

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 Lisans (İngilizce) Gastronomy and Culinary Arts - Undergraduate (English)	Zorunlu Compulsory	
Ders Kodu Course Code	GMS 2007		
Ders Adı Course Name	İçecekler Beverages		
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 bölümü öğrencilerine açılmaktadır. Only available for Gastronomy and Culinary Arts students		
Dersin Amacı Educational Objective	Dersin amacı öğrencilere yemek servisi sektörü için önemli olan alkolsüz ve alkollü içecekleri tanıtmaktır. The aim of this course is to introduce the significant non-alcoholic and alcoholic beverages for the food service industry.		
Ders İçeriği Course Description	Bu ders alkollü ve alkolsüz içeceklerin temel sınıflandırılmasını ele alarak incelenen içeceklerin üretim süreçleri ve bileşenlerinin işlevleri hakkında bilgi vermektedir. This course addresses the main classification of alcoholic and non-alcoholic beverages and provides information about the production processes and functions of ingredients of the beverages under examination.		
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Nihai ürün (içecek) kalitesi açısından suyun önemini anlamak Understand the importance of water in terms of the quality of end products (beverages)	
	ÖÇ/LO 2	Yaygın olarak servis edilen alkollü ve alkolsüz içecekleri tanımak Identify alcoholic and non-alcoholic beverages commonly served	
	ÖÇ/LO 3	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin farklı çeşitlerini tanımak ve tanımlamak Recognize and describe the various types and styles of alcoholic and non-alcoholic beverages	
	ÖÇ/LO 4	Alkolsüz ve alkollü içeceklerin nasıl üretildiğini ve üretimde kullanılan her bir bileşenin rolünün ne olduğunu öğrenmek Learn how non-alcoholic and alcoholic beverages are made and the role of each ingredient of them	

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
PC1 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.			
PC2 PO2	x	x	x	x
PC3 PO3	x	x	x	x
PC4	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi.			

Temel Çıktılar
(Üniversite Geneline)
Basic Outcomes
(University-wide)

	PO4	Knowledge of project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.				
	PÇ5 PO5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi . Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.	x	x	x	x
	PÇ6 PO6	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma. Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.				
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	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);	x	x	x	x
	PÇ8 PO8	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık); Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);			x	x
	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)	x	x	x	x
	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).				
	Program Çıktıları Discipline Specific	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
PÇ14 PO14		Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir. Competence in designing and visual presentation of food.				
PÇ15 PO15		Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.				
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.				
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.				
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.				
PÇ19 PO19		Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. 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.	x	x	x	x

Outcomes (program)

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.	x	x	x	x
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.	x	x	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	Hafta	Konu	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4
	#Subjects	Week	Subject				
<p>Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları</p> <p>Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects</p>	K/S 1	1	Giriş: Ders içeriğinin paylaşılması, İçeceklerin Tanımı ve Sınıflandırılması Introduction of the Course Content, Description and Classification of Beverages		D1, D2		
	K/S 2	2	Su (Suyun kimyasal karakteristiği ve özellikleri), Su çeşitleri (Kaynakları ve Ticari Çeşitleri), Meşrubat üretiminde gereken su özellikleri Water (Chemical characteristics and functions), Types (source and commercial) of water, Requirements of water for soft drink production	D1, D2			
	K/S 2	3	Gazlı içecekler (Aromalı ve enerji içecekleri) Carbonated beverages (Sodas and Energy drinks)		D1, D2	D1, D2	D1, D2
	K/S 3	4	Gazlı içecekler (Aromalı ve enerji içecekleri) Carbonated beverages (Sodas and Energy drinks)		D1, D2	D1, D2	D1, D2
	K/S 3	5	Meyve içecekleri (Meyve suları, Meyve nektarları, Meyveli içecekler) Fruit Beverages (Fruit juices, Fruit nectars, Fruit drinks)		D1, D2	D1, D2	D1, D2
	K/S 3	6	Süt (Süt çeşitleri, süt bazlı içecekler_Kefir, yayın ayranı vb.), Bitkisel sütler Milk (Types of milk, milk-based beverages_Kefir, buttermilk etc.), Plant-based milk		D1, D2	D1, D2	D1, D2
	K/S 4	7	Çay Tea		D1, D2	D1, D2	D1, D2
	K/S 4	8	Kahve Coffee		D1, D2	D1, D2	D1, D2
	K/S 4	9	Ara Sınav Midterm Exam	D1	D1	D1	D1
	K/S 5	10	Kakao ve Kakao bazlı içecekler Cocoa and cocoa-based beverages	D2	D2	D2	D2
	K/S 5	11	Fermente alkollü içecekler (Bira ve şarap) Fermented alcoholic beverages (Beer and Wine)	D2	D2	D2	D2
	K/S 5	12	Fermente alkollü içecekler (Bira ve şarap) Fermented alcoholic beverages (Beer and Wine)	D2	D2	D2	D2

	K/S 6	13	Distille İçkiler (Brendy, Viski, Rom, Vodka, Gin) Distilled Spirits (Brandy, Whisky, Rum, Vodka, Gin)	D2	D2	D2	D2	
	K/S 7	14	Distille İçkiler (Brendy, Viski, Rom, Vodka, Gin) Distilled Spirits (Brandy, Whisky, Rum, Vodka, Gin)	D2	D2	D2	D2	
Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırkları, Uygulama ve Telif Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür Type		Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule		Telif Kuralı Make-Up Rule	
	D1	Ara Sınav Midterm Exam		40%	Test, Çoktan Seçmeli, Doğru-Yanlış, Eşleştirme vb. Multiple Choice, True-False, Matching		Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telif sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.	
	D2	Proje Project		60%	Yazılı rapor preparation and presentation Written report preparation and presentation			
	TOPLAM / SUM 100%							
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda ve quizlerle 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, 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.							
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	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
					C+	60-64		
Öğretim Metotları, 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			42	
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture						
	3	Problem Dersi Recitation						
	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			25	
8	Ders Tekrarı Review		Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)			7		
9	Proje Project		Öğrencinin projenin hazırlanabilmesi için yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam			30		
10	Ofis Saati Office Hours		Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, anlaşılmayan konuların tekrar edildiği süre (3) Time needed to repeat the subjects that are not understood with the voluntary participation of students			7		
TOPLAM / TOTAL							111	

IV. BÖLÜM
IV. PART

Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname	Dr. Hatice Reyhan ÖZİYCI		
	E-posta E-mail	hatice.oziyici@antalya.edu.tr	Ofis Office	B2-43
	Görüşme saatleri Office Hours	2 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 2 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)		
Ders Materyalleri Course Materials	Önerilen Recommended	Field, S.Q. (2011). Culinary Reactions: The Everyday Chemistry of Cooking, Chicago Review Press. Gibson, M. (2018). Food Science and the Culinary Arts. Academic Press. 528 pp.		
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:-