

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 443			
Ders Adı Course Name	Gıda ve Sürdürülebilirlik Food and Sustainability			
Öğretim dili Language of Instruction	İngilizce English	Ders Türü Type of Course	Teorik Theoretical	
Ders Seviyesi Level of Course	Lisans Undergraduate	AKTS ECTS	4	
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 öğrencilerine açılmaktadır. Only available for Gastronomy and Culinary Arts students			
Dersin Amacı Educational Objective	Bu ders, öğrencilerin gıda hazırlama, gıda üretimi, gıda temini, gıda depolama, gıda servisi ve tarımsal gıda sistemlerini kapsayan “gıda ve sürdürülebilirlik” başlığı altındaki mevcut bakış açılarını genişletmeyi amaçlamaktadır. This course aims to expand current perspectives of the students heading “food and sustainability” covering food preparation, food production, food supply, food storage, food service and agri-food systems.			
Ders İçeriği Course Description	Ders, öğrencileri sürdürülebilir uygulamaların teorik temelleri hakkında bilgilendirir, restoran ve yemek hizmetlerinin en iyi temsilcileri aracılığıyla bunların uygulanabilirliğini gösterir. Bu ders, gelecek için sınırlı doğal kaynakları göz önünde bulunduran gastronomi iş modelleri odaklı sürdürülebilir yaklaşımların entegrasyonunu içermektedir. The course informs the students about theoretical knowledge of sustainable practices and demonstrates the applicability of them through best representatives of restaurants and food services. This course includes the integration of sustainable approaches focused on gastronomy business models that consider limited natural resources for the future.			
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Yerel gıda ve sürdürülebilir beslenme ile toplum ve gezegen sağlığına olan katkıları açıklar. Explains the contribution to public and planet health with local food and sustainable diets,		
	ÖÇ/LO 2	İklim değişikliğinin olumsuz etkilerini en aza indirmesi amacıyla karbon emisyonlarını azaltmak için gıda sisteminin yönetim metodlarını belirler, Identifies the management methods of food system to reduce the carbon emissions resulting to minimize climate change negative effects.		
	ÖÇ/LO 3	Gıda güvenliğinin ve biyolojik çeşitliliğin korunmasının önemini anlar ve değerlendirir Understands and appraises the importance of food security and preservation of biodiversity		
	ÖÇ/LO 4	Gıda sürdürülebilirliği için toprak, su ve enerji kullanımını analiz ederek sürdürülebilir tarım uygulamalarını değerlendirir Evaluates the practices of sustainable agriculture by analysing soil, water and energy utilization for food sustainability		
	ÖÇ/LO 5	Gıda kayıplarını ve gıda israfını azaltmaya yönelik adımları yorumlar ve sürdürülebilir gelecek için geri dönüştürülmüş, yeniden kullanılabilir malzemelerin kullanımının yaygınlaştırılmasını destekler. Interpret the steps to reduce food losses and food waste and supports expanding usage of recycled, reusable materials for sustainable future.		

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						
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	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	x	x
PÇ3	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi.	x	x	x	x	x

(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	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.	x	x	x	x	x
	PÇ5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi .					
	PO5	Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.		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.			x			
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PÇ7	Bilgiyi etkin bir şekilde kavramsallaştırma, uygulama, analiz etme, sentezleme ve değerlendirme becerisine sahiptir (Eleştirel Düşünme);	x	x		x	
	PO7	Ability to conceptualize, apply, analyze, synthesize and evaluate information effectively (Critical Thinking);					
	PÇ8	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık);	x			x	x
	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);		x			x
	PÇ10	Etik değer ve ilkeleri önemser; mesleki ve toplumsal yaşamda bunlara uygun davranır (Etik Davranış);	x			x	x
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)	x	x	x	x	x	
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).	x	x	x	x	x	
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 Outcomes (program)	PÇ13	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir.	x			x	x
	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.			x	x	
	PO14	Competence in designing and visual presentation of food.					
	PÇ15	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.					
	PÇ16	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular	x	x		x	
	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.	x	x		x	x
	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	
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.	x	x		x	x	
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.						
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.		x	x			
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.		x				x
PÇ22	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.		x	x	x	x	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.		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.						
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			x			

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	Giriş: Ders içeriğinin paylaşılması Introduction: Sharing course content	D1-3				
K/S 2	2	Sürdürülebilirlik için yerel yiyecek ve içecek kültürü ve mutfak mirasının rolü Role of local food & beverage culture and culinary heritage for sustainability	D1-3		D1-3		
K/S 3	3	Yiyecek ve içecek odaklı sürdürülebilir restoran konseptleri Sustainable restaurant concepts focusing on Food & Beverage		D1-3			
K/S 4	4	Strateji ve Perspektif Strategy and Perspectives		D1-3			D1-3
K/S 5	5	Sürdürülebilir, sorumlu restoran için iş modeli geliştirme Business model development for a sustainable, responsible restaurant	D1-3	D1-3			D1-3
K/S 6	6	Küresel bir dünyada gıda güvenliği ve beslenme Food security and nutrition in a global world	D1-3		D1-3		
K/S 7	7	Sürdürülebilir tarımsal gıdanın geleceği Sustainable Agri-Food future			D1-3	D1-3	
	8	Ara sınav Midterm Exam	D1	D1	D1		
K/S 8	8	Kurumsal Sürdürülebilirlik Yönetimi Corporate Sustainability Management		D1-3			
K/S 9	9	Gıda üretimi ve gıda atığının değerlendirilmesi Food production and food waste valorization		D1-3			D1-3
K/S 10	10	Gıda akımları(Slow food, vejetaryenlik) Food movements (Slow food, vegetarianism)	D1-3				
K/S 11	11	Su ürünleri yetiştiriciliği, fermantasyon, alternatif gıda kaynaklar (protein kaynakları) Aquaculture, fermentation, alternative food sources (protein sources)	D1-3		D1-3		
K/S 12	12	Sürdürülebilir gelişmelerin gastronomi alanındaki faydaları Benefits of sustainable developments in gastronomy		D3		D3	D3
	13, 14	Proje sunumu Project presentation	D2	D2	D2	D2	D2
		Dönem Sonu Sınavı	D3	D3	D3	D3	D3

	Final Exam				U3	U3	U3	U3	U3
	No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule	Telafl Kuralı Make-Up Rule				
Öğrenim Değerlendirme Metodları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telaarfl Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	D1	Ara Sınav Midterm Exam	35%	Açık Uçlu Open-ended	Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telafl sınavı olacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.				
	D2	Proje Project	25%	Sunum ve Görüşme Presentation and Interview					
	D3	Final Sınavı Final Exam	40%	Açık Uçlu Open-ended					
	TOPLAM / SUM								

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 karşılaşacağı 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	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	12
	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	24
	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				120

IV. BÖLÜM IV. PART

Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname	Dr. Zelal POLAT	
	E-posta E-mail	zelal.polat@antalya.edu.tr	Ofis Office

Instructor	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	Ed. by Sloan P, Legrand W, and Hindley C. 2015.The Routledge Handbook Of Sustainable Foodand Gastronomy. Routledge Taylor and FrancisGroup. 459pp.
	Önerilen Recommended	Ed.Baldwin C. 2009. Sustainability in the Food Industry. Wiley&Blackwell.265pp. Ionescu-Somers A, Steger U.2008. Business Logic for Sustainability-A Food and Beverage Industry Perspective. Palgrave Macmillan.291pp. Betoret N, Betoret E.2020. Sustainability of the Food System. Academic Press Elsevier. 199pp. Waldron K. W, Moates G. K, Faulds C. B. 2010. Total Food-Sustainability of the Agri-Food Chain. RSC Publishing. 263pp. Lawrence G, Lyons K, 2010. Wallington T. Food Security,Nutrition and Sustainability. Earthscan. 321pp.
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 kullanmayıda 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:-