

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 (İngilizce) Gastronomy and Culinary Arts - Undergraduate (English)			Zorunlu Core
Ders Kodu Course Code	GMS 4005			
Ders Adı Course Name	Bahçe Ürünleri Yetiştirme Agricultural production			
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	5	
Haftalık Ders Saati Hours per Week	3 saat (1 saat teorik , 2 saat Uygulama) 3 hours lecture (1 hour theoretical, 2 hours Practical)			
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 öğrencilerine açılmaktadır. Only available for Gastronomy and Culinary Arts students			
Dersin Amacı Educational Objective	Ders, uygulamalı etkinliklerle öğrencilere bahçecilikteki temel kavram ve becerileri kazandırmayı amaçlar. Ayrıca, bu tür bahçeleri yönetmek için gerekli olan öğrencilerin işbirliği ve takım çalışması gibi becerilerinin geliştirmeyi amaçlamaktadır. The course aims to introduce the students to the basic concepts and skills in kitchen gardening through hands-on activities. It also aims to develop students' collaboration and cooperative efforts that are required to manage such gardens.			
Ders İçeriği Course Description	Bir restoranın/otelin kendi bahçesinden taze malzemeler kullanarak mutfakta bir şeyler üretmek son zamanların popüler uygulamaları olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu derste öğrenciler bu konseptle tanışarak, küçük bahçelerinde kendi salata yeşilliklerini veya otlarını yetiştirmeye deneysel olarak dahil olacaklardır. Ecological factors in the cultivation of horticultural crops, organic agriculture, conventional agriculture, vegetable horticulture design and applications, definitions and applications of vegetables and herbs.			
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Bitki yetiştiriciliğin etkileyen ekolojik etmenleri açıklar Explains ecological factors affecting plant growing		
	ÖÇ/LO 2	Organik tarım ile kimyasal tarım arasındaki farklılıkları açıklar Explain the differences between organic agriculture and chemical agriculture		
	ÖÇ/LO 3	Sebze/Ot bahçesi tasarımı ve uygulaması yapılır Explain designs of herbs garden and application of such gardens on campus		
	ÖÇ/LO 4	Sebze/ot bahçesinde toprak hazırlığı ve aşamalarını açıklar Explains soil preparation and stages in vegetable/herbs garden		
	ÖÇ/LO 5	Sebze/ot bahçelerinde ve saksılarda kullanılan otların/sebzelerin tanımlarını ve uygulamalarını açıklar ve örneklendirir Describes and exemplifies the definitions and applications of herbs used in vegetable/herbs gardens and pots		

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	ÖÇ/LO 5	
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.	x	x	x	x	x
PC2 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		
PC3	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiye gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi.	x	x	x	x	x

Temel Çıktılar
(Üniversite Genelinde)

(Universite Genenme) Basic Outcomes (University-wide)	PO3	Recognition of the need for life-long learning and ability to access information , follow developments in science and technology, and continually reinvent oneself.	^	^	^	^	^
	PÇ4	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi.					
	PO4	Knowledge of project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.	x	x	x	x	x
	PÇ5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi .					
	PO5	Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.			x		
	PÇ6	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma.					
PO6	Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.	x	x	x			
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PÇ7	Bilgiyi etkin bir şekilde kavramsallaştırma, uygulama, analiz etme, sentezleme ve değerlendirme becerisine sahiptir (Eleştirel Düşünme);					
	PO7	Ability to conceptualize, apply, analyze, synthesize and evaluate information effectively (Critical Thinking);			x		
	PÇ8	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık);					
	PO8	Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);	x		x	x	x
	PÇ9	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik);					
	PO9	Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);			x		
	PÇ10	Etik değer ve ilkeleri önemser; mesleki ve toplumsal yaşamda bunlara uygun davranır (Etik Davranış);					
PO10	Awareness about ethical values and principles; behaves accordingly in professional and social life (Ethical Behavior);	x	x	x			
PÇ11	Bilgi gereksinimini anlar, tanımlar ve bu bilgiye ulaşır; bilgiyi etkili bir şekilde kullanıp başkalarıyla paylaşır (Bilgi Okuryazarlığı)						
PO11	Understands, defines and accesses information needs; use and share information effectively with others (Information Literacy)	x	x	x	x	x	
PÇ12	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).						
PO12	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	x	x	
PÇ13	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir.						
PO13	Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of gastronomy.	x	x	x	x	x	
PÇ14	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.						
PO14	Competence in designing and visual presentation of food.			x			
PÇ15	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular						
PO15	Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.			x			
PÇ16	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular						
PO16	Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.	x	x	x			
PÇ17	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir.						
PO17	Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.						
PÇ18	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.						
PO18	Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.						

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

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.			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			
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	ÖÇ/LO 5
	#Subjects	Week	Subject					
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 1	1	Bahçe Ürünleri Yetiştiriciliğine giriş, ders izlencesinin paylaşılması Introduction to Agricultural Production	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3
	K/S 2	2	Bitkilerin isimlendirilmesi Plant Nomenclature	D1-3	D1-3	D1-3		
	K/S 3	3	Bitkilerin sınıflandırılması Plant Classification				D2,3	D2,3
	K/S 4	4	Bahçecilik Basic Gardening		D1-3			D1-3
	K/S 5	5	Otlar Herb Basics	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3
	K/S 6	6	Bitkilerin büyümesi ve gelişimi Plant Growth and Development	D1-3	D1-3	D1-3		
	K/S 7	7	Ara sınav Midterm Exam	D1	D1	D1		
		8	Toprak Hazırlığı Soil				D2, D3	D2,D3
	K/S 8	8	Fide yetiştirme ve tohum ekim yöntemleri Cultivation			D2, D3	D2, D3	D2, D3
	K/S 9	9	Teknik Gezi Field Trip	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3
	K/S 10	10	Bitkilerin çoğaltılması Plant propagation			D2,3	D2-3	D2-3
	K/S 11	11	Doğal ve Yapay Sulama yöntemleri Watering/ Irrigation			D2-3	D2-3	D2-3
	K/S 12-14	12,13,14	Dönem Projesi Sunumu Project presentation			D3	D3	D3
			Dönem Sonu Sınavı			D1	D1	D1

		Final Exam		D1	D1	D1	D1	D1	
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 Kurallı Make-Up Rule			
	D1	Ara Sınav Midterm Exam	25%	Açık Uçlu Open-ended	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	15%	Sunum ve Rapor Presentation and Report					
	D3	Final Sınavı Final Exam	60%	Açık Uçlu Open-ended					
	TOPLAM / SUM				100%				
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 GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK 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 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	1 saat/hafta 1 hours/week				14		
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture							
	3	Proje Ders Sunumu Project Presentation							
	4	Laboratuvar Laboratory							
	5	Uygulama Practical					28		
	6	Saha Çalışması Field Work					15		
	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				20		
	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				25		
	9	Quizler Quizzes							
	10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)				14		
11	Final Sınavı Final Exam	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam				25			
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)				14			
TOPLAM / TOTAL							155		

IV. BÖLÜM
IV. PART

Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname	Dr Çağla Çavuşoğlu McKenzie		
	E-posta E-mail	cagla.mckenzie@antalya.edu.tr	Ofis Office	B2-42
	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:-