|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 206* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Adı** |  |  | | *Dünya Mutfakları* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim dili** |  |  | | *Türkçe* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Türü** |  |  | | *Ders* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Seviyesi** |  |  | | *Ön Lisans* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Haftalık Ders Saati** | **Ders: 2** | | | | | | | | | **Lab: 0** | | | | | **Uygulama :3** | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | **Diğer: 0** | |
| **AKTS Kredisi** |  |  | | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Notlandırma Türü** |  |  | | *Harf Notu* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ön koşul/lar** |  |  | | *ASC 105 Gıda Güvenliği Hijyen ve Sanitasyon* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Yan koşul/lar** |  |  | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Kayıt Kısıtlaması** |  |  | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** |  |  | | *Coğrafi, tarihsel, ekonomik ve kültürel özelliklerin Afrika, Asya, Uzakdoğu ve Amerika kıtalarındaki ülkelerin mutfak kültürlerini nasıl meydana getirdiği anlamak ve bu mutfakları öğrenmek.* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İçeriği** |  |  | | *Avrupa, Afrika, Asya ve Amerika kıtalarında coğrafya, tarih ve farklı kültürlerin etkisiyle oluĢan mutfakları ve özelliklerini öğretir.* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğrenim Çıktıları** | **ÖÇ1** | | | | | |  | | | | |  | | | Avrupa kıtasının mutfak kültürlerini, beslenme, yiyecek hazırlama ve tüketim alışkanlıklarını öğrenir. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ2** | | | | | |  | | | | |  | | | Asya kıtasının mutfak kültürlerini, beslenme, yiyecek hazırlama ve tüketim alışkanlıklarını öğrenir. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ3** | | | | | |  | | | | |  | | | Amerika kıtasının (ABD- Güney, Orta Amerika, Meksika) mutfak kültürlerini, beslenme, yiyecek hazırlama ve tüketim alışkanlıklarını öğrenir. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ4** | | | | | |  | | | | |  | | | Avrupa, Afrika ve Asya mutfaklarına özgü yiyecek hazırlama tekniklerini öğrenir. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ5** | | | | | |  | | | | |  | | | Güney, kuzey ve orta Amerika mutfaklarına özgü yiyecek hazırlama tekniklerini öğrenir. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ6** | | | | | |  | | | | |  | | | Avrupa, Afrika ve Asya mutfaklarına özgü mönüler oluşturur. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ7** | | | | | |  | | | | |  | | | Amerika, Avusturalya kıtalarına özgü mönüler oluşturur. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | |  | | **II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Temel Çıktılar** |  | | | | | | **Program Çıktıları** | | | | | | | | | | | **ÖÇ1** | | | | **ÖÇ2** | | | **ÖÇ3** | | **ÖÇ4** | | | | **ÖÇ5** | | **ÖÇ6** | **ÖÇ7** |
| **PÇ1** | | | | | | Türkçe sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma **becerisi**. | | | | | | | | | | | **X** | | | | **X** | | | **X** | | **X** | | | | **X** | | **X** | **X** |
| **PÇ2** | | | | | | Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme **becerisi**. | | | | | | | | | | |  | | | | **X** | | | **X** | | **X** | | | | **X** | | **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** | | **X** | **X** |
| **PÇ4** | | | | | | Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik hakkında **bilgi**. | | | | | | | | | | |  | | | |  | | |  | |  | | | | **X** | | **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** | | | **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#** | | | | | **Hfta** | | | **Konu** | | | | | **ÖÇ1** | | **ÖÇ2** | | | | | | **ÖÇ3** | | | **ÖÇ4** | | | **ÖÇ5** | | | | **ÖÇ6** | | **ÖÇ7** |
| **K1** | | | | | *1* | | | ***Dünya Mutfaklaına Giriş; Ders terminolojişine dair bilgilendirme***  ***Araştırma konularının belirlenmesi*** | | | | | ***D1*** | |  | | | | | |  | | | **D4** | | |  | | | |  | |  |
| **K2** | | | | | *2* | | | *Greece - Yunanistan*  *Mutfak Kültürü* | | | | | ***D1*** | |  | | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  |
| **K3** | | | | | *3* | | | *İspanyol Mutfak Kültürü;*  ***Catalanya’dan Tapas Örnekleri***  ***Gazpacho Andalouse***  ***Paella Valencia***  ***Churros*** | | | | | ***D1*** | |  | | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  |
| **K4** | | | | | 4 | | | *Fransız Mutfak Kültürü;*  ***Navarin d’Agneau / Pommes Purée Brown Glazed Arpacık Soğanları***  ***Carré ’Agneu, Garlic & Rosemary Jus, Pommes risienne - Ratatoille Provençale)*** | | | | | ***D1*** | |  | | | | | |  | | | **D4, D8** | | |  | | | |  | |  |
| **K5** | | | | | 5 | | | *Kuzey ve Orta Fransa Mutfağı;*  ***Coq au Vin A La Bourgogne - Filet de Boeuf Wellington – Pommes Chateau*** | | | | | ***D1*** | | **D8** | | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  |
| **K6** | | | | | 6 | | | *Orta Asya ve Göçebe Mutfak Kültürleri* | | | | |  | | **D1** | | | | | |  | | | **D1** | | |  | | | |  | | **D4** |
| **K7** | | | | | 7 | | | *Kuzey ve Orta İtalya Mutfak Kültürü* | | | | |  | | **D4, D8** | | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  |
| **K8** | | | | | 8 | | | *ARA SINAV / MIDTERM* | | | | | **D1** | | **D1** | | | | | | **D1** | | | **D1** | | |  | | | |  | | **D1** |
| **K9** | | | | | 9 | | | *Japon Mutfak Kültürü* | | | | |  | |  | | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  |
| **K10** | | | | | 10 | | | *Rusya Mutfak Uygulamaları:* | | | | |  | |  | | | | | | **D4,D8** | | | **D4,D8** | | |  | | | |  | |  |
| **K11** | | | | | 11 | | | *Güney Amerika Mutfağı, Mutfak Uygulamaları: Arjantin* | | | | |  | |  | | | | | | **D4,D8** | | | **D4,D8** | | |  | | | |  | |  |
| **K12** | | | | | 12 | | | *Meksika Mutfak Uygulamaları :* | | | | |  | |  | | | | | | **D4,D8** | | | **D4,D8** | | |  | | | |  | |  |
| **K13** | | | | | 13 | | | *Doğu Amerika Mutfak Uygulamaları : Creole Mutfağı* | | | | |  | |  | | | | | | **D4,D8** | | | **D4,D8** | | |  | | | |  | |  |
| **K14** | | | | | 14 | | | *Araştırma Proje Sunumları* | | | | |  | |  | | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | | **D1,D8** |
| **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 (UYGULAMA)* | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | |  | |
| **D2** | | | | | **Kısa Sınav (Quiz)** | | | | | *-* | | | *-* | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | |  | |
| **D3** | | | | | **Ödev** | | | | | *-* | | | *-* | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | |  | |
| **D4** | | | | | **Proje** | | | | | 5% | | | *Bireysel tasarım sunumu* | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | |  | |
| **D5** | | | | | **Rapor** | | | | | - | | | *-* | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | |  | |
| **D6** | | | | | **Sunum** | | | | | *-* | | | *-* | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | |  | |
| **D7** | | | | | **Katılım/Etkileşim** | | | | | *-* | | | *-* | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | |  | |
| **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, öğrenci sunumları, dönem sunum projesi. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **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** |  | | | | | | | **Tür** | | | | |  | | | | | | |  | | | | **Açıklama** | | | | | | | | | | **Saat** |
|  |  | | **No** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre** | | | | | | | **Sınıf Dersi** | | | | |  | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | | | *14x2=28* |
| **1** | | | | | | | **Etkileşimli Ders** | | | | |  | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | | |  |
| **2** | | | | | | | **Problem Dersi** | | | | |  | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | | |  |
| **3** | | | | | | | **Laboratuvar** | | | | |  | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | | |  |
| **4** | | | | | | | **Uygulama** | | | | |  | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | | | 14 x3=42 |
| **5** | | | | | | | **Saha Çalışması** | | | | |  | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | | |  |
|  |  | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre** | | | | | | | **Proje** | | | | |  | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | | | 4 x 5=20 |
| **6** | | | | | | | **Ödev** | | | | |  | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | | |  |
| **7** | | | | | | | **Derse Hazırlık** | | | | |  | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | | |  |
| **8** | | | | | | | **Ders Tekrarı** | | | | |  | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | | | *14x3=42* |
| **9** | | | | | | | **Studyo** | | | | |  | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | | |  |
| **10** | | | | | | | **Ofis Saati** | | | | |  | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | | |  |
| **11 Toplam** | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | * 132 | | | | | | | | | | |
|  | | |  | | **IV. BÖLÜM** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Elemanı** | **İsim** | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | | | |
| **İsim** | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | | | |
| **E-mail** | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | | | |
| **Tel** | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | | | |
| **Ofis** | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | | | |
| **Ders Materyalleri** | **Görüşme saatleri** | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | | | |
|  | **Zorunlu** | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | | | |
| **Diğer** | **Önerilen** | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | | | |
| **Akademik Dürüstlük** | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | Herhangi bir akademik sahtekârlık, hile, kopyalama veya intihal yasaktır. | | | | | | | | | | |
| **Engelli Öğrenciler** | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | | | |
| **Güvenlik Konuları** | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | | | |
|  | **Esneklik** | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | | | |

Form No: ÜY-FR-0166 Yayın Tarihi : 03.05.2018 Değ. No: 0 Değ. Tarihi:-