

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)		Alan Seçmeli Area Elective			
Ders Kodu Course Code	GAST 396					
Ders Adı Course Name	Gıda Etiği Food Ethics					
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	Turizm Fakültesi öğrencilerine açılmaktadır. Available for School of Tourism students.					
Dersin Amacı Educational Objective	Bu dersin amacı, gıda sektöründeki üretim, tüketim, taşıma, pazarlama, fiyatlandırma gibi süreçlerde var olan veya potansiyel olarak ortaya çıkabilecek etik sorunların anlaşılması ve yorumlanabilmesini sağlamaktır. The aim of this course is to provide understanding and interpretation of existing or potential ethical problems in processes such as production, consumption, transportation, marketing and pricing in the food sector.					
Ders İçeriği Course Description	Bu derste etik teoriler, gıda güvenliği, açlık, gıda yardımları, tüketici bilinci ve pazarlama konuları, hayvan hakları ihlalleri, atık yönetimi ve iklim değişikliği gibi etik konular yer almaktadır. This course includes the ethical theories, ethical issues such as food insecurity, hunger, food insecurity, food aids, consumer awareness and marketing issues, animal rights violations, waste management and climate change.					
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Zirai ve hayvansal ürünlerin üretim aşamasında üreticilerin karşılaştığı sorunların anlaşılması, bu sorunların küresel ısınma ve iklim değişikliği ile bağlantısının kurulması Understanding the problems faced by the producers during the production of agricultural and animal products, establishing the connection of these problems with global warming and climate change.				
	ÖÇ/LO 2	Öğrencilerin bilinçli ve etik gıda tüketimi, gıda ürünlerinin pazarlanması, etiket ve reklam okuma konularındaki bireysel farkındalığının artırılması Increasing students' individual awareness of conscious and ethical food consumption, marketing of food products, reading labels and advertisements				
	ÖÇ/LO 3	Gıda sektöründe fiyat dalgalanmaları, arz-talep dengesinin anlaşılması ve gıda ürünlerinin sektörde farklılaşması için yenilikçi gıdaların anlaşılması Understanding the price fluctuations in the food industry, understanding the supply-demand balance and innovative foods to differentiate food products in the industry				
	ÖÇ/LO 4	Açlık, yetersiz beslenme, gıda güvenliği gibi sorunların nedeninin anlaşılması ve bu sorunlara çözüm önerilebilmesi Understanding the cause of problems such as hunger, malnutrition, food insecurity and suggesting solutions to these problems				
	ÖÇ/LO 5	İkame ürünlerin, taklit ve tağşiş sorunlarının, katkı maddelerinin, anlaşılması, bu konuda yapılan yasal düzenlemelerin tartışılması ve etik çerçevede değerlendirme yetisinin kazanılması Understanding of substitute products, counterfeiting and adulteration problems, additives, discussing the legal regulations on this subject and gaining the ability to evaluate in an ethical framework				

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
PÇ2	Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi.	v	v	v	v	v

Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)	PO2	Ability to work individually, and in intra-disciplinary and multi-disciplinary teams.	x	x	x	x	x
	PC3	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiye 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.					
	PC4	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi.	x	x	x	x	x
	PO4	Knowledge of project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.					
	PC5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi .	x	x	x	x	x
PO5	Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.						
PC6	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma.	x	x	x	x	x	
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);	x	x	x	x	x
	PO7	Ability to conceptualize, apply, analyze, synthesize and evaluate information effectively (Critical Thinking);					
	PC8	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık);			x		
	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);	x	x	x	x	x	
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).						
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.						
PO14	Competence in designing and visual presentation of food.						
PC15	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.						
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	x	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.						
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. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.						

Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	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.						
	PC20	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.	x	x	x	x	x	
	PO20							
	PC21	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-icecek 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				
	PO21							
	PC22	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						
	PO22							
	PC23	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.						
PO23								
PC24	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							
PO24								

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 içeriğinin paylaşılması Introduction: Sharing course content	D1, D2, D3	D1, D2, D3	D1, D2, D3	D1, D2, D3	D1, D2, D3
	K/S 2	2	Açlık ve bir Film analizi: The Platform Hunger and a movie analysis: The Platform		D1, D2, D3		D1, D2, D3	
	K/S 3	3	Gıda güvensizliği, Gıdanın adil dağılımı Food Insecurity, fair distribution of food				D1, D2, D3	
	K/S 4	4	Fiyat dalgalanmaları, Arz ve Talep, Karlılık Price Fluctuations, Supply and Demand, Profitability		D1, D2, D3			
	K/S 5	5	Gıda Bağışı, Evsizler Barınağı ve Aşevleri Food Charity, Homeless Shelter and Public Soup- Kitchens		D1, D2, D3		D1, D2, D3	
		6	Teknik Gezi Site Visit		D1		D1	
	K/S 6	7	Pazarlamanın ve Medyanın Gıda tüketimi üzerindeki etkisi Effect of Marketing and Media on Food Consumption		D1, D2, D3			
		8	Ara sınav Midterm Exam		D1		D1	
	K/S 7	8	Ziraat, İklim değişikliği ve küresel etkileri Agriculture, climate change and its global effects	D2, D3				
	K/S 8	9	Gıda Sektöründe Hayvan Hakları ve Refahı Animal Welfare and Rights in Food Sector	D2, D3				
	K/S 9	10	Gıdalarda Taklit ve Tağşiş Imitation and adulteration in Foods					D2, D3
		11	Teknik Gezi Site Visit	D3	D3	D3		
K/S 10	12	Gıda Sektöründe Atık Yönetimi ve Sıfır-Atık Waste Management and Zero Waste in Food Sector	D2, D3					

	K/S 11	13	Obezite, Anoreksi ve Yememin Psikolojisi Obesity, Anorexia and Psychology of Eating		D2, D3		D2, D3			
		14	Genel Değerlendirme Overall Assessment	D2, D3	D2, D3	D2, D3	D2, D3	D2, D3		
			Dönem Sonu Sınavı Final Exam	D3	D3	D3	D3	D3		
Öğrenim 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	30%		Açık Uçlu, Rapor olarak Open-ended, as a Report		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	20%						
	D3		Final Sınavı Final Exam	50%		Açık Uçlu Open-ended				
	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							
Öğretim Metotları, Tahmini Öğrenci Yüklüğü 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			36			
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture								
	3	Proje Ders Sunumu Project Presentation		Öğrencinin edindiği bilgiyi uygulamasına olanak sağlayan vaka çalışmalarını içerir. Includes case studies that allow the student to apply the acquired knowledge.			6			
	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 exam			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			5			
	9	Quizler Quizzes								
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			15				

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			104

IV. BÖLÜM
IV. PART

Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname	Dr. Evla Mutlu		
	E-posta E-mail	evla.mutlu@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 kullanmada 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:-