

**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</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 3013		
<b>Ders Adı</b> <b>Course Name</b>	Gastronomide Yeni Trendler New Trends in Gastronomy		
<b>Öğretim dili</b> <b>Language of Instruction</b>	İngilizce English	<b>Ders Türü</b> <b>Type of Course</b>	Teorik Theory
<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>	Dersin amacı gastronomide yaşanan gelişmeler doğrultusunda ortaya çıkan yeniliklerin saptanması ve takip edilmesidir. The aim of the course is to identify and follow the innovations that have emerged in line with the developments in gastronomy.		
<b>Ders İçeriği</b> <b>Course Description</b>	Gastronomi dünyasında yeni trendler ve gelişmeler. New trends and developments in the world of gastronomy.		
<b>Öğrenim Çıktıları</b> <b>Learning Outcomes</b>	<b>ÖÇ/LO 1</b>	Gastronomide yeni eğilimleri açıklayabilmek ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında ve ilgili disiplinlerde sahip olduğu bilgi ve beceriyi uzmanlık düzeyinde geliştirir ve derinleştirmek. To be able to explain new trends in Gastronomy and to develop and deepen the knowledge and skills in the field of Gastronomy and Culinary Arts and related disciplines at the level of expertise.	
	<b>ÖÇ/LO 2</b>	Gastronomi Turizmde temel kavramlarını ve yeni trendleri tartışabilmek. To be able to discuss the basic concepts and new trends in Gastronomy Tourism.	
	<b>ÖÇ/LO 3</b>	Gelecekteki potansiyel gastronomi eğilimlerini açıklayabilmek. To be able to explain potential future gastronomic trends.	
	<b>ÖÇ/LO 4</b>	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında bilgileri eleştirel bir gözle değerlendirebilme yetkinliğine sahip olmak. To have the ability to critically evaluate information in the field of Gastronomy and Culinary Arts.	
	<b>ÖÇ/LO 5</b>	Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile ilgili alanlarda uygulamaların toplumsal, bilimsel ve etik değerleri gözetme yetkinliğine sahip olmak. To have the competence to observe the social, scientific and ethical values of applications in the fields of Gastronomy and Culinary Arts.	
	<b>ÖÇ/LO 6</b>	Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü için gerekli alanların planlanması, tasarlanması, faaliyetlerinin sürdürülebilmesi ve geliştirilebilmesine yönelik gerekli bilgi ve becerilere sahip olmak. To have the necessary knowledge and skills to plan, design, maintain and develop the necessary areas for the Gastronomy and Culinary Arts department.	

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

<b>PROGRAM ÇIKTILARI</b> <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>ÖÇ/LO 6</b>
<b>PÇ1</b> <b>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</b> <b>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</b>	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi.						

<b>Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)</b>	<b>PO3</b>	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
	<b>PÇ4</b>	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi.						
	<b>PO4</b>	Knowledge of project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.			X	X		
	<b>PÇ5</b>	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi .	X	X			X	
	<b>PO5</b>	Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.						
	<b>PÇ6</b>	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma.					X	X
<b>PO6</b>	Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.			X	X	X	X	
<b>Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes</b>	<b>PÇ7</b>	Bilgiyi etkin bir şekilde kavramsallaştırma, uygulama, analiz etme, sentezleme ve değerlendirme becerisine sahiptir (Eleştirel Düşünme);	X	X			X	
	<b>PO7</b>	Ability to conceptualize, apply, analyze, synthesize and evaluate information effectively (Critical Thinking);						
	<b>PÇ8</b>	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık);	X		X	X		X
	<b>PO8</b>	Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);						
	<b>PÇ9</b>	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik);			X		X	
	<b>PO9</b>	Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);						
	<b>PÇ10</b>	Etik değer ve ilkeleri önemser; mesleki ve toplumsal yaşamda bunlara uygun davranır (Etik Davranış);	X	X	X	X		X
	<b>PO10</b>	Awareness about ethical values and principles; behaves accordingly in professional and social life (Ethical Behavior);						
<b>PÇ11</b>	Bilgi gereksinimini anlar, tanımlar ve bu bilgiye ulaşır; bilgiyi etkili bir şekilde kullanıp başkalarıyla paylaşır (Bilgi Okuryazarlığı)				X		X	
<b>PO11</b>	Understands, defines and accesses information needs; use and share information effectively with others (Information Literacy)							
<b>PÇ12</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).	X	X			X		
<b>PO12</b>	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).							
<b>PÇ13</b>	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir.	X		X	X		X	
<b>PO13</b>	Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of gastronomy.							
<b>PÇ14</b>	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.		X					
<b>PO14</b>	Competence in designing and visual presentation of food.							
<b>PÇ15</b>	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular	X	X		X	X		
<b>PO15</b>	Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.							
<b>PÇ16</b>	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular	X		X			X	
<b>PO16</b>	Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.							
<b>PÇ17</b>	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek- içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir.							

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

<b>PO17</b>	Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.	X	X		X	X	
<b>PÇ18</b>	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.						
<b>PO18</b>	Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.		X	X			
<b>PÇ19</b>	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.						
<b>PO19</b>	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
<b>PÇ20</b>	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.						
<b>PO20</b>	Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry.		X	X		X	
<b>PÇ21</b>	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.						
<b>PO21</b>	Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles.	X	X		X		X
<b>PÇ22</b>	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.						
<b>PO22</b>	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills		X	X		X	
<b>PÇ23</b>	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekekler, 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.						
<b>PO23</b>	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		
<b>PÇ24</b>	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.						
<b>PO24</b>	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	X	

X

**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	ÖÇ/LO 6
K/S 1	1	Oryantasyon Orientation	-	-	-	-	-	-
K/S 2	2	Gastronomi sektöründeki gelişme ve değişmelere giriş Introduction to developments and changes in the gastronomy sector	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2
K/S 3	3	Sağlıklı Beslenme Healthy eating	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2
K/S 4	4	Sıfır Atık Yönetimi Zero Waste Management	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2
K/S 5	5	Yavaş Yemek Hareketi Slow Food	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2
K/S 6	6	Konsept Restoranlar	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2

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 7	7	Concept Restaurants Ara Sınav Midterm Exam	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2
	K/S 8	8	Temalı Restoranlar Themed Restaurants	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5
	K/S 9	9	Etnik Restoranlar Ethnic Restaurants	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5
	K/S 10	10	Restoranların Sınıflandırılması Classification of Restaurants	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5
	K/S11	11	Nörogastronomi Neurogastronomy	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5
	K/S 12	12	Veganlık ve Vegetaryenlik Veganism and Vegetarianism	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5
	K/S 13	13	Yeni Beslenme Diyetleri: Paleo diyet New Nutritional Diets: Paleo diet	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5
	K/S 14	14	Dikey Tarım Vertical Farming	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5
			Dönem Sonu Sınavı Final Exam	-	-	-	-	-	-
Öğrenim Değerlendirme Metodları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, 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	30%				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	Quiz 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 karşılaşılabilecek 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				32		
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture							
	3	Proje Ders Sunumu Project Presentation							
	4	Laboratuvar Laboratory	2 saat/hafta 2 hours/week				32		
	5	Uygulama Practical							
	6	Saha Çalışması Field Work							
Öğrencinin ayrılması 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				10			

8	<b>Proje</b> <b>Project</b>	Ödev konusunun araştırılması ve sunum/rapor olarak hazırlanması için geçen süre Time taken to research the project and prepare it as a presentation/report	
9	<b>Quizler</b> <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)	20
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	
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)	
<b>TOPLAM / TOTAL</b>			94

**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>		
<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:-