|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 204 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Adı** | *Osmanlı Mutfağı* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim dili** | *Türkçe* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Türü** | *Ders* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Seviyesi** | *Önlisans* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Haftalık Ders Saati** | **Ders: 2** | | | | | | **Lab:** | | | | **Uygulama: 3** | | | | | | | **Diğer:** | | | | | | | | |
| **AKTS Kredisi** | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Notlandırma Türü** | *Harf Notu* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ön koşul/lar** | *ASC 105 Gıda Güvenliği Hijyen ve Sanitasyon* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Yan koşul/lar** | *-* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Kayıt Kısıtlaması** | *-* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | *Öğrencilerin Türk yemek kültürü hakkında bilgi sahibi olmalarını ve bu bilgiyi akademik ve mesleki yaşamlarına uyarlamalarını hedefler.* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İçeriği** | *Öğrenciler Klasik Osmanlı kroniklerini dersin sonuna doğru okumayı amaçlayarak, daha basit bir tarzda yazılmış ve çoğunlukla Türkçe kelimelerden oluşan daha önceki dönem tarihsel belgelerine temel olarak odaklanılır.* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğrenim Çıktıları** | **ÖÇ1** | | *Osmanlı mutfak kültürünü açıklama* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ2** | | *Osmanlı mutfağında kullanılan pişirme yöntemlerini tanımlama* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ2** | | *Osmanlı mutfağında kullanılan malzemeleri tanımlama* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ4** | | *Döneme uygun bir şekilde Osmanlı yemeklerini hazırlama ve sunma* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ5** | | *Çorbalardan içeceklere Osmanlı yemeklerini uygulama ve açıklama* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **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* | | | *X* | | | | *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* | *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* | *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* | | | | *Osmanlı mutfağı* | | | | D1,D4 | | D1,D4 | | | | D1,D4 | | | | |  | |  | | |  |
| **K2** | *2* | | | | *Osmanlı mutfağında pişirme yöntemleri* | | | | D1,D4 | | D1,D4 | | | | D1,D4 | | | | |  | |  | | |  |
| **K3** | *3* | | | | *Osmanlı mutfağında kullanılan malzemeler* | | | | D1,D4 | | D1,D4 | | | | D1,D4 | | | | |  | |  | | |  |
| **K4** | *4* | | | | *Osmanlı dönemine uyumlu yemekler hazırlama* | | | | D1,D4 | | D1,D4 | | | | D1,D4 | | | | |  | |  | | |  |
| **K5** | *5* | | | | *Osmanlı dönemine uyumlu yemekler hazırlama* | | | | D1,D4 | | D1,D4 | | | | D1,D4 | | | | |  | |  | | |  |
| **K6** | *6* | | | | *Uygulamalar:çorbalar, başlangıçlar* | | | |  | |  | | | |  | | | | | D4,D7 | | D4,D7 | | |  |
| **K7** | *7* | | | | *Uygulamalar:etler sakatatlar, ara sınav* | | | |  | |  | | | |  | | | | | D1, D7 | | D1, D7 | | |  |
| **K8** | *8* | | | | *Uygulamalar: kümes ve av hayvanları, deniz ürünleri* | | | |  | |  | | | |  | | | | | D4,D7 | | D4,D7 | | |  |
| **K9** | *9* | | | | *Uygulamalar: sebze ve meyve yemekleri, pilav ve makarna* | | | |  | |  | | | |  | | | | | D4,D7 | | D4,D7 | | |  |
| **K10** | *10* | | | | *Uygulamalar: sebze ve meyve yemekleri, pilav ve makarna* | | | |  | |  | | | |  | | | | | D4,D7 | | D4,D7 | | |  |
| **K11** | *11* | | | | *Uygulamalar: süt, hafif tatlılar ve şekerlemeler, meyve tatlıları* | | | |  | |  | | | |  | | | | | D4,D7 | | D4,D7 | | |  |
| **K12** | *12* | | | | *Uygulamalar: süt, hafif tatlılar ve şekerlemeler, meyve tatlıları* | | | |  | |  | | | |  | | | | | D4,D7 | | D4, D7 | | |  |
| **K13** | *13* | | | | *Uygulamalar: içecek* | | | |  | |  | | | |  | | | | |  | |  | | |  |
| **K14** | *14* | | | | *Uygulamalar: içecek* | | | |  | |  | | | |  | | | | | D4,D7 | | D4,D7 | | |  |
| **Öğrenim Değerlendirme Metotları,**  **Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları** | **No** | **Tür** | | | | | | **Ağırlık** | | **Uygulama Kuralı** | | | | | | | **Telafi Kuralı** | | | | | | | | | |
| **D1** | **Sınav** | | | | | | *20%*  *40%* | | *Ara Sınav*  *Final Sınavı* | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **D2** | **Kısa Sınav (Quiz)** | | | | | | *-* | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **D3** | **Ödev** | | | | | | *-* | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **D4** | **Proje** | | | | | | *30%* | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **D5** | **Rapor** | | | | | |  | |  | | | | | | | *.* | | | | | | | | | |
| **D6** | **Sunum** | | | | | |  | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **D7** | **Katılım/Etkileşim** | | | | | | *10%* | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **D8** | **Sınıf/Lab./Saha Çalışması** | | | | | |  | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **D9** | **Diğer** | | | | | | - | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **TOPLAM** | | | | | | | **%100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı** | Dersler boyunca tartışma yoluyla (öğrencilerin bir tartışma geliştirmesi ve bunu desteklemek için kanıt kullanma becerisi), sınavlar, öğrenci sunumları, öğrenci dönemi kağıtları | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **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 notlarının hazırlanması, slaytlar vb. | | | | | | | | | | | | | | | 14x2 = 28 | | |
| **2** | | | | **Etkileşimli Ders** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | |
| **3** | | | | **Problem Dersi** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | |
| **4** | | | | **Laboratuvar** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | 14x3=42 | | |
| **5** | | | | **Uygulama** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | |
| **6** | | | | **Saha Çalışması** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | |
| Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **6** | | | | **Proje** | | | | Konular hakkında proje | | | | | | | | | | | | | | | 4x5=20 | | |
| **7** | | | | **Ödev** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| **8** | | | | **Derse Hazırlık** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| **9** | | | | **Ders Tekrarı** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | 14x3=42 | | |
| **10** | | | | **Studyo** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| **11** | | | | **Ofis Saati** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| *TOPLAM* | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | 132 | | |
| IV. BÖLÜM | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Elemanı** | **İsim** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **E-mail** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Tel** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ofis** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Görüşme saatleri** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Materyalleri** | **Zorunlu** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | **Önerilen** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Diğer** | **Akademik Dürüstlük** | | | | | | | | Herhangi bir şekilde akademik aldatma, hile, kopyalama veya intihal yasaktır | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Engelli Öğrenciler** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Güvenlik Konuları** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Esneklik** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Form No: ÜY-FR-0164 Yayın Tarihi : 03.05.2018 Değ. No: 0 Değ. Tarihi:-