|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 Bölümü* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersi Alan Program (lar)** | *Aşçılık Programı* | | | | | | | | | | | | *Zorunlu* | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |
| **Ders Kodu** | *ASC-201* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Adı** | *Temel Mutfak Teknikleri 2* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim dili** | *Türkçe* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Türü** | *Ders* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Seviyesi** | *Lisans* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Haftalık Ders Saati** | **Ders: 3** | | | | | **Lab:** | | | | **Uygulama: 3** | | | | | | **Diğer:** | | | | | | | | |
| **AKTS Kredisi** | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Notlandırma Türü** | *Harf notu* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ön koşul/lar** | *ASC 105 Gıda Güvenliği Hijyen ve Sanitasyon / ASC 102 Temel Mutfak Teknikleri 1* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Yan koşul/lar** |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Kayıt Kısıtlaması** |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | *Bu ders genel olarak öğrenciyi profesyonel anlamda bir* ***Garde-manger Mutfağındaki*** *ekipmanların ve malzemelerin kullanımı ve üretim süreçleriyle tanıştırmak ve hazırlamak. Ayrıca Soğuk Mutfağın klasik mutfak bölümleri içindeki yeri– temel pişirme yöntemleri ve hazırlıkları – temel kesme şekillerinin soğuk mutfak adaptasyonları - hijyen ve güvenlik olgularını da ele alır.* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İçeriği** | *On dört (14) haftalık eğitim boyunca sistemli olarak verilen teorik ve pratik bilgilerin yardımlarıyla gastronomi ve profesyonel mutfak uygulamalarındaki temel işleyişin, genel hijyen yaklaşımının ve gastronomik mutfak jargonunu öğrenir.  Bu ders öğrencilere tarifi düzgün bir şekilde takip etmeleri özelliğini kazandırır.* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğrenim Çıktıları** | **ÖÇ1** | | Soğuk mutfağın temel malzemelerini anlar ve etkili şekilde kullanır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ2** | | Soğukmutfaın bölümlerini ve departmanlarını tanır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ2** | | Farklı bağlayıcıların soğuk mutfaktaki kullanımlarını fark eder. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ4** | | Başlangıç seviyesinde temel pişirme ve hazırlık yöntemlerini fark eder. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ5** | | Mezeler, patéler, mouse(mus)’lar, ordövrler, sandviçler, salatalar ve soslarının hazırlık süreçleri kullanım şekilleri, hazırlanışını öğrenir. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ6** | | Teorik dokümanları takip eder ve haftalık konulara göre verilen araştırmalarla destekler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **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 | | X | | |  |  | |  | | | | X |
| **PÇ2** | | Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme **becerisi**. | | | | | | | | |  | | X | | |  |  | |  | | | |  |
| **PÇ3** | | Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği **bilinci** ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme **becerisi**. | | | | | | | | |  | |  | | |  |  | |  | | | | X |
| **PÇ4** | | Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik hakkında **bilgi**. | | | | | | | | |  | |  | | | 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** | | Profesyonel mutfak alanınıı etkin ve etkili kullanma becerisi kazanarak, hijyen prosedürlerine hakim sistem kurarak çalışma prensibi edinme | | | | | | | | | **X** | | **X** | | | **X** | **X** | | **X** | | | |  |
| **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* | | | **Derse giriş; *dersin genel işleyişi hakkında tartışarak kuralların ve araştırma konularının belirlenmesi.*** | | | | D6, D8 | | D6, D8 | | |  | | |  | |  | | | |  | |
| **K2** | *2* | | | ***Zeytinyağlılar pişirme sunum metodları*** | | | |  | | D6, D8 | | |  | | |  | |  | | | |  | |
| **K3** | *3* | | | ***Mezelerin hazırlık yöntemleri ve sunum teknikleri*** | | | |  | | D6, D8 | | |  | | |  | | D6, D8 | | | |  | |
| **K4** | *4* | | | **Garde-manger mutfağının soğuk sosları ve uygulama alanları** | | | |  | | D6, D8 | | |  | | |  | | D6, D8 | | | |  | |
| **K5** | *5* | | | **Ordövr sosları**  **Mayonez, Ayoli, Andolûz Sos, Pesto sos, Vinegret Sos, Yeşil Sos, Tartar Sos, Troliyen Sos** | | | |  | | D6, D8 | | |  | | |  | | D6, D8 | | | |  | |
| **K6** | *6* | | | **Ordövrler** | | | |  | | D6, D8 | | |  | | |  | | D6, D8 | | | |  | |
| **K7** | *7* | | | **ARASINAV** | | | |  | | D1 | | | D1 | | | D1 | | D1 | | | | D1 | |
| **K8** | *8* | | | **Sandviçler, Kanapeler,  Soğuk Sandviçler, Sıcak Sandviçler, Yarı-sıcak Sandviçler** | | | |  | | D6, D8 | | |  | | |  | | D6, D8 | | | |  | |
|  | **K9** | *9* | | | **Somon ve Norveç Somonun sunum özellikleri**  *Somon Gravlaks* | | | |  | | D6, D8 | | |  | | |  | | D6, D8 | | | |  | |
|  | **K10** | *10* | | | ***Temel salata türleri ve salata sosları*** | | | |  | | D6, D8 | | |  | | |  | | D6, D8 | | | |  | |
|  | **K11** | *11* | | | **Aspik’lerin hazırlık süreçleri ve kullanım alanları** | | | |  | | D6, D8 | | |  | | |  | | D6, D8 | | | |  | |
|  | **K12** | *12* | | | **Pateler ve Terinler**  *Ciğer Paté, Somon terin, Teriene en Croute* | | | |  | | D6, D8 | | |  | | |  | | D6, D8 | | | |  | |
|  | **K13** | *13* | | | **Muslar**  *Füme Somon Mus, Piliç Mus, Avakado-Domates-Kereviz Mus,* | | | |  | | D6, D8 | | |  | | |  | | D6, D8 | | | |  | |
|  | **K14** | *14* | | | **Araştırma konularının sunumlarının yapılması** | | | |  | |  | | |  | | |  | |  | | | |  | |
| **Öğrenim Değerlendirme Metotları,**  **Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları** | **No** | **Tür** | | | | | **Ağırlık** | | **Uygulama Kuralı** | | | | | | **Telafi Kuralı** | | | | | | | | | |
| **D1** | **Sınav** | | | | | *35%*  *50%* | | *Ara Sınav*  *Final Sınavı* | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **D2** | **Kısa Sınav (Quiz)** | | | | | *-* | | *-* | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **D3** | **Ödev** | | | | | - | | *-* | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **D4** | **Proje** | | | | | - | | *-* | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **D5** | **Rapor** | | | | | - | | *-* | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **D6** | **Sunum** | | | | | - | | *-* | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **D7** | **Katılım/Etkileşim** | | | | | 5% | | *-* | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **D8** | **Sınıf/Lab./Saha Çalışması** | | | | | *10%* | | *Ders içi ve sonu değerlendirmesi* | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **D9** | **Diğer** | | | | | - | | *-* | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **TOPLAM** | | | | | | **%100** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı** | Dersdeki tartışmalarla (öğrencinin argüman yaratabilme ve bunu kanıtlarla destekleme yetisi), sınavlar, uygulamalı dönem proje sunumu. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **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 notları, slayt vb. hazırlanması | | | | | | | | | | | | | *14 x 3=42* | | | |
| **2** | | | **Etkileşimli Ders** | | | | Öğrenciler haftalık konu üzerinden tartışmaya katılım sağlamalı | | | | | | | | | | | | | *1 x 12= 12* | | | |
| **3** | | | **Problem Dersi** | | | | - | | | | | | | | | | | | |  | | | |
| **4** | | | **Laboratuvar** | | | | - | | | | | | | | | | | | |  | | | |
| **5** | | | **Uygulama** | | | | Haftada üç saat uygulamalı ders işlenecektir | | | | | | | | | | | | | *14 x 3 = 42* | | | |
| **6** | | | **Saha Çalışması** | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | |
| **Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **6** | | | **Proje** | | | | - | | | | | | | | | | | | |  | | | |
| **7** | | | **Ödev** | | | | - | | | | | | | | | | | | |  | | | |
| **8** | | | **Derse Hazırlık** | | | | Öğrenciler dersten önce konuyla ilgili kitap bölümlerini ve araştırılması kararlaştırılan konular hakkında bilgi edinmeli okumalı ve not almalı | | | | | | | | | | | | | *14 x 3=42* | | | |
| **9** | | | **Ders Tekrarı** | | | | Öğrenciler dersten sonra konuyla ilgili kitap bölümlerini ve basılı yayınları okumalı. | | | | | | | | | | | | | *14 x 3= 42* | | | |
| **10** | | | **Studyo** | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | |
| **11** | | | **Ofis Saati** | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | |
| *TOPLAM* | | | | | | | *180* | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **IV. BÖLÜM** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Elemanı** | **İsim** | | | | | | | Öğr. Gör. G. Tunca ARKAN | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **E-mail** | | | | | | | galip.arkan @antalya.edu.tr | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Tel** | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ofis** | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Görüşme saatleri** | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Materyalleri** | **Zorunlu** | | | | | | | *Basılı doküman, Sunum Slaytları, önerilen yardımcı kitaplar* | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | **Önerilen** | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Diğer** | **Akademik Dürüstlük** | | | | | | | Herhangi bir şekilde akademik sahtekârlık, hile, kopyalama veya intihal yasaktır. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Engelli Öğrenciler** | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Güvenlik Konuları** | | | | | | | Profesyonel mutfak kuralları ve İş güvenliği prosedürlerine uygun bilinçle hareket etmek zorunludur. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Esneklik** | | | | | | | Öğretim elemanı, sınıfın ihtiyaçları doğrutusunda ders üzerinde değişiklik yapma hakkını saklı tutar. | | | | | | | | | | | | | | | | |

Form No: ÜY-FR-0161 Yayın Tarihi : 03.05.2018 Değ. No: 0 Değ. Tarihi:-