|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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-108* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Adı** | *Gıdalar ve Özellikleri* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim dili** | *Türkçe* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Türü** | *Ders* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Seviyesi** | *Önlisans* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Haftalık Ders Saati** | **Ders: 3** | | | | | | **Lab:** | | | | **Uygulama:** | | | | | | | | **Diğer:** | | | | | | | | | |
| **AKTS Kredisi** | *3* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Notlandırma Türü** | *Harf Notu* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ön koşul/lar** | *-* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Yan koşul/lar** | *-* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Kayıt Kısıtlaması** | *-* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | *Bu dersin amacı, gıdaların fiziksel ve kimyasal özelliklerinin anlaşılması ve gıdalarda hazırlama, pişirme ve saklama esnasında değişikliklere neden olan faktörleri irdelemektir.* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İçeriği** | *Bu ders, gıdaların fiziksel ve kimyasal özellikleri, gıda muhafazası, konuları daha detaylı kapsar. Gıdanın hazırlanması, farklı pişirme yöntemleri ve saklama sırasında gıda özelliklerinde meydana gelen değişiklikler üzerinde de durulmaktadır.* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğrenim Çıktıları** | **ÖÇ1** | | *Başlıca gıda ürünlerinin kimyasal ve fiziksel özelliklerini tanımlar ve karşılaştırır* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ2** | | *Gıdaların hazırlanması, pişirilmesi ve muhafazaları sırasında gıdalarda meydana gelen fiziksel ve kimyasal reaksiyonları ve bunlarla ilgili terminolojileri tanır.* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ3** | | *Hazırlama, pişirme ve saklama sırasında ortaya çıkan başlıca kimyasal ve fiziksel reaksiyonların gıda kalitesi ve raf ömrü ile nasıl ilişkili olduğunu özetler.* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ4** | | *Gıda bileşenlerindeki değişikliklerin son ürün özellikleri üzerindeki etkilerini anlar.* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ5** | | *Yeni ve modifiye edilmiş gıda ürünlerinin kullanımı ile ilgili eleştirel düşünme, ekip çalışması ve iletişim becerilerini uygular.* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ6** | | *Farklı kaynaklardan gıda özellikleri ve işlevleri hakkında bilgi araştırır ve kullanır.* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **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** |
| **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** | | | **X** |
| **PÇ5** | | Sektörler hakkında **farkındalık** ve iş planı hazırlama **becerisi**. | | | | | | | | | |  | |  | | | | | |  | | | **X** |  | | |  |
| **PÇ6** | | Mesleki ve etik sorumluluk **bilinci** ve etik ilkelerine uygun **davranma**. | | | | | | | | | | **X** | | **X** | | | | | | **X** | | | **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#** | **Hafta** | | | | **Konu** | | | | **ÖÇ1** | | **ÖÇ2** | | | | | **ÖÇ3** | | | | | **ÖÇ4** | | | **ÖÇ5** | | **ÖÇ6** | |
| **K1** | 1 | | | | *Giriş ve Oryantasyon: Müfredatın Tartışılması*  *Ölçme ve Tartma.* | | | | D1,  D2 | |  | | | | |  | | | | |  | | |  | |  | |
| **K2** | 2 | | | | *Tahıllar ve tahıl ürünleri, buğday, yulaf, arpa , sınıflandırılmaları, kalite özellikleri, depolanma koşulları* | | | | D1,  D2 | | D1,  D2 | | | | | D1,  D2 | | | | | D1,  D2 | | |  | |  | |
| **K3** | 3 | | | | *İşlenmiş Buğday Ürünleri* | | | | D1,  D2 | | D1,  D2 | | | | | D1,  D2 | | | | | D1,  D2 | | |  | |  | |
| **K4** | 4 | | | | *Pirinçlerin sınıflandırılması, mısır ve mısır ürünleri* | | | | D1,  D2 | | D1,  D2 | | | | | D1,  D2 | | | | | D1,  D2 | | |  | |  | |
| **K5** | 5 | | | | *Baklagiller ve sınıflandırılmsı ve özellikleri* | | | | D1,  D2 | | D1,  D2 | | | | | D1,  D2 | | | | | D1,  D2 | | |  | |  | |
| **K6** | 6 | | | | *Meyve ve Sebzeler*  *Sınıflandırılması, fiziksel ve kimyasal özellikleri, meydana gelebilecek , enzimatik ve enzimatik omayan bozulmalar, depolama şartlarının anlaşılması, soğutma ve dondurma* | | | | D1,  D2 | | D1,  D2 | | | | | D1,  D2 | | | | | D1,  D2 | | |  | |  | |
| **K7** | 7 | | | | *ARA SINAV* | | | |  | |  | | | | |  | | | | |  | | |  | |  | |
| **K8** | 8 | | | | *Süt ve Süt Ürünleri*  *Sütün bileşimi,*  *Süt yağının, proteinin ürün kalitesi üzerindeki etkileri, sütün muhafaza koşulları, krema, tereyağı ve fermente süt ürünleri* | | | | D1,  D2 | | D1,  D2 | | | | | D1,  D2 | | | | | D1,  D2 | | |  | |  | |
|  | **K9** | 9 | | | | *Peynir*  *Peynirlerin üretim teknikleri ve sınıflandırılması, yumuşak peynirler, tütsülenmiş peynirler* | | | | D1,  D2 | | D1,  D2 | | | | | D1,  D2 | | | | | D1,  D2 | | |  | |  | |
|  | **K10** | 10 | | | | *Et ve Et Ürünleri*  *Etin yapısı, kas bileşimi, rigor mortis, etlerde su ve su tutma kapasitesi,hayvandan elde edieln etlerin sınıflandırılması ve uygun pişirme yöntemlerinin anlaşılması , ette lezzet unsurları Etin muhafaza koşullarının anlaşılması* | | | | D1,  D2 | | D1,  D2 | | | | | D1,  D2 | | | | | D1,  D2 | | |  | |  | |
|  | **K11** | 11 | | | | *Kümes Hayvanları vr Kanatlı Av Hayvanları* | | | | D1,  D2 | | D1,  D2 | | | | | D1,  D2 | | | | |  | | |  | |  | |
|  | **K12** | 12 | | | | *Balıklar*  *Tatlı su Tuzlu Su Balıkları*  *Vücut şekillerine göre (Yuvarlak ve yassı )*  *Yağlılık oranlarına göre balıkların sınıflandırılması* | | | | D1,  D2 | | D1,  D2 | | | | | D1,  D2 | | | | | D1,  D2 | | |  | |  | |
|  | **K13** | 13 | | | | *Şeker, şeker kaynakları, sınıflandırılmaları, kullanım alanları,* Baharatlar, kakao ve kahve | | | | D1,  D2 | | D1,  D2 | | | | | D1,  D2 | | | | | D1,  D2 | | |  | |  | |
|  | **K14** | 14 | | | | Ödev sunumları | | | |  | |  | | | | |  | | | | |  | | | D3, D6 | | D3, D6 | |
| **Öğrenim Değerlendirme Metotları,**  **Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları** | **No** | **Tür** | | | | | | **Ağırlık** | | **Uygulama Kuralı** | | | | | | | | **Telafi Kuralı** | | | | | | | | | | |
| **D1** | **Sınav** | | | | | | *30%*  *40%* | | *Vize*  *Final* | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
| **D2** | **Kısa Sınav (Quiz)** | | | | | | *5%*  *5%* | | *Quiz 1*  *Quiz 2* | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
| **D3** | **Ödev** | | | | | | *10%* | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
| **D4** | **Proje** | | | | | | - | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
| **D5** | **Rapor** | | | | | | - | | - | | | | | | | | - | | | | | | | | | | |
| **D6** | **Sunum** | | | | | | *10%* | | - | | | | | | | | - | | | | | | | | | | |
| **D7** | **Katılım/Etkileşim** | | | | | | - | | - | | | | | | | | - | | | | | | | | | | |
| **D8** | **Sınıf/Lab./Saha Çalışması** | | | | | | - | | - | | | | | | | | - | | | | | | | | | | |
| **D9** | **Diğer** | | | | | | - | | - | | | | | | | | - | | | | | | | | | | |
| **TOPLAM** | | | | | | | **%100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | - |
| **Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı** | Ders sırasındaki soru cevap karşılıklı tartışma (öğrencilerin tartışma geliştirme ve desteklemesi için kanıt kullanma becerisi), sınavlar, öğrencilerin sunumları ve ödevleri. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **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 ve power point slideların hazırlanması | | | | | | | | | | | | | | | | | 14x3=42 | | |
| **2** | | | | **Etkileşimli Ders** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | 12x1=12 | | |
| **3** | | | | **Problem Dersi** | | | | - | | | | | | | | | | | | | | | | | - | | |
| **4** | | | | **Laboratuvar** | | | | - | | | | | | | | | | | | | | | | | - | | |
| **5** | | | | **Uygulama** | | | | - | | | | | | | | | | | | | | | | | - | | |
| **6** | | | | **Saha Çalışması** | | | | - | | | | | | | | | | | | | | | | | - | | |
| **Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **6** | | | | **Proje** | | | | - | | | | | | | | | | | | | | | | | - | | |
| **7** | | | | **Ödev** | | | | Ödevin yazılımı ve sunumun hazırlanması | | | | | | | | | | | | | | | | | 1x6=6 | | |
| **8** | | | | **Derse Hazırlık** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | 12x1=12 | | |
| **9** | | | | **Ders Tekrarı** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | 12x1=12 | | |
| **10** | | | | **Studyo** | | | | - | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| **11** | | | | **Ofis Saati** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | 12x1=12 | | |
| *TOPLAM* | | | | | | | | 96 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **IV. BÖLÜM** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Elemanı** | **İsim** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **E-mail** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Tel** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ofis** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Görüşme saatleri** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Materyalleri** | **Zorunlu** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | **Önerilen** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Diğer** | **Akademik Dürüstlük** | | | | | | | | Akademik sahtekârlık, hile, kopya veya intihal yasaktır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Engelli Öğrenciler** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Güvenlik Konuları** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Esneklik** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Form No: ÜY-FR-0160 Yayın Tarihi : 03.05.2018 Değ. No: 0 Değ. Tarihi:-