

**AKTS DERS TANITIM FORMU**  
**ECTS Course Description Form**

**I. BÖLÜM (Senato Onayı)**  
**PART I (Senate Approval)**

<b>Dersi Açan Fakülte /YO</b> <b>Offering School</b>	Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesi Antalya Bilim University School of Tourism		
<b>Dersi Açan Bölüm</b> <b>Offering Department</b>	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Gastronomy and Culinary Arts		
<b>Dersi Alan Program (lar)</b> <b>Program(s) Offered to</b>	Gastronomi ve Mutfak Sanatları ( İngilizce) Gastronomy and Culinary Arts - Undergraduate (English)	Alan Seçmeli Area Elective	
<b>Ders Kodu</b> <b>Course Code</b>	GMS 3006		
<b>Ders Adı</b> <b>Course Name</b>	Dünya Mutfak Kültürleri World Cuisine Cultures		
<b>Öğretim dili</b> <b>Language of Instruction</b>	İngilizce English	<b>Ders Türü</b> <b>Type of Course</b>	Teorik Theoretical
<b>Ders Seviyesi</b> <b>Level of Course</b>	Lisans Undergraduate	<b>AKTS</b> <b>ECTS</b>	3
<b>Haftalık Ders Saati</b> <b>Hours per Week</b>	2 saat 2 lecture hours		
<b>Notlandırma Türü</b> <b>Grading Mode</b>	Harf Notu Letter Grade		
<b>Ön koşul/lar</b> <b>Pre-requisites</b>	Bulunmamaktadır. None		
<b>Yan koşul/lar</b> <b>Co-requisites</b>	Bulunmamaktadır. None		
<b>Kayıt Kısıtlaması</b> <b>Registration Restriction</b>	Sadece Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerine açılmaktadır. Only available for Gastronomy and Culinary Arts students		
<b>Dersin Amacı</b> <b>Educational Objective</b>	Bu ders, yiyeceklerle ilgili kültürel faktörleri (örneğin coğrafya, etnik grup, dini inançlar, ve eğitim) ve yiyeceğin kendisini (tipik yemekler, özel durumlara has yiyecekler, yemekler ve hizmet) tutarlı ve öznlü bir şekilde tahlil edebilecek biçimde tasarlanmıştır. Dünya mutfak kültürlerinin farklı boyutları boyutları ile incelenmesi ve keşfedilmesi dersin temel amacıdır. This course is designed to analyze food-related cultural factors (eg, geography, ethnic group, religious beliefs, and education) and the food itself (typical dishes, special occasion foods, meals, and service) in a coherent and concise manner. The main purpose of the course is to examine and explore the world's culinary cultures with different dimensions.		
<b>Ders İçeriği</b> <b>Course Description</b>	Seçilen ülkelerin mutfak kültürleri aşağıdaki temel boyutlar ile incelenmektedir: Mutfak kültürünün tarihsel gelişimi, bölgelere göre gözlenen farklılıklar, mutfak mimarisi ve araç gereçleri, yeme ve içmede kullanılan temel malzemeler, yemek çeşitleri, gündelik kullanılan yiyecekler ve lüks yiyecekler, pişirme yöntemleri, yiyecek ve içeceklerin imajı, gündelik görüntüsü içinde yeme-içme, sofraya düzeni ve adabı, yiyecek ve içeceklerin servisi The culinary cultures of the selected countries are examined with the following basic dimensions: Historical development of the culinary culture, differences observed according to the regions, kitchen architecture and tools, basic materials used in eating and drinking, drinking, table arrangement and manners, service of food and beverages		
<b>Öğrenim Çıktıları</b> <b>Learning Outcomes</b>	<b>ÖÇ/LO 1</b>	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında ve ilgili disiplinlerde sahip olduğu bilgi ve beceriyi uzmanlık düzeyinde geliştirir ve derinleştirir. Yiyecek ve kültür kavramlarını tanımlar ve açıklar. Develops and deepens the knowledge and skills in Gastronomy and Culinary Arts and related disciplines at the level of expertise. Defines and explains the concepts of food and culture.	
	<b>ÖÇ/LO 2</b>	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında yer alan işletmelerin sorunlarını analiz edebilme ve problem çözme becerilerine sahip olur. Gained the ability to analyze and solve the problems of businesses in the field of Gastronomy and Culinary Arts. Develops an understanding of world culinary arts.	
	<b>ÖÇ/LO 3</b>	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında ekonomik, hukuksal vb. problemlere çözüm getirebilme becerisine sahip olur. Farklı ülkelerin pişirme yöntemleri ve yeme alışkanlıklarını tanımlayabilir, tartışabilir ve açıklayabilir. Economic, legal, etc. in the field of Gastronomy and Culinary Arts. have the ability to solve problems. Define, discuss and explain the cooking methods and eating habits of different countries.	
	<b>ÖÇ/LO 4</b>	Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü için gerekli alanların planlanması, tasarlanması, faaliyetlerinin sürdürülebilmesi ve geliştirilebilmesine yönelik gerekli bilgi ve becerilere sahip olur. Have the necessary knowledge and skills to plan, design, maintain and develop the necessary areas for the Gastronomy and Culinary Arts department.	
	<b>ÖÇ/LO 5</b>	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında bilgileri eleştirel bir gözle değerlendirebilme yetkinliğine sahip olur. Farklı ülkelerin mutfak kültürlerinin benzerlik ve farklılıklarını tanımlar ve açıklar. Gains the ability to critically evaluate information in the field of Gastronomy and Culinary Arts. Defines and explains the similarities and differences of culinary cultures of different countries.	
	<b>ÖÇ/LO 6</b>	Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile ilgili alanlarda uygulamaların toplumsal, bilimsel ve etik değerleri gözleme yetkinliğine sahip olur. Gains the competence to observe the social, scientific and ethical values of practices in the fields of Gastronomy and Culinary Arts.	

**II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)**  
**PART II ( Faculty Board Approval)**

		<b>PROGRAM ÇIKTILARI</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>ÖÇ/LO 6</b>
<b>Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)</b>	<b>PÇ1 PO1</b>	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	X
	<b>PÇ2 PO2</b>	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	
	<b>PÇ3 PO3</b>	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki 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	
	<b>PÇ4 PO4</b>	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			X	
	<b>PÇ5 PO5</b>	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi . Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.		X		X		
	<b>PÇ6 PO6</b>	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma. Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.		X	X		X	
<b>Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes</b>	<b>PÇ7 PO7</b>	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		
	<b>PÇ8 PO8</b>	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık); Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);			X	X		X
	<b>PÇ9 PO9</b>	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik); Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);	X			X		
	<b>PÇ10 PO10</b>	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);			X			
	<b>PÇ11 PO11</b>	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	
	<b>PÇ12 PO12</b>	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).	X		X		X	
	<b>PÇ13 PO13</b>	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		
	<b>PÇ14 PO14</b>	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir. Competence in designing and visual presentation of food.		X		X		X
	<b>PÇ15 PO15</b>	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.			X	X		
	<b>PÇ16</b>	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular	X					X

Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	PO16	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.	X		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		X		
	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		
	PÇ20 PO20	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular. Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry.			X				
	PÇ21 PO21	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles.		X			X		
	PÇ22 PO22	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir. Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills	X		X		X	X	X
	PÇ23 PO23	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. 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.		X		X			
	PÇ24 PO24	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır. 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		X		

### III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)

#### PART III ( Department Board Approval)

Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects,	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5	ÖÇ/LO 6
	K/S 1	1	Oryantasyon Orientation	-	-	-	-	-	-
	K/S 2	2	Kavramsal Çerçeve Ulusların Mutfak Kültürleri ve Boyutları Conceptual Framework Culinary Cultures and Dimensions of Nations	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2
	K/S 3	3	Türkiye'de Yemek Kültürü Food Culture in Turkey	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2
	K/S 4	4	İspanya'da Yemek Kültürü Food Culture in Spain	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2
	K/S 5	5	Fransa'da Yemek Kültürü Food Culture in France	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2
	K/S 6	6	Britanya'da Yemek Kültürü Food Culture in Britain	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2
	K/S 7	7	Ara Sınav Midterm Exam	-	-	-	-	-	-

Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	K/S 8	8	Almanya'da Yemek Kültürü Food Culture in Germany	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5
	K/S 9	9	İtalya'da Yemek Kültürü Food Culture in Italy	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5
	K/S 10	10	Rusya'da Yemek Kültürü Food Culture in Russia	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5
	K/S11	11	Çin'de, Japonya'da ve Kore'de Yemek Kültürü Food Culture in China, Japan and Korea	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5
	K/S 12	12	Orta Doğu'da Yemek Kültürü Food Culture in the Middle East	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5
	K/S 13	13	Amerika'da Yemek Kültürü Food Culture in America	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5
	K/S 14	14	Akdeniz'de Yemek Kültürü Food Culture in the Mediterranean	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5
				Dönem Sonu Sınavı Final Exam	-	-	-	-	-
Öğrenim 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 yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.		
	D2	Quiz	10%						
	D3	Katılım Attendance							
	D4	Mutfak Performansı Kitchen Performance							
	D5	Final Sınavı Final Exam	60%						
	<b>TOPLAM / SUM 100%</b>								
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 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	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							
	4	Laboratuvar Laboratory	2 saat/hafta 2 hours/week						
	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				15		
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				7			
9	Quizler								

	<b>Quizzes</b>		
10	<b>Ders Tekrarı</b> <b>Review</b>	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)	5
11	<b>Final Sınavı</b> <b>Final Exam</b>	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam	15
12	<b>Ofis Saati</b> <b>Office Hours</b>	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)	12
<b>TOPLAM / TOTAL</b>			90

#### IV. BÖLÜM

#### IV. PART

<b>Öğretim Elemanı</b> <b>Instructor</b>	<b>İsim Soyisim</b> <b>Name Surname</b>		
	<b>E-posta</b> <b>E-mail</b>		<b>Ofis</b> <b>Office</b>
	<b>Görüşme saatleri</b> <b>Office Hours</b>	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.)	
<b>Ders Materyalleri</b> <b>Course Materials</b>	<b>Zorunlu</b> <b>Mandatory</b>		
	<b>Önerilen</b> <b>Recommended</b>	Dünya Mutfak Kültürleri, Beta Yayıncılık	
<b>Diğer</b> <b>Other</b>	<b>Akademik Dürüstlük</b> <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. 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> <b>Students with Disabilities</b>	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits.	
	<b>Güvenlik Konuları</b> <b>Safety Issues</b>		
	<b>Esneklik</b> <b>Flexibility</b>	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:-