

## AKTS DERS TANITIM FORMU

## ECTS Course Description Form

## I. BÖLÜM (Senato Onayı)

## PART I (Senate Approval)

|   |  |   |   |                       |                |                |                |
|---|--|---|---|-----------------------|----------------|----------------|----------------|
| <b>Dersi Açan Fakülte /YO</b><br><b>Offering School</b>                             | Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesi<br>Antalya Bilim University School of Tourism  |   |   |                       |                |                |                |
| <b>Dersi Açan Bölüm</b><br><b>Offering Department</b>                               | Gastronomi ve Mutfak Sanatları<br>Gastronomy and Culinary Arts   |   |   |                       |                |                |                |
| <b>Dersi Alan Program (lar)</b><br><b>Program(s) Offered to</b>                     | Lisans ( İngilizce)<br>Undergraduate (English)   |   |   | Zorunlu<br>Compulsory |                |                |                |
| <b>Ders Kodu</b><br><b>Course Code</b>  | GMS 1001   |   |   |                       |                |                |                |
| <b>Ders Adı</b><br><b>Course Name</b>   | Gastronomiye Giriş<br>Introduction to Gastronomy   |   |   |                       |                |                |                |
| <b>Öğretim dili</b><br><b>Language of Instruction</b>                               | İngilizce<br>English   |   | <b>Ders Türü</b><br><b>Type of Course</b> | Teorik<br>Theoretical |                |                |                |
| <b>Ders Seviyesi</b><br><b>Level of Course</b>                                      | Lisans<br>Undergraduate  |   | <b>AKTS</b><br><b>ECTS</b>                | 4                     |                |                |                |
| <b>Haftalık Ders Saati</b><br><b>Hours per Week</b>                                 | 3 saat teorik ders<br>3 hours lecture  |   |   |                       |                |                |                |
| <b>Notlandırma Türü</b><br><b>Grading Mode</b>                                      | Harf Notu<br>Letter Grade  |   |   |                       |                |                |                |
| <b>Ön koşul/lar</b><br><b>Pre-requisites</b>  | Bulunmamaktadır.<br>None   |   |   |                       |                |                |                |
| <b>Yan koşul/lar</b><br><b>Co-requisites</b>  | Bulunmamaktadır.<br>None   |   |   |                       |                |                |                |
| <b>Kayıt Kısıtlaması</b><br><b>Registration Restriction</b>                         | Sadece Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne açılmaktadır.<br>Available to Gastronomy and Culinary Arts department only.   |   |   |                       |                |                |                |
| <b>Dersin Amacı</b><br><b>Educational Objective</b>                                 | Bu dersin amacı öğrencilerin gastronominin tanımı ve gastronominin tarih, coğrafya, kültür ve mutfak becerileri gibi diğer alanlarla etkileşimi hakkında temel fikirlere sahip olmalarını sağlamaktır.<br>The aim of this course is to enable students to have basic ideas about the definition of gastronomy and the interaction of gastronomy with other fields such as history, geography, culture and culinary skills.   |   |   |                       |                |                |                |
| <b>Ders İçeriği</b><br><b>Course Description</b>                                    | Bu ders, öğrencilerin duyuşal becerilerini geliştirme, bireysel tat ve yeme seçimlerini etkileyen kültürel faktörleri anlama ve öğrendiklerini araştırma ve problem çözmede uygulama fırsatı sağladığından, öğrencilerin doku ve lezzet üretiminin heyecan verici dünyasını keşfetmelerini sağlar. Derste kalite anlayışı; belirli ürünlerin nasıl yapıldığına ve kim için yapıldığına bağlı olarak ürünlerdeki farklılıkları tanıyabilme vurgulanmaktadır.<br>The course lets students to explore the exciting world of texture and flavor production as it provides the opportunity to improve their sensory skills, understand the cultural factors that affect individual taste and eating choices and apply what they have learnt in research and problem-solving. It emphasizes the understanding of quality; of being able to recognize differences in products based on how the particular products are made and whom they are made for. |   |   |                       |                |                |                |
| <b>Öğrenim Çıktıları</b><br><b>Learning Outcomes</b>                                | <b>ÖÇ/LO 1</b>   | Gastronomi ile ilgili terimleri tanımlamak<br>Define terms related to gastronomy  |   |                       |                |                |                |
|   | <b>ÖÇ/LO 2</b>   | Yiyecekleri tat, tercihler ve sağlık açısından anlamak<br>Understand food, in terms of taste, preferences and health                                      |   |                       |                |                |                |
|   | <b>ÖÇ/LO 3</b>   | Gastronomi ve gastronomi kültürlerini tarihsel bir perspektiften tanımlamak<br>Identify gastronomy and gastronomic cultures from a historical perspective |   |                       |                |                |                |
|   | <b>ÖÇ/LO 4</b>   | Gastronomideki yeni trendleri anlamak<br>Understand the new trends in gastronomy,   |   |                       |                |                |                |
|   | <b>ÖÇ/LO 5</b>   | Gıda üretim becerilerini anlamak<br>Understand food production skills.  |   |                       |                |                |                |
| <b>II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)</b><br><b>PART II ( Faculty Board Approval)</b> |  |   |   |                       |                |                |                |
| <b>PROGRAM ÇIKTILARI</b><br><b>PROGRAM OUTCOMES</b>                                 |  |   | <b>ÖÇ/LO 1</b>                            | <b>ÖÇ/LO 2</b>        | <b>ÖÇ/LO 3</b> | <b>ÖÇ/LO 4</b> | <b>ÖÇ/LO 5</b> |
| <b>PÇ1</b><br><b>PO1</b>  | Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi.<br>Ability to communicate effectively and write and present a report in Turkish and English.   |   | x   | x                     | x              | x              | x              |
| <b>PÇ2</b><br><b>PO2</b>  | Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi.<br>Ability to work individually, and in intra-disciplinary and multi-disciplinary teams.   |   |   | x                     | x              | x              |                |



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

|      |  |  |  |  |  |  |
|------|--|--|--|--|--|--|
| 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.  |  |  |  |  |  |
| 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.   |  |  |  |  |  |
| 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.   |  |  |  |  |  |
| 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<br>#Subjects | Hafta<br>Week | Konu<br>Subject  | ÖÇ/LO 1 | ÖÇ/LO 2 | ÖÇ/LO 3 | ÖÇ/LO 4 | ÖÇ/LO 5 |
|----------------------|---------------|--|---------|---------|---------|---------|---------|
| K/S 1                | 1             | Giriş: Ders içeriğinin paylaşılması<br>Introduction: Sharing course content  | -       | -       | -       | -       | -       |
| K/S 2                | 2             | Temel gastronomi teorilerine giriş.<br>Introduction to the basic theories of gastronomy.   | D1      | D1      | D1      | D1      | D1      |
| K/S 3                | 3             | Gastronomi ve yemek tarihi. dünya mutfaklarının tarihi<br>Gastronomy and history of food. History of world cuisines                          | D1      | D1      | D1      | D1      | D1      |
| K/S 4                | 4             | Gastronomik deneyim<br>Gastronomic experience  | D1      | D1      | D1      | D1      | D1      |
| K/S 5                | 5             | Gastronomik kimlik<br>Gastronomic identity   | D1      | D1      | D1      | D1      | D1      |
| K/S 6                | 6             | Organik tarım ve organik ürünler<br>Organic farming and organic products   | D1      | D1      | D1      | D1      | D1      |
| K/S 7                | 7             | Ara Sınav<br>Midterm   | -       | -       | -       | -       | -       |
| K/S 8                | 8             | Çağdaş mutfak hareketleri. (Moleküler gastronomi, füzyon mutfağı)<br>Contemporary culinary movements. (Molecular gastronomy, fusion kitchen) | D3      | D3      | D3      | D3      | D3      |
| K/S 9                | 9             | Gastronomi turizmi<br>Gastronomy tourism   | D3      | D3      | D3      | D3      | D3      |
| K/S 10               | 10            | Slow food, sokak yemekleri, Halal gıdalar<br>Slow food, street dishes, Halal foods   | D3      | D3      | D3      | D3      | D3      |

|               |    |   |      |      |      |      |      |
|---------------|----|---|------|------|------|------|------|
| <b>K/S 11</b> | 11 | Yeni yiyecekler<br>Novel foods  | D3   | D3   | D3   | D3   | D3   |
| <b>K/S 12</b> | 12 | Gastronomide mutfak uygulamaları<br>Culinary practices in gastronomy  | D3   | D3   | D3   | D3   | D3   |
| <b>K/S 13</b> | 13 | Eşleşen yiyecek ve içecekler<br>Matching foods and beverages  | D3   | D3   | D3   | D3   | D3   |
| <b>K/S 14</b> | 14 | Dijital gastronomi, nörogastronomi, fonksiyonel gıdalar. Ders tekrarı.<br>Digital gastronomy, neurogastronomy, functional foods. Course review. | D1-3 | D1-3 | D1-3 | D1-3 | D1-3 |
|               |    | Dönem Sonu Sınavı<br>Final Exam   | D1-3 | D1-3 | D1-3 | D1-3 | D1-3 |

|   |                     |                              |                       |   |   |
|---|---------------------|------------------------------|-----------------------|---|---|
| <b>Öğretim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telif Kuralları</b><br>Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules | <b>No</b>           | <b>Tür Type</b>              | <b>Ağırlık Weight</b> | <b>Uygulama Kuralı Implementation Rule</b>  | <b>Telif Kuralı Make-Up Rule</b>  |
|   | <b>D1</b>           | Ara Sınav<br>Midterm Exam    | 40%                   | Test, Çoktan Seçmeli, Doğru-Yanlış, Eşleştirme vb.<br>Multiple Choice, True-False, Matching | Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telif sınavı yapılacaktır.<br>A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations. |
|   | <b>D2</b>           | Kısa Sınav(lar)<br>Quizz(es) | -                     | -   |   |
|   | <b>D3</b>           | Final Sınavı<br>Final Exam   | 60%                   | Test, Çoktan Seçmeli, Doğru-Yanlış, Eşleştirme vb.<br>Multiple Choice, True-False, Matching |   |
|   | <b>TOPLAM / SUM</b> |                              |                       |   |   |

|   |  |
|---|--|
| <b>Öğretim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı</b><br>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.<br>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. |
|---|--|

|  |   |                        |                     |                        |                     |
|--|---|------------------------|---------------------|------------------------|---------------------|
| <b>Harf Notu Belirleme Metodu</b><br>Method for Determining Letter Grade | Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir.<br>Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade. | <b>HARF NOTU GRADE</b> | <b>ARALIK MARKS</b> | <b>HARF NOTU GRADE</b> | <b>ARALIK MARKS</b> |
|  |   | 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                |

|   |  |  |  |                   |
|---|--|--|--|-------------------|
| <b>Öğretim Metotları, Tahmini Öğrenci Yüğü</b><br>Teaching Methods, Student Work Load | <b>No</b>  | <b>Tür Method</b>  | <b>Açıklama Explanation</b>  | <b>Saat Hours</b> |
|   | <b>Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor</b>               |  |  |                   |
|   | 1  | <b>Sınıf Dersi</b><br>Lecture  | 3 saat/hafta<br>3 hours/week   | 36                |
|   | 2  | <b>Etkileşimli Ders</b><br>Interactive Lecture   |  |                   |
|   | 3  | <b>Problem Dersi</b><br>Recitation   |  |                   |
|   | 4  | <b>Laboratuvar</b><br>Laboratory   |  |                   |
|   | 5  | <b>Uygulama</b><br>Practical   |  |                   |
|   | 6  | <b>Saha Çalışması</b><br>Field Work  |  |                   |
|   | <b>Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student</b> |  |  |                   |
|   | 7  | <b>Ara Sınav</b><br>Midterm Exam   | Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati<br>The preparation time that the student is expected to do before the midterm exam | 12                |
| 9   | <b>İş Planı</b><br>Business Plan   | Ders boyunca ayarlanan iş planı için, ders boyunca ve ders sonrasında harcanan süre<br>Time spent on the Business Plan during the lesson, during the lesson and after the lesson | 10   |                   |
| 10  | <b>Ders Tekrarı</b><br>Review  | Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (2 saat/hafta)<br>Weekly pre-class studies (2 hour/week)   | 24   |                   |

|                       |  |  |     |
|-----------------------|--|--|-----|
| 11                    | <b>Final Sınavı</b><br><b>Final Exam</b> | Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati<br>The preparation time that the student is expected to do before the final exam | 15  |
| 12                    | <b>Ofis Saati</b><br><b>Office Hours</b> | 2 saat<br>2 hour   | 28  |
| <b>TOPLAM / TOTAL</b> |  |  | 125 |

**IV. BÖLÜM**  
**IV. PART**

|   |  |   |                              |       |
|---|--|---|------------------------------|-------|
| <b>Öğretim Elemanı</b><br><b>Instructor</b>         | <b>İsim Soyisim</b><br><b>Name Surname</b>                     | Prof. Dr. F. Bike KOCAOĞLU  |                              |       |
|   | <b>E-posta</b><br><b>E-mail</b>                                | <a href="mailto:fatma.bike@antalya.edu.tr">fatma.bike@antalya.edu.tr</a>  | <b>Ofis</b><br><b>Office</b> | B2-48 |
|   | <b>Görüşme saatleri</b><br><b>Office Hours</b>                 | 3 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.)<br>3 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)   |                              |       |
| <b>Ders Materyalleri</b><br><b>Course Materials</b> | <b>Zorunlu</b><br><b>Mandatory</b>                             | -   |                              |       |
|   | <b>Önerilen</b><br><b>Recommended</b>                          | Introduction to Gastronomy - 2nd edition<br>by Beth Forrest, Willa Zhen and Maureen Costura, 2016.<br>Introduction to Gastronomy, Culture, and the Arts Conference Proceedings<br>April 2017.<br>Physiology of Taste, J. Brillat Savarin  |                              |       |
| <b>Diğer</b><br><b>Other</b>                        | <b>Akademik Dürüstlük</b><br><b>Scholastic Honesty</b>         | 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.<br>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. |                              |       |
|   | <b>Engelli Öğrenciler</b><br><b>Students with Disabilities</b> | Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır.<br>Students with disabilities are provided with assistance within certain limits.   |                              |       |
|   | <b>Güvenlik Konuları</b><br><b>Safety Issues</b>               |   |                              |       |
|   | <b>Esneklik</b><br><b>Flexibility</b>                          | Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir.<br>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:-