

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	Lisans (İngilizce)		Zorunlu
Ders Kodu Course Code	Undergraduate (English)		
Ders Adı Course Name	GAST 313		
Ders Adı Course Name	Türk Yöre Mutfakları Turkish Regional Cuisines		
Öğretim dili Language of Instruction	İngilizce English	Ders Türü Type of Course	Teorik Theoretical
Ders Seviyesi Level of Course	Lisans Undergraduate	AKTS ECTS	3
Haftalık Ders Saati Hours per Week	3 saat teorik ders 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 Bölümüne açılmaktadır. Available to Gastronomy and Culinary Arts department only.		
Dersin Amacı	Bu ders, öğrencilerin Türk yemek kültürü hakkında bilgi edinmelerini ve bu bilgileri akademik ve mesleki yaşamlarında uygulamalarını amaçlamaktadır. Dersin sonunda öğrenciler, tarih öncesi çağlardan orta çağa kadar Türkiye'de yemek seçimi ve hazırlama ile kombinasyon mutfaklarının evrimi hakkında bilgi edineceklerdir. Bu derste başarıları olan öğrenciler; • Yiyeceklerin ekonomik, sosyal ve kültürel yönlerini tanımlayın • Türk mutfağının tarihsel gelişimini açıklamak • Türk mutfağının ekonomik, sosyal ve kültürel açıdan sınıflandırmak • Türk mutfağının karmaşık yapısını anlatın • Küreselleşen gıda olgusunu tartışın • Küreselleşen dünyada farklı gıda sistemlerini değerlendirmek		
Educational Objective	This course aims students to gain knowledge about Turkish food culture and apply that knowledge to their academic and Professional lives. By the end of the course, students will learn about the evolution of food selection and preparation as well as combination cuisines in Turkey since prehistoric times to medieval era. The students who succeeded in this course; • Describe economic, social and cultural aspects of food • Explain the historical development of Turkish cuisine • Classify Turkish cuisine within an economic, social and cultural perspective • Describe the complex structure of Turkish cuisine • Discuss globalizing food phenomenon • Evaluate different systems of food in the globalizing world		
Ders İçeriği	Bu derste öğrenciler Türk mutfağının tarihi, ekonomik, siyasi ve sosyal dinamiklerin etkileşiminin bir sonucu olduğunu anlayabilirler. Öğrencilerin alan ve uzmanlık bilgilerini hem akademik hem de profesyonel platformlarda hayata geçirirken daha bilinçli ve donanımlı olmalarını sağlamak. Bu sınıf formatı, tüm öğrencilerin sınıf tartışmasına katılmasını gerektirir. Notlar, katılımınızın düzeyine ve karmaşıklığına göre belirlenir. Öğrencilerden başkalarını tartışmaya dahil etmeleri, analiz yapmaları, sonuçları formüle etmeleri ve sınıfla düşüncelerini paylaşmaları beklenir.		
Course Description	In his course, students are able to understand that the Turkish cuisine is the result of the interaction of historical, economic, political and social dynamics. Enable students to be more conscious and more equipped while putting their knowledge of area and expertise into practice on both academic and professional platforms. This class format requires all students to participate in class discussion. Grades are determined on the level and sophistication of your participation. Students are expected to engage others in discussion, provide analysis, formulate conclusions, and share thoughts with the class..		
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Gıdanın Türk Tarihindeki Rolünü Anlamak Understanding the Role of Food in Turkish History	
	ÖÇ/LO 2	Yemek Türlerini, Coğrafyayı, Türkiye Bölgelerinin Hububatlarını ve Hayvancılığı Anlamak Understanding Food Types and Geography; Cereals of the Turkish Regions and Animal Husbandry	
	ÖÇ/LO 3	Gıda, Sanayileşmeyi ve Yöresel Yemek Kültürünü Anlamak Understanding Food Industrialization and Regional Food Culture	
	ÖÇ/LO 4	Günümüz Türkiye'sinde Gıdayı ve Gıdanın Geleceğini Anlamak Understanding Food in our Present Turkey and the Future of Food	
	ÖÇ/LO 5	Anadolu Yemek Tarihini Osmanlı'dan Türkiye Cumhuriyeti'ne yemek üretim & bakış açısı ve tüketim kültürünün değişimi anlamak	

ÖÇ/LO 5	Understanding Anatolian Food History Changing of food production & perspective and consumption culture from Ottoman Empire to Republic of Turkey
---------	--

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
	Temel Çıktılar (Üniversite Geneline) Basic Outcomes (University-wide)	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
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	x	x	
PÇ3 PO3		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
PÇ4 PO4		Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi. Knowledge of project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.		x			x
PÇ5 PO5		Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi . Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.		x	x		x
PÇ6 PO6		Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma. Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.		x	x		x
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PÇ7 PO7	Bilgiyi etkin bir şekilde kavramsallaştırma, uygulama, analiz etme, sentezleme ve değerlendirme becerisine sahiptir (Eleştirel Düşünme); Ability to conceptualize, apply, analyze, synthesize and evaluate information effectively (Critical Thinking);			x		x
	PÇ8 PO8	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık); Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);	x	x			x
	PÇ9 PO9	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik); Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);			x		x
	PÇ10 PO10	Etik değer ve ilkeleri önemser; mesleki ve toplumsal yaşamda bunlara uygun davranır (Etik Davranış); Awareness about ethical values and principles; behaves accordingly in professional and social life (Ethical Behavior);			x	x	x
	PÇ11 PO11	Bilgi gereksinimini anlar, tanımlar ve bu bilgiye ulaşır; bilgiyi etkili bir şekilde kullanıp başkalarıyla paylaşır (Bilgi Okuryazarlığı) Understands, defines and accesses information needs; use and share information effectively with others (Information Literacy)		x	x		
	PÇ12 PO12	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). 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).	x		x	x	x
	PÇ13 PO13	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of gastronomy.	x	x	x	x	x
	PÇ14 PO14	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir. Competence in designing and visual presentation of food.	x	x	x	x	x
	PÇ15 PO15	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.					

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

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-içecek 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.					
PÇ18	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.	x	x	x	x	x
PO18	Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.					
PÇ19	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.					
PO19	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	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.	x	x	x	x	x
PO20	Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry.					
PÇ21	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.	x	x	x	x	x
PO21	Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles.					
PÇ22	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.					
PO22	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills					
PÇ23	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.	x	x	x	x	x
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.					
PÇ24	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.	x	x	x	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)**

	Konu No	Hafta	Konu	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	#Subjects	Week	Subject					
	K/S 1	1	Derse Giriş: Anadolu'da Paleolitik, Neolitik ve Tunç Çağı Mutfak Gelenekleri Introduction to the course: Paleolithic, Neolithic and Bronze Age Culinary Traditions in Anatolia	-	-	-	-	-
	K/S 2	2	Orta Asya Türklerinde Mutfak Kültürü Cuisine Culture in Central Asian Turks	D1	D1	D1	D1	D1
	K/S 3	3	Türklerin Anadolu'da İlk Görünüşleri, Selçuklular ve Beyliklerin Mutfak Kültürü First Appearance of Turks in Anatolia, Seljuks and Principates' Cuisine Culture	D1	D1	D1	D1	D1
	K/S 4	4	Osmanlı Dönemi Mutfak Kültürü Ottoman Period Cuisine Culture	D1	D1	D1	D1	D1
	K/S 5	5	Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı Kültürü Republican Period Turkish Cuisine Culture	D1	D1	D1	D1	D1
	K/S 6	6	Türk Mutfağı Kültürü ve Yeni Trendler Turkish Cuisine Culture and New Trends	D1	D1	D1	D1	D1
	K/S 7	7	Ara Sınav Midterm	-	-	-	-	-
			Mutfak Uygulama Akdeniz Bölgesi: Su Böreği					

**Öğretilen Konular,
Konuların Öğrenim
Çıktılarına Katkıları, ve
Öğrenim Değerlendirme**

Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing and Learning of Course Subjects	K/S 8	8	Kitchen Practice Mediterranean Region: Su Böreği	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 9	9	Mutfak Uygulaması İç Anadolu Bölgesi: Paşa Pilavı ve Nevzine Tatlısı Kitchen Practice Central Anatolia Region: Pasha Pilaf and Nevzine Dessert	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 10	10	Ege Bölgesi Mutfak Uygulaması: Papaz Yahnı ve İncir Tatlısı Kitchen Practice Aegean Region: Papaz Stew and Fig Dessert	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 11	11	Karadeniz Bölgesi Mutfak Uygulaması: Hamsi Pilavı ve Laz Böreği Tatlısı Kitchen Practice Black Sea Region: Anchovy Pilaf and Dessert of Laz Böreği	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 12	12	Marmara Bölgesi Mutfak Uygulaması: Kadınbudu Köfte ve Süt Helvası Kitchen Practice Marmara Region: Kadınbudu Köfte and Milk Halwa	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 13	13	Mutfak Uygulaması Güneydoğu ve Doğu Anadolu Bölgesi: İçli Köfte Kitchen Practice South Eastern and Eastern Anatolia Region: İçli Köfte	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 14	14	Genel Tekrar Course Review	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3
			Dönem Sonu Sınavı Final Exam	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3

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	40%	Test, Çoktan Seçmeli, Doğru-Yanlış, Eşleştirme vb. Multiple Choice, True-False, Matching	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	Kısa Sınav(lar) Quizz(es)	-	-	
	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	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	Ortalama Average	Açıklama Explanation	Saat Hours
Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor				
1	Sınıf Dersi Lecture	3 saat/hafta 3 hours/week		39
2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture			
3	Problem Dersi Recitation			
4	Laboratuvar Laboratory			
5	Uygulama Practical			
6	Saha Çalışması			

Öğretim Metodları,

Öğretim Yöntemleri, Tahmini Öğrenci Yüğü Teaching Methods, Student Work Load	6	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	10
	9	İş Planı Business Plan	Ders boyunca ayapılan iş planı için, ders boyunca ve ders sonrasında harcanan süre Time spent on the Business Plan during the lesson, during the lesson and after the lesson	10
	10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (2 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)	10
	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	1 saat 1 hour	13
			TOPLAM / TOTAL	92

IV. BÖLÜM
IV. PART

Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname	Tangör Tan		
	E-posta E-mail	tangor.tan@antalya.edu.tr	Ofis Office	B2-52
	Görüşme saatleri Office Hours	1 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 1 hour/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. 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.		