|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | | | | | | | | | | | | | *Seçmeli* | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Kodu** | ASC 214 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Adı** | *Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılığı* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim dili** | *Türkçe* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Türü** | *Ders* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Seviyesi** | *Önliisans* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **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** | *Öğrencilerin yiyecek içecek endüstrisinde pazarlama ile ilgili bilgilerini geliştirmek.* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İçeriği** | *Bu dersin içeriği görsel, yazılı, sosyal medya alanında ve sanatsal uygulamaların yer alacağı çalışma alanlarında uzmanlık sağlamak üzere ihtiyaç duyulacak teknik bilgiler ve uygulamada yer alan örnekler hakkında bilgilerden oluşacaktır. Öğrenciler yemek ve gıda endüstrisinde pazarlama ve iletişim alanı başta olmak üzere biçim, doku, denge, renk, hareket, bütünlük gibi temel tasarım kavramları ve sunum tabağı tasarımı hakkında bilgi sahibi olacaklardır.* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğrenim Çıktıları** | **ÖÇ1** | | *Gastronomi ve turizm endüstrisinde yemek stilistliğinin ve fotoğrafçılığının önemli rolü hakkında tartışma* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ2** | | *Yemek stilistliğinin ve fotoğrafçılığının araştırma süreci hakkında farklı aşamalarının belirlenmesi* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ2** | | *Servis tabağı tasarımı olarak yeteneklerinizi geliştirmek* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ4** | | *Yiyecek ve içecek endüstrisinde pazarlama becerinizi geliştirmek* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **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 | |  |  | | |  | |
| **PÇ4** | | Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik hakkında bilgi. | | | | | | | | | |  | | | X | | | | X | |  |  | | |  | |
| **PÇ5** | | Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi . | | | | | | | | | | X | | |  | | | | X | |  |  | | |  | |
| **PÇ6** | | Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma. | | | | | | | | | |  | | | X | | | |  | | 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* | | | | *Giriş* | | | | *D1* | | *D1* | | | |  | | | | |  | |  | | | |  |
| **K2** | *2-3-4* | | | | *Yemek Fotoğrafçılığının Temelleri* | | | | *D1* | | *D1* | | | |  | | | | |  | |  | | | |  |
| **K3** | *5-6-7* | | | | *Işık Dizaynı* | | | |  | |  | | | |  | | | | | *D1;D5* | |  | | | |  |
| **K4** | *8* | | | | *Tasarım ve Dekor* | | | |  | |  | | | | *D3;D6* | | | | |  | |  | | | |  |
| **K5** | *9* | | | | *Yapı ve Birleştirme* | | | |  | |  | | | | *D3;D6* | | | | |  | |  | | | |  |
| **K6** | *10* | | | | *Sosyalleşme* | | | |  | |  | | | |  | | | | | *D3;D6* | |  | | | |  |
| **K7** | *11-12* | | | | *Süreç Görselleri* | | | |  | |  | | | |  | | | | | *D3; D6* | |  | | | |  |
| **K8** | *13* | | | | *Arka Planlar* | | | |  | |  | | | |  | | | | | *D3;D6* | |  | | | |  |
| **K9** |  | | | |  | | | |  | |  | | | |  | | | | |  | |  | | | |  |
| **K10** |  | | | |  | | | |  | |  | | | |  | | | | |  | |  | | | |  |
| **K11** |  | | | |  | | | |  | |  | | | |  | | | | |  | |  | | | |  |
| **K12** |  | | | |  | | | |  | |  | | | |  | | | | |  | |  | | | |  |
| **K13** |  | | | |  | | | |  | |  | | | |  | | | | |  | |  | | | |  |
|  |  | | | |  | | | |  | |  | | | |  | | | | |  | |  | | | |  |
| **Öğrenim Değerlendirme Metotları,**  **Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları** | **No** | *Tür* | | | | | | *Ağırlık* | | *Uygulama Kuralı* | | | | | | | *Telafi Kuralı* | | | | | | | | | | |
| **D1** | *Sınav* | | | | | | *60%* | | *Bu ders için 2 sınav yapılacaktır. Sınav tarihleri, geçici programda gösterilecek ve ders programına göre değiştirilebilecektir. Ara sınav ağırlıklı% 20 ve Final sınavı ağırlıklı% 40’dır.* | | | | | | | *Öğrenci kaçınılmaz olayı önceden bildirmeden ve olaydan sonra en geç bir hafta içinde meşru bir belge sunmadan, mazeret sınavına izin verilmez. İstisna, ikinci sınava uygulanmaz.* | | | | | | | | | | |
| **D2** | **Kısa Sınav (Quiz)** | | | | | | *-* | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
| **D3** | **Ödev** | | | | | | *20%* | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
| **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 sınav notları, derse katılımları, ödevleri, proje ödevleri 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** | | | | Ders kitabı ve öğretim üyesi tarafından verilen ilave okumaların anlatılması ve kullanılması. | | | | | | | | | | | | | | | | 14x2= 28 | | |
| **2** | | | | **Etkileşimli Ders** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | - | | |
| **3** | | | | **Problem Dersi** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | |
| **4** | | | | **Laboratuvar** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | |
| **5** | | | | **Uygulama** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | 12x3=36 | | |
| **6** | | | | **Saha Çalışması** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | |
| Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **6** | | | | **Proje** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| **7** | | | | **Ödev** | | | | Öğrenciler ekip sunum etkinliği ve bireysel bir rapor ile meşgul olurlar. | | | | | | | | | | | | | | | | 6x2=12 | | |
| **8** | | | | **Derse Hazırlık** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | 12x1=12 | | |
| **9** | | | | **Ders Tekrarı** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | 12x1=12 | | |
| **10** | | | | **Studyo** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | - | | |
| **11** | | | | **Ofis Saati** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | - | | |
| *TOPLAM* | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | 100 | | | |
| 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. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |