	9	Av Hayvanları Üretimi ve Yemekleri Game Animals Production and Dishes		D2, D3		D2, D3	D2, D3
	K/S 10	10	Deniz Ürünleri Ürünleri 2 – Somon Seafood Items 2 – Salmon		D2, D3		D2, D3	D2, D3
	K/S11	11	Deniz Ürünleri Ürünleri - Kabuklular ve Kabuklu Deniz Ürünleri Seafood Items – Crustaceans and Shellfish		D2, D3		D2, D3	D2, D3
	K/S 12	12	Anrikot Pişirme Entrecote Cooking		D2, D3	D2, D3		
	K/S 13	13	Sakatat Ürünleri Offal Products		D2, D3	D2, D3		
	K/S 14	14	Proje Sunumları Presentation of Project	D2	D2	D2	D2	D2
				Dönem Sonu Sınavı Final Exam	D3	D3	D3	D3

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	fi Kuralı Make-Up Rule
	D1	Ara Sınav Midterm Exam	25%		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	40%		
	D4	Final Sınavı Final Exam	35%		
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		

No	Tür Method	klama Explanation	aat Hours
Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor			
1	Sınıf Dersi Lecture	3 saat/hafta 3 hours/week	36
2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture		6
3	Proje Ders Sunumu Project Presentation		
4	Laboratuvar Laboratory	3 saat/hafta 3 hours/week	42
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	28
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 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	28
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)	2
TOPLAM / TOTAL			162

**IV. BÖLÜM
IV. PART**

İsim Soyisim Name Surname	Galip Tunca Arkan
------------------------------	-------------------

Öğretim Elemanı Instructor	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 kullanmayı da içerir. Herhangi 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:-