

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 403					
Ders Adı Course Name	Mutfak Teknolojileri 4 Kitchen Technology 4					
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 302					
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 zamanlama açısından uygun pişirme tekniği seçimini, yemek hazırlamayı, etkili tarif kullanmayı ve yanlış yerleştirmeyi 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. Kurs, garde yemeklik - sıcak pişirme uygulamalarının detaylı olarak hazırlanmasını ve sunumunu kapsar. Students learn selection of suitable 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	Bu dersin içeriğini Avrupa, Uzakdoğu, Asya ve Amerika kıtalarının gelecek mutfak özellikleri ve uygulamaları oluşturmaktadır. Öğrencilere o coğrafi bölgelerin mutfak kültürü ve mutfakları hakkında bilgi verilir. Dünyanın o coğrafi bölgelerine ait tarifler teorik ve uygulamalı olarak öğretilir. The content of this course is made up of the forthcoming culinary specifications and practices of Europe, Far East, Asia, and the America continents. The students are informed about the culinary culture and the cuisines of those geographical areas. The recipes belonging to those geographical areas of the world are taught theoretically and practically					
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Çeşitli pişirme tekniklerini uygular Apply various cooking techniques				
	ÖÇ/LO 2	Garnitür hazırlama tekniklerini uygular Apply garnish preparation techniques				
	ÖÇ/LO 3	Farklı sunum tekniklerini uygular Apply different presentation techniques				
	ÖÇ/LO 4	Kendi sunum tekniğini yaratır Create his/her own presentation style				
	ÖÇ/LO 5	Yemek pişirmek için yiyecek maddeleri hazırlayın Prepare food items for cooking				

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 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.					

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.							
	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.							
	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.							
PÇ6	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	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);							
	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)								
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.								
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-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.								
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.								

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.						
	PÇ20	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.						
	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.						
	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.						x
	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.						
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	
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)

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	Turşular, tavada kızartma sırları Marinades, pan frying glaze	D1, D2, D3	D1, D2, D3			
	K/S 2	2	Jelatin, poaching tekniğinde pişirilen yemekler Galantine, the dishes which cooked in poaching technique	D1, D2, D3	D1, D2, D3			
	K/S 3	3	Bulyonlar, stok azaltma, salata sosu Bullions, stock reduction, vinaigrette dressing		D1, D2, D3			
	K/S 4	4	Mantarlı ve soslu biftek, kaz ciğeri Steaks with mushroom and sauce, foi grass		D1, D2, D3			D1, D2, D3
	K/S 5	5	Soslu deniz ürünleri Sea foods with sauce		D1, D2, D3			D1, D2, D3
	K/S 6	6	Soslu sebzeler Vegetables with sauces		D1, D2, D3			D1, D2, D3
	K/S 7	7	Ara sınav Midterm Exam	D1	D1			D1
	K/S 8	8	2 kişilik biftek menüsü planlaması Steak Menu planning for 2 persons		D2, D3			D2, D3
	K/S 9	9	4 kişilik deniz ürünleri menü planlaması Seafood menu planning for 4 persons		D2, D3		D2, D3	D2, D3
	K/S 10	10	4 kişilik ordövr hazırlığı Hors d'oeuvre preparation for 4 persons		D2, D3		D2, D3	D2, D3
	K/S11	11	Bölgesel temalı menü hazırlıkları Regional themed menu preparations		D2, D3		D2, D3	D2, D3
	K/S 12	12	Özel gün temalı menü hazırlama Special day themed menu preparation		D2, D3	D2, D3		
	K/S 13	13	Soğuk Mutfak, Şarküteri Gard manger, Charcuterie		D2, D3	D2, D3		
	K/S 14	14	Final Projesi Final Project	D2	D2	D2	D2	D2
			Dönem Sonu Sınavı	D3	D3	D3	D3	D3

Öğretim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, 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%		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	Proje Project	10%			
D4	Final Sınavı Final Exam	60%			
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 karşılaştığı 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	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

Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname	Galip Tunca Arkan		
	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. 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:-