|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ABU_KKK_01-15.jpg** | **AKTS DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **I. BÖLÜM (Senato Onayı)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersi Açan Fakülte /YO** | Meslek Yüksekokulu | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersi Açan Bölüm** | Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersi Alan Program (lar)** | Aşçılık Programı | | | | | | | | | | | | | *Seçmeli* | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Kodu** | ASC 212 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Adı** | *Vejetaryen Mutfak* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim dili** | *Türkçe* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Türü** | *Ders* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Seviyesi** | *Ön Lisans* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Haftalık Ders Saati** | **Ders: 2** | | | | | | **Lab:** | | | | **Uygulama: 3** | | | | | | | **Diğer:** | | | | | | | | |
| **AKTS Kredisi** | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Notlandırma Türü** | *Harf Notu* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ön koşul/lar** | *ASC 105 Gıda Güvenliği Hijyen ve Sanitasyon* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Yan koşul/lar** |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Kayıt Kısıtlaması** |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | *Vejeteryan mutfağın genel yapısı, tarihi, vejeteryan beslenme özelliklerinin öğrenilmesi, vejeteryan mutfakta kullanılan malzemeler, bu malzemeler ile vejetaryan menu hazırlama ve sunumuna ilişkin bilgilerin edinilmesi* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İçeriği** | *Öğrenciler vejetaryen ve özel yeme alışkanlığı olan insanlar hakkında gerekli bilgileri öğrenirler. Böylece onlar için alternative menü oluşturabilirler.* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğrenim Çıktıları** | **ÖÇ1** | | Vejetaryen mutfağında kullanılan malzemeleri tanıma | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ2** | | Vejetaryen yemekleri hazırlama | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ3** | | Vejetaryen yemekleri sunma | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ4** | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ5** | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ6** | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Temel Çıktılar** |  | | **Program Çıktıları** | | | | | | | | | | **ÖÇ1** | | **ÖÇ2** | | | | **ÖÇ3** | | | **ÖÇ4** | **ÖÇ5** | | **ÖÇ6** | |
| **PÇ1** | | Türkçe sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma **becerisi**. | | | | | | | | | |  | | | **X** | | | |  | |  |  | |  | |
| **PÇ2** | | Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme **becerisi**. | | | | | | | | | | **X** | | | **X** | | | |  | |  |  | |  | |
| **PÇ3** | | Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği **bilinci** ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme **becerisi**. | | | | | | | | | | **X** | | | **X** | | | | **X** | |  |  | |  | |
| **PÇ4** | | Proje yönetimi, risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik hakkında **bilgi**. | | | | | | | | | | **X** | | | **X** | | | |  | |  |  | |  | |
| **PÇ5** | | Sektörler hakkında **farkındalık** ve iş planı hazırlama **becerisi** | | | | | | | | | | **X** | | |  | | | |  | |  |  | |  | |
| **PÇ6** | | Mesleki ve etik sorumluluk **bilinci** ve etik ilkelerine uygun **davranma**. | | | | | | | | | |  | | | **X** | | | |  | |  |  | |  | |
| **Fakülte/YO Çıktıları** | **PÇ7** | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| **PÇ8** | |  | | | | | | | | | |
| **PÇ9** | |  | | | | | | | | | |
| **PÇ10** | |  | | | | | | | | | |
| **PÇ11** | |  | | | | | | | | | |
| **PÇ12** | |  | | | | | | | | | |
| **Program Çıktıları** | **PÇ13** | | |  | | | | | | | | |
| **PÇ14** | | |  | | | | | | | | |
| **PÇ15** | | |  | | | | | | | | |
| **PÇ16** | | |  | | | | | | | | |
| **PÇ17** | | |  | | | | | | | | |
| **PÇ18** | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| **III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları** | **Konu#** | **Hafta** | | | | **Konu** | | | | **ÖÇ1** | | **ÖÇ2** | | | | **ÖÇ3** | | | | | **ÖÇ4** | | **ÖÇ5** | | | **ÖÇ6** |
| **K1** | *1* | | | | Vejetaryen mutfağında kullanılan malzemeler | | | | D3, D6 | |  | | | | D3, D6 | | | | |  | |  | | |  |
| **K2** | *1* | | | | Vegan yemeklerinde kullanılan içerikler | | | | D1,D3 | | D3, D6 | | | |  | | | | |  | |  | | |  |
| **K3** | *2* | | | | Soğuk hızlı kahvaltılar | | | | D1 | | D3, D6 | | | |  | | | | |  | |  | | |  |
| **K4** | 3 | | | | Sıcak kahvaltılar | | | | D | | D3, D6 | | | |  | | | | |  | |  | | |  |
| **K5** | 4 | | | | Öğle yemekleri | | | | D1 | | D3, D6 | | | |  | | | | |  | |  | | |  |
| **K6** | 5 | | | | Başit akşam yemeği | | | |  | | D3, D6 | | | |  | | | | |  | |  | | |  |
| **K7** | 6,7 | | | | Özel günler için sağlıklı vegan yemekleri | | | | D1 | | D3, D6 | | | |  | | | | |  | |  | | |  |
| **K8** | 9 | | | | Ekmek ve yanındakiler | | | | D1 | | D3, D6 | | | |  | | | | |  | |  | | |  |
| **K9** | 10 | | | | Çorbalar ve krakerler | | | | D1 | | D3, D6 | | | |  | | | | |  | |  | | |  |
| **K10** | 11,12 | | | | Sağlıklı tatlılar - tartlar ve kobler | | | | D1 | | D3, D6 | | | |  | | | | |  | |  | | |  |
| **K11** | 13 | | | | Vejetaryen mutfağında menu hazırlama | | | |  | |  | | | | D3,D6 | | | | |  | |  | | |  |
| **K12** |  | | | |  | | | |  | |  | | | |  | | | | |  | |  | | |  |
| **K13** |  | | | |  | | | |  | |  | | | |  | | | | |  | |  | | |  |
|  |  | | | |  | | | |  | |  | | | |  | | | | |  | |  | | |  |
| **Öğrenim Değerlendirme Metotları,**  **Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları** | **No** | **Tür** | | | | | | **Ağırlık** | | **Uygulama Kuralı** | | | | | | | **Telafi Kuralı** | | | | | | | | | |
| **D1** | **Sınav** | | | | | | *Vize %30*  *Final %40* | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **D2** | **Kısa Sınav (Quiz)** | | | | | | *-* | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **D3** | **Ödev** | | | | | | *%10* | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **D4** | **Proje** | | | | | | *-* | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **D5** | **Rapor** | | | | | | *-* | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **D6** | **Sunum** | | | | | | *%20* | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **D7** | **Katılım/Etkileşim** | | | | | | *-* | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **D8** | **Sınıf/Lab./Saha Çalışması** | | | | | | *-* | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **D9** | **Diğer** | | | | | | *-* | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **TOPLAM** | | | | | | | **%100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı** | Öğrenim çıktılarının belirlenmesi sırasında öğrencilerin sınıf faaliyetleri, derse katılımları, bireysel raporları ve sunumları dikkate alınarak belirlenecektir. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Harf Notu Belirleme Metodu** | Harf notu öğrencinin aldığı puana göre aşağıdaki kriterler göz önünde bulundurularak hesaplanır:   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Toplam Puan | 100 | 99-95 | 94-90 | 89-85 | 84-80 | 79-75 | 74-70 | 69-65 | 64-60 | 59-55 | 54-50 | 49-0 | | Harf Notu | A+ | A | A- | B+ | B | B- | C+ | C | C- | D+ | D | F | | Rakam | 4.00 | 4.00 | 3.70 | 3.30 | 3.00 | 2.70 | 2.30 | 2.00 | 1.70 | 1.30 | 1.00 | 0.00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yükü** | **No** | | | | **Tür** | | | | **Açıklama** | | | | | | | | | | | | | | | **Saat** | | |
| **Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | | | | **Sınıf Dersi** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | 12x2= 24 | | |
| **2** | | | | **Etkileşimli Ders** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | - | | |
| **3** | | | | **Problem Dersi** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | - | | |
| **4** | | | | **Laboratuvar** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | 12x3=36 | | |
| **5** | | | | **Uygulama** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | - | | |
| **6** | | | | **Saha Çalışması** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | - | | |
| Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **6** | | | | **Proje** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| **7** | | | | **Ödev** | | | | Öğrenciler bireysel rapor ve sunum etkinliği ile meşgul olurlar. | | | | | | | | | | | | | | | 7x2=14 | | |
| **8** | | | | **Derse Hazırlık** | | | | Öğrenciler ders öncesinde tarifler ile ilgili bölümleri okumayı gerektirir | | | | | | | | | | | | | | | 12x1=12 | | |
| **9** | | | | **Ders Tekrarı** | | | | Öğrenciler, sınıftan sonra pişirme yöntemlerini uygulamayı gerekmektedir. | | | | | | | | | | | | | | | 12x1=12 | | |
| **10** | | | | **Studyo** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| **11** | | | | **Ofis Saati** | | | | Her öğrenci, takım sunumu için eğitmenle buluşmayı gerektirir. | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| *TOPLAM* | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | 98 | | |
| IV. BÖLÜM | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Elemanı** | **İsim** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **E-mail** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Tel** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ofis** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Görüşme saatleri** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Materyalleri** | **Zorunlu** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | **Önerilen** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Diğer** | **Akademik Dürüstlük** | | | | | | | | Akademik olarak yanlış davranışı olan herhangi bir öğrenci, dersten atılır. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Engelli Öğrenciler** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Güvenlik Konuları** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Esneklik** | | | | | | | | Eğitmen, dersin ihtiyaçlarına cevap olarak dersin herhangi bir yönünü değiştirme hakkını saklı tutar. | | | | | | | | | | | | | | | | | |