

AKTS DERS TANITIM FORMU
ECTS Course Description Form

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

Ders Açan Fakülte Offering School	Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesi Antalya Bilim University School of Tourism		
Ders Açan Bölüm Offering Department	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Gastronomy and Culinary Arts		
Ders Alan Program Program(s) Offered to	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (İngilizce) Gastronomy and Culinary Arts - Undergraduate (English)	Alan Seçmeli Area Elective	
Ders Kodu Course Code	GMS 4022		
Ders Adı Course Name	Gastronomi Seminerleri Gastronomy Seminars		
Öğretim dili Language of Instruction	İngilizce English	Ders Türü Type of Course	Teorik Theoretical
Ders Seviyesi Level of Course	Lisans Undergraduate	AKTS ECTS	3
Haftalık Ders Saati Hours per Week	2 saat teorik ders 2 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 öğrencilerine açılmaktadır. Only available for Gastronomy and Culinary Arts students		
Dersin Amacı Educational Objective	Bu ders, bilim,sanat, teknoloji, işletme yönetimi konu başlıkları üzerinden, öğrencileri mutfak kültürü hakkında bilgilendirmeyi amaçlamaktadır. Geleceğe ait sorumluluklarını dikkate alarak mezun adayı öğrencilerin, gastronomi alanında estetik ve kültürel bakış açısını kavramalarını hedefler. Öğrencileri gelişmiş iş modelleri için ilham verici temel bilgilerle besleme amacını güder. The course aims informing the students about culinary culture through art, science & technology, business management. In addition to that to integrate aesthetics and cultural perspectives in gastronomy for undergraduate candidates considering their responsibility for future. Besides, to present required basic knowledge for students in order to feed their inspirations for improved business models.		
Ders İçeriği Course Description	Ders, bilim, kültür, sanat ve mutfak konularını öncü şekilde temsil eden örneklerin haftalık başlıklar halinde işlenmesi ile lisans öğrencilerinin bilgilerini zenginleştirir. The course enhances the knowledge of undergraduate candidates by leading representative examples of each week's topics through subjects: culture, art, science and kitchen.		
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Öğrenciler gastronominin temeli; kültür, sanat, bilim, mutfak, işletme yönetimi gibi bilgilerin önemini ve derinliğini kavrayacaklardır, Students will comprehend the importance and depth of key informations such as: Basic pillars of gastronomy; culture, art, science, cuisine, business management,	
	ÖÇ/LO 2	Gastronomi şehirlerinin başarısının ardındaki yolları öğrenecekler, Students will learn the pathways of success behind the gastronomy cities,	
	ÖÇ/LO 3	Gastronomi müzelerinde yer alan tüm zamanlara ait bilgilerin önemi ve gerekliliğinin farkına varacaklardır, Students will realize the need and the importance of all-time knowledge presented in gastronomy museums,	
	ÖÇ/LO 4	Gastronominin sanatın farklı dalları (mutfak kültürünün izlerini taşıyan, resim, heykel, seramik vb.) ile olan etkileşimine daha yakından bakacaklar Students will take a closer look to the interaction of gastronomy and art (paintings/ceramic/sculptures/etc. subjecting traces of culinary culture),	
	ÖÇ/LO 5	Katılımcılar gastronomide teknik ve ekipmanlarda görülebilen dönüşüm üzerinden teknolojik gelişmeler hakkında bilgi sahibi olurlar, The participants acquire the knowledge of technological developments and transformation through techniques and equipments in gastronomy,	

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
Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)	PÇ1 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
	PÇ2 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	x	x	x	x
	PÇ3 PO3	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiadaki 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	x	x	x
	PÇ4 PO4	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	x	x	x
	PÇ5 PO5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi . Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.	x	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.	x	x	x	x	x
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	x
	PÇ8 PO8	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık); Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);	x			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);	x				x
	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);	x			x	x
	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
	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).	x			x	x
	PÇ13	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir.	v				v

III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)
PART III (Department Board Approval)

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	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	Giriş: Ders içeriğinin paylaşılması Introduction: Sharing course content	D1-2-4				
	K/S 2	2	Yemek ve gastronominin gelişimi Evolvement of food and gastronomy in brief	D1-2-4		D1-2-4		
	K/S 3	3	Proje önerileri Project Proposals	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 4	4	Gastronomi şehirleri Gastronomy cities	D1-2-4	D1-2-4			
	K/S 5	5	Gastronomi müzeleri Gastronomy museums	D1-2-4		D1-2-4		
	K/S 6	6	Gastronomi alanındaki kayda değer gelişmeler ve öncü şefler/karakterler The leading chefs/characters and their remarkable improvements in gastronomy	D1-2-4			D1-2-4	D1-2-4
	K/S 7	7	Mutfak kültürünün dünyadaki yolculuğu The journey of culinary cultures round the globe				D1-2-4	D1-2-4
		8	Ara sınav Midterm Exam	D1-2	D1-2	D1-2-4		
	K/S 8	8	Gastronominin sanatla etkileşimi The interaction of gastronomy and art	D2-4			D2-4	
	K/S 9	9	Bilim ve teknolojinin gastronomide çığır açan rolü The breakthrough role of science and technology in gastronomy	D2-4				D2-4
	K/S 10	10	Doygunluktan zevke doğru gastronomide başarı için araçları yönetme-En iyi uygulamalar Managing tools for success in gastronomy from satiety towards pleasure-Best practices	D2-4				D2-4
	K/S 11	11	Gastronominin geleceği (Dijitalleşme vb.) Future of gastronomy (Digitalization etc.)	D2-4			D2-4	D2-4
	K/S 12,13	12,13	Mutfak kültürü elçileri, ulusal ve uluslararası(Kitap,röportaj, reçeteler vb.)-1-2 Ambassadors of culinary culture - National-International(Books, interviews, recipes etc.)1-2	D2-4	D2-4	D2-4	D2-4	D2-4
	K/S 14	14	Proje sunumları Project Presentations	D3	D3	D3	D3	D3
		Dönem Sonu Sınavı Final Exam	D4	D4	D4	D4	D4	
Öğrenim Değerlendirme Metodları, 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	20%	Açık Uçlu Open-ended		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 Quizzes	5%	Test, Çoktan Seçmeli, Doğru-Yanlış, Eşleştirme vb. Multiple Choice, True-False, Matching				
	D3	Proje Project	15%	Sunum ve Görüşme Presentation and Interview				
	D4	Final Sınavı Final Exam	60%	Açık Uçlu Open-ended				
TOPLAM / SUM				100%				

Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşıacağı olayları yorumlaması istenilmektedir.				
Evidence of Achievement of Learning Outcomes	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	Öğrencinin edindiği bilgiyi uygulamasına olanak sağlayan vaka çalışmalarını içerir. Includes case studies that allow the student to apply the acquired knowledge.	6	
	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	5	
	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	5	
	9	Quizler Quizzes	Öğrencinin quiz öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the quizzes	10	
	10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)		
	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	15	
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)	10		
			TOPLAM / TOTAL	87	
IV. BÖLÜM IV. PART					
Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname	Dr. Zelal POLAT			
	E-posta E-mail	zelal.polat@antalya.edu.tr		Ofis Office B2-55	

ÖĞRETİM ÜYESİ	Görüşme saatleri	1 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.)
	Office Hours	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	Lecture Notes
	Önerilen Recommended	Supporting books, reading materials, links, videos, articles shared related with each week' s subjects
Diğer Other	Akademik Dürüstlük	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. Herhangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır.
	Scholastic Honesty	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:-