

**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>	Lisans ( İngilizce) Undergraduate (English)			Zorunlu Mandatory		
<b>Ders Kodu</b> <b>Course Code</b>	GMS 4007					
<b>Ders Adı</b> <b>Course Name</b>	Tesis Yönetimi ve Tasarımı Facilities Management and Design					
<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>	4			
<b>Haftalık Ders Saati</b> <b>Hours per Week</b>	3 saat teorik 3 hours theoretical					
<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>	Bulunmamaktadır. None					
<b>Dersin Amacı</b> <b>Educational Objective</b>	Dersin amacı, fonksiyon ve kullanım, çevre, ergonomi ve insan ölçeği, malzeme ve teknikler, restoran tasarım kriterlerine genel bakış açısından mutfak ilkeleri ile ilgili olarak iç mimari-tasarımın yönlerini anlamaktır. Öğrenciler, tesis içi planlamayı, tasarımı, restoranların veya gıda üretim tesislerinin uygun ekipman seçmeyi, üretim ve hizmet alanlarının iç tasarımını planlamayı ve çizmeyi öğreneceklerdir. The aim of the course is to understand aspects of interior architecture-design in relation with culinary principles in terms of function and use, context and environment, ergonomics and human scale, materials and techniques, general overview of restaurants design criterias. They will learn and be able to plan, design, draw and select convenient equipment, interior design of production and service areas of restaurants or food production facilities.					
<b>Ders İçeriği</b> <b>Course Description</b>	Dersin konusu yemek kültürü ve yemek mekanlarının genel tasarım ilkeleridir. Bu kapsamda öğrencilerin ana tema ile bağlantılı olarak mekanın kavramsal, fiziksel ve psikolojik yönlerini anlamaları ve mekanın gerekli mekansal gereksinimleri, alt mekanların gerekli donanımları, yapı teknolojisi, çevresel ve insan faktörleri hakkında stratejiler geliştirmeleri beklenmektedir. The theme of the course is on eating culture and general design principles of eating spaces. Within this content, students are expected to understand the conceptual, physical and psychological aspects of space in relation with the main theme and develop strategies about necessary spatial requirements of space, necessary equipment of subspaces, building technology and environmental and human factors.					
<b>Öğrenim Çıktıları</b> <b>Learning Outcomes</b>	<b>ÖÇ/LO 1</b>	Ders, yaratıcı ve araştırmacı tasarım uygulamalarıyla ilgilidir. Concerned in creative and investigative design practice.				
	<b>ÖÇ/LO 2</b>	Uygun işlevsellik oluşturarak mutfak ve restoran tasarımının mekansal gereksinimlerini ve temel yöntemlerini tanımak. Become familiar with the spatial requirements and basic methods of kitchen and restaurant design by composing proper functionality.				
	<b>ÖÇ/LO 3</b>	Farklı mutfak tiplerinde endüstriyel ekipmanların doğru kullanımını araştırmak, incelemek ve anlamak. Explore, examine and understand the correct usage of industrial equipments in different kitchen types.				
	<b>ÖÇ/LO 4</b>	Mevcut uygulamaları, detayları ve materyalleri kavramsal yaklaşımlarına ve beslenme verilerinin teknik bilgilerine göre incelemek Revised the existing applications, details and materials according to their conceptual approach and technical knowledge of nutrition data.				
	<b>ÖÇ/LO 5</b>	Sürdürülebilir tesisler açısından uygun tasarım ve uygun ekipman, tekniklerin önemini anlamak. Understanding the importance of proper design and proper equipment, techniques in terms of sustainable facilities.				
<b>II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)</b> <b>PART II ( Faculty Board Approval)</b>						
<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>PÇ1</b>	Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi.		v	v	v	v

<b>Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)</b>	<b>PO1</b>	Ability to communicate effectively and write and present a report in Turkish and English.		^	^	^	^
	<b>PÇ2</b>	Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi.		x	x	x	x
	<b>PO2</b>	Ability to work individually, and in intra-disciplinary and multi-disciplinary teams.					
	<b>PÇ3</b>	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi.				x	x
	<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.					
	<b>PÇ4</b>	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi.				x	x
	<b>PO4</b>	Knowledge of project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.					
	<b>PÇ5</b>	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi .		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	
<b>PO6</b>	Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.						
<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	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		
	<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
	<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
<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	x	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	
<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			
<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.						
<b>PO14</b>	Competence in designing and visual presentation of food.						
<b>PÇ15</b>	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular						
<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						
<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.		v	v	v	v	
<b>PO17</b>							

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

PO17	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.				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.						
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.						
PÇ21 PO21	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-ıçecek 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		
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		
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.						
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	x	x	x	

**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	Tasarım nerede başlar? Potansiyel/hedef müşteriler; etnik-dini-kültürel beklentiler; restoranların/gıda üretim tesislerinin tasarımının kavramsal diyagramları ve işlevsel akış çizelgeleri. Where design begins? Potential/target customers; ethnic-religious-cultural expectations; conceptual diagrams and functional flowing charts of designing restaurants/ food production facilities.					D1-3
K/S 2	2	Mekansal analiz-alan yüzdeleri; yemek alanları ile ilgili hazırlık, üretim, yıkama, servis, depolama, idari ve personel alanları Spatial analysis-space percent's; preparation, production, ware washing, service, storage, administrative and staff areas in relation with dining areas		D1-3		D1-3	
K/S 3	3	Farklı restoran ve kafe türlerinin tartışılması. Gıda üretim tesislerinin mutfak ve müşteri alanları açısından tasarım kriterleri ve temel kuralları. Discussion of different types of restaurants and cafes. Design criteria and basic rules of food production facilities in terms of back and front of house.			D1-3		

<b>Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları</b> <b>Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects</b>	K/S 4	4	Restoranda yemek ve üretim alanları arasındaki ilişkiler ve fonksiyonel düzenleme / plan oturumu Layout design and relations between spaces of industrial kitchen including restaurant dining functions		D1-3	D1-3			
	K/S 5	5	Ekipman seçimi ve yerleşimi - Endüstriyel mutfak ekipmanlarının detaylı araştırmaları Equipment selection and layout- Industrial kitchen equipment in detailed investigative approach			D1-3			
	K/S 6	6	Servis asansörlerinin temel ilkeleri ve türleri Basic principles and types of service elevators		D1-3			D1-3	
	K/S 7	7	Yerleşim ve ekipman seçimi açısından iç mimari plan kritikleri/eleştiriler Discussions over plans in terms of layout and equipment selection		D1-3	D1-3	D1-3	D1-3	
	K/S 8	8	Ara sınav teslimi Midterm submission		D1	D1	D1	D1	
	K/S 9	9	Tavan, duvar, zemin kaplama malzemelerinin araştırılması, seçilmesi ve tasarlanması Research, select and design of ceiling, wall, floor cladding materials				D2-3	D2-3	
	K/S 10	10	Teknik çözümler ışığında aydınlatma tasarımı ve psikolojik yaklaşımlar. Lighting design and psychological approaches by considering technical solutions.				D2-3	D2-3	
	K/S 11	11	Havalandırma sistem ve ekipmanları. Ventilation systems and equipment.				D2-3	D2-3	
	K/S 12	12	Malzeme ve tasarım açısından planlara yönelik kritikler Critiques over plans-in terms of materials and design				D2-3	D2-3	
	K/S 13	13	Endüstriyel ekipman ve hizmet alanları açısından planlara yönelik kritikler Critiques over plans-in terms of industrial equipment and service areas				D2-3	D2-3	
	K/S 14	14	Teknik yaklaşımlar açısından planlara yönelik kritikler Critiques over plans-in terms of technical approaches				D2-3	D2-3	
				Dönem Sonu Sınavı Final Exam	D3	D3	D3	D3	D3
	<b>Öğrenim Değerlendirme Metodları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları</b> <b>Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules</b>	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		Ödevler Assignments	20%	Yemek alanları ve endüstriyel mutfakta ürün seçimi ve fonksiyonel ilişkiler Product selection and functional relationships in dining areas and industrial kitchens					
D3		Final Sınavı Final Exam	50%						
<b>TOPLAM / SUM 100%</b>									
<b>Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı</b> <b>Evidence of Achievement of Learning Outcomes</b>	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda ve quizlerle göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşacağı 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.								
<b>Harf Notu Belirleme Metodu</b> <b>Method for Determining Letter Grade</b>	Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir.			<b>HARF NOTU</b> <b>GRADE</b>	<b>ARALIK</b> <b>MARKS</b>	<b>HARF NOTU</b> <b>GRADE</b>	<b>ARALIK</b> <b>MARKS</b>		
				A+	-	C+	60-64		
				A	95-100	C	55-59		
				A-	85-94	C-	50-54		

Letter Grade		Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.		B+	80-84	D+	45-49
				B	75-79	D	40-44
				B-	65-74	F	0-39
Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüklü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür Method	Açıklama Explanation	Saat Hours			
	<b>Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor</b>						
	1	Sınıf Dersi Lecture	1 saat/hafta 1 hours/week	13			
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture					
	3	Problem Dersi Recitation					
	4	Laboratuvar Laboratory					
	5	Uygulama Practical	2 saat/hafta 2 hours/week	26			
	6	Saha Çalışması Field Work					
	<b>Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student</b>						
	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	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	15			
	9	Quizler Quizzes					
	10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)	10			
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	30				
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 hours/week)	16				
<b>TOPLAM / TOTAL</b>				120			
<b>IV. BÖLÜM IV. PART</b>							
Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname	Prt.Lec. Elif Bakkaloğlu					
	E-posta E-mail	elif.bakkaloglu@antalya.edu.tr				Ofis Office	
	Görüşme saatleri Office Hours	3 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 3 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	1.Successful Restaurant Design by Regina S. Baraban, Joseph F. Durocher, John Wiley & Sons, 2010. 2.Design and Equipment for Restaurants and Foodservice: A Management View, by Costas Katsigris, Chris Thomas, John Wiley & Sons, 2008.Environmental Psychology for Design by Dak Kopec 3.Dinner Time, New Restaurant Interior Design edt.by Shaoqiang W., 2019 4.Design and Layout of Food Service Facilities, Birchfield.J.C., 2007 5.Kitchen Planning, Beamish J., Parrott K., Emmel J., Peterson M., 2013 6.Masters Interior Design 5: Restaurant Cafe, Jtart, 2013					
Diğer	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	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır.					

<b>Other</b>	<b>Students with Disabilities</b>	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:-