

AKTS DERS TANITIM FORMU

ECTS Course Description Form

I. BÖLÜM (Senato Onayı)

PART I (Senate Approval)

Ders Açan Fakülte /YO Offering School	Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesi Antalya Bilim University School of Tourism		
Ders Açan Bölüm Offering Department	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Gastronomy and Culinary Arts		
Ders Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (İngilizce) Gastronomy and Culinary Arts - Undergraduate (English)	Zorunlu Compulsory	
Ders Kodu Course Code	GMS 2001		
Ders Adı Course Name	Mutfak Uygulamaları 1 Kitchen Practices 1		
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	6
Haftalık Ders Saati Hours per Week	1 saat teorik + 3 saat uygulama 1 hours theory + 3 hours application		
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu Letter Grade		
Ön koşul/lar Pre-requisites	TRM 1005		
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 dersin amacı stok ve sosların temellerini öğrenerek herhangi bir çorba veya sos türevlerini hazırlamayı öğrenmek ve ayrıca sebzeleri ve tahılların nasıl hazırlanıp ve pişirileceğini, tavuk, et ve balık kesip pişirmeyi öğrenmektir. The aim of this course is to learn how to prepare any soup or sauce derivatives by learning the basics of stocks and sauces and also to learn how to prepare and cook vegetables and grains, cut and cook chicken, meat and fish.		
Ders İçeriği Course Description	Herhangi bir çorba veya sos türevlerini detaylandırmak için malzemelerin ve sosların özelliklerini uygulamak, dersler ve laboratuvar uygulamaları. Applying the properties of ingredients and sauces to detail any soup or sauce derivatives, lectures and laboratory practices.		
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Reçeteyi okur ve anlar Understands the recipe	
	ÖÇ/LO 2	Reçeteye göre doğru malzemeleri, doğru ekipmanları seçer, ölçer ve kullanır Selects, measures and uses the right materials, the right equipment, according to the prescription	
	ÖÇ/LO 3	Hazırlanan pişirme safhaları için izin verilen süreye göre çalışır Works according to the time allowed for the prepared cooking phases.	
	ÖÇ/LO 4	Gerekli tüm bilgileri laboratuvar kitabından temin eder Obtains all necessary information from the laboratory book	
	ÖÇ/LO 5	Etin, balığın veya tavuğun kesimine göre doğru pişirme yöntemini seçer Selects the right cooking method according to the cut of meat, fish or chicken	

II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)

PART II (Faculty Board Approval)

Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes	PROGRAM ÇIKTILARI					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							
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							
PÇ3 PO3	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiye 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		x

(University-wide)

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
PÇ5 PO5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi . Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.	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
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);							
PÇ8 PO8	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık); Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);							
PÇ9 PO9	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik); Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);							
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);							
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)							
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).							
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	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			
PÇ15 PO15	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.			x	x			
PÇ16 PO16	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.		x					
PÇ17 PO17	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.	x	x					
PÇ18 PO18	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir. Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.			x	x			
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					
	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)**

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	Islatma, buharda pişirme (Taboule) Brunoise (Crêpes de Volaille à la sauce Mornay), tavada kızartma, (sauteing) (crêpes à la Florentine), Kıyma / kaynatma (Fransız tost / kiraz çorbasi / vanilyalı krema) az kızartma, Dondurma-krema şekeri Soaking, steaming (Taboule) Brunoise (Crêpes de Volaille à la sauce Mornay), stir-frying, (sauteing) (crêpes à la Florentine), Minced meat / boiling (French toast / cherry soup / vanilla cream) light frying, Ice cream-cream candy	D3				
K/S 2	2	Yüksek ateşte kaynatma (Lasagna Bolognese) tavada kızartma / benmari (gnocchi Piemontese), yoğurma ve çırpma (Cannoli ve zabaglione) fazla pişirme Boiling (Lasagna Bolognese), stir-frying / bain-marie (gnocchi Piemontese), kneading and whisking (Cannoli and zabaglione) overcooking		D1, D4	D1, D3, D4		
K/S 3	3	Kaynama rosto (Paëlla) Buharda pişirilmiş, stirfry (Kızarmış pilav) Brunoise / julienne (Pirinç pilavı (créole) Riz à l'Impératrice, Krem Karamel Boiling Roast (Paëlla), Steamed, stirfry (Fried rice), Brunoise / julienne (Rice pilaf (créole), Riz à l'Impératrice, Creme Caramel				D1, D4	
		Sote yapmak ve tavalar (Carottes glacées) kaynatma, kesme (Petit chou braise),tuz giderme (petits pois à la français), sebze sarma (Cucumbers à la crème)					D1, D3,

**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 4	4	Sauteing and boiling pans (Carottes glacées), cutting (Petit chou braise), desalting (petits pois à la français), wrapping vegetables (Cucumbers à la crème), Polenta, Fruity Salsa Sauce				D4	
K/S 5	5	Karıştırma, marine etme (Sıcak keçi peyniri) Mixing, marinating (Hot goat cheese)		D1,D4		D3	
K/S 6	6	Benmari usulü pişirme (Omlet lyonnaise) Kızartma / ızgara (Hint köri kuzu, lassi) creme brulee Bain-marie (Omelette lyonnaise) Roast / grill (Indian curry lamb, lassi) creme brulee				D3	
K/S 7	7	Ara sınav Midterm Exam	D1	D1		D1	
K/S 8	8	Kuvvetli kızartma (Tatlı ve ekşi tavuk), rosto, fazla kızartma (Potroast chicken grand), az kızartma (tavuk kanatları) marine etme (Tavuk şnitzel, patates salatası) Strong Roast (Sweet and Sour Chicken), Roast, Over Roast (Pot Roast Chicken Grand), Under Roast (Chicken Wings) Marinating (Chicken Schnitzel, Potato Salad)				D3	
K/S 9	9	Haşlama (kuzu incik güveç (ayva kuru dumani), Ateşle rosto(Agneau pommes boulangere) Kemikli kuzu pizola carré d 'Agneau Persillé, Oeufs a la Neige Boiled (lamb shank stew (quince dry smoke), Roast with fire (Agneau pommes boulangere) Lamb chops with bones carré d 'Agneau Persillé, Oeufs a la Neige		D3, D4		D3	
K/S 10	10	Yumurtalı marine (Filets de sole bonne femme) fazla kızartma (fish and chips, tartar sosu) balık kesim yöntemleri (Bouillabaisse) Simmering (Tartar levrek ve somon) Soğuk hazırlama (balık), Çikolata üzerinde Petit Pots de Crème Egg marinade (Filets de sole bonne femme) deep frying (fish and chips, tartar sauce) fish cutting methods (Bouillabaisse) Simmering (Tartar sea bass and salmon) Cold preparation (fish), Petit Pots de Crème on Chocolate				D3	
K/S11	11	Marineli rosto (pastırma ile sarılmış maymunbalığı rosto), buğulama kaynatma Kaynatma (Moules marinieres, pommes Frites) Roux Buiding (Bisque de Homard), Çok kızartma, Kızartma / buharda pişirme (Coupe Jamaïque) Marinated Roast (roast monkfish wrapped in bacon), steamed simmer Boiling (Moules marinieres, pommes Frites) Roux Buiding (Bisque de Homard), Deep-frying, Roast / steaming (Coupe Jamaïque)	D4			D3	
K/S 12	12	Buğulama tava (Ossobuco con risotto alla Milanese) buharda pişirme (Cassoulet ördek / kuzu) Pişirme, kaynatma (bezelye kreması), mont Blanc Steaming pan (Ossobuco con risotto alla Milanese) steaming (Cassoulet duck / lamb) Cooking, boiling (pea cream), mont Blanc			D3, D4	D3	
K/S 13	13	Buharda pişirme (Chili con carne) Sauteing, kesme (Kuskus yemeği (marqueesh)) Izgara (Merguez, köfte, tavuk, rosto (Kuzu pizolasi), Poire Belle Helene Steaming (Chili con carne) Sauteing, cutting (Couscous dish (marquees) Grilling (Merguez, meatballs, chicken, roast (Lamb chop), Poire Belle Helene)			D3, D4	D3	

	K/S 14	14	Kaynatma, buharda pişirme (Lahana tavuğu) Sauteing / karıştırma (Choucroute), Buğulama (Tagliatelle Da con Mayol) Boiling, steaming (Chocolate chicken) Sauteing / stirring (Choucroute), Steaming (Tagliatelle Da con Mayol)				D3, D4	
			Dönem Sonu Sınavı Final Exam	D4	D4	D4	D4	D4
Öğretim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırhkları, 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	20%				Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağhyorsa telafi sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.	
	D2	Katılım Attendance	10%					
	D3	Mutfak Performansı Kitchen Performance	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 karşılaşıcağı 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	1 saat/hafta 1 hours/week				36	
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture					36	
	3	Proje Ders Sunumu Project Presentation						
	4	Laboratuvar Laboratory	2 saat/hafta 2 hours/week				36	
	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				35	
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				30		
9	Quizler Quizzes							
10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)				35		
	Final Sınavı	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati						

	11	Final Exam	The preparation time that the student is expected to do before the final exam	55
	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)	35
TOPLAM / TOTAL				298

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
	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 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:-