

AKTS DERS TANITIM FORMU ECTS Course Description Form							
I. BÖLÜM (Senato Onayı) PART I (Senate Approval)							
Dersi Açan Fakülte /YO Offering School	Meslek Yüksekokulu Vocational School						
Dersi Açan Bölüm Offering Department	Aşçılık Cookery						
Dersi Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Ön Lisans Upper Secondary Education					Zorunlu Compulsory	
Ders Kodu Course Code	ASC 223						
Ders Adı Course Name	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü Food and Beverage Cost Control						
Öğretim dili Language of Instruction	Türkçe Turkish	Ders Türü Type of Course	Teorik				
Ders Seviyesi Level of Course	Ön Lisans Upper Secondary Education	AKTS ECTS	3				
Haftalık Ders Saati Hours per Week	3						
AKTS Kredisi ECTS Credit	3						
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu Letter Grade						
Ön koşul/lar Pre-requisites	Bulunmamaktadır None						
Yan koşul/lar Co-requisites	Bulunmamaktadır None						
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Bulunmamaktadır None						
Dersin Amacı Educational Objective	Maliyet bilgisinin tanımlanması, ölçülmesi ve toplanması, hazırlanması, analizi, yorumlanması ve işletmenin hedeflerine ulaşabilmesine yardımcı olmak üzere yöneticilere raporlanmasını ele almaktadır. Derste önce maliyet hesaplamalarının nasıl yapılacağı daha sonra ise bu bilgilerin karar vermede nasıl kullanılacağı ele alınacaktır. It deals with defining, measuring and collecting cost information, preparing, analyzing, interpreting and reporting it to managers to help the business achieve its goals. In the course, we will first discuss how to make cost calculations and then how to use this information in decision making.						
Ders İçeriği Course Description	İşletmenin, kuruluş amaçlarını gerçekleştirmesi ve hedeflenen kalitede hizmet verebilmesi için ürünlerin satın alınmasından müşteriye sunumuna kadar olan tüm süreçlerinin izlenmesidir. It is the monitoring of all processes of the business, from purchasing the products to presenting them to the customer, in order to achieve its establishment objectives and provide the targeted quality service.						
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Yiyecek ve içeceklerin satın alınması, maliyetlerin ve bütçelerin tahmin edilmesine yardımcı olur. Purchasing food and beverages helps estimate costs and budgets.					
	ÖÇ/LO 2	Yıllık bazda bir tahmin sistemi geliştirmek için stratejiler geliştirir. Develops strategies to develop a forecasting system on an annual basis.					
	ÖÇ/LO 3	Yiyecek içecek işletmelerinin üretim, satış, fiyatlama ve gelir/gider süreçlerinde maliyet kontrolü teknikleri hakkında bilgi sahibi olur. Gain knowledge about cost control techniques in the production, sales, pricing and income/expense processes of food and beverage businesses.					
	ÖÇ/LO 4	Şahıs ve sermaye şirketlerini ayırt eder. Distinguish between private and capital companies.					
II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı) PART II (Faculty Board Approval)							
Temel Çıktılar (Üniversite Geneline) Basic Outcomes (University-wide)	PROGRAM ÇIKTILARI PROGRAM OUTCOMES		ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	PÇ1 PO1	Mesleki uygulamalarda temel bilgiye sahip olma, bilgiyi analiz etme, veri değerlendirebilme ve güncel gelişmeleri bilmek Having basic knowledge in professional practices, being able to analyze information, evaluate data and know current developments.	X	X	X	X	
	PÇ2 PO2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite alanında bilgi sahibi olmak To know in the field of occupational health and safety, environmental awareness, and quality					
	PÇ3 PO3	Mesleği için bilim ve teknolojiadaki güncel gelişmeleri izleme, etkin şekilde kullanma ve kendini sürekli yenilemek To follow current developments in science and technology for the sake of the profession, to use them effectively, and to constantly renew oneself.	X	X	X		
	PÇ4 PO4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojisi araçlarını ve tekniklerini etkin kullanmak Effectively using information technology tools and techniques related to the profession	X	X			
	PÇ5 PO5	Mesleki konu ve sorunları analitik ve eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirip, özgün, uygulanabilir çözüm önerileri geliştirebilmek To evaluate professional issues and problems from an analytical and critical perspective and develop original and applicable solution suggestions.	X	X			

Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PC6 PO6	Sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi. Ability to communicate effectively using verbal, written, and visual methods, write reports, and make presentations.	X		X	X	
	PC7 PO7	Mesleği ile ilgili karmaşık sorunları takım çalışması halinde çözebilmek Ability to solve complex problems related to the profession through teamwork	X		X	X	
	PC8 PO8	Sektör bilgisi,yaşam boyu öğrenme ve kariyer planlaması farkındalığına sahip olmak Having sector knowledge, lifelong learning, and career planning awareness	X	X		X	
	PC9 PO9	Mesleki uygulamalarda bilimsel, ahlaki ve etik sorumluluk ilkelerine uygun davranmak. To act by scientific, moral, and ethical responsibility principles in professional practices.					
	PC10 PO10	Temel düzeyde bir yabancı dil kullanıp, mesleği ile ilgili güncel bilgileri takip etmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilme yeteneğine sahip olmak To be able to use a foreign language, follow current information about the profession and have the ability to communicate with colleagues.					
Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	PC11 PO11	Aşçılık alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of culinary.	X		X		
	PC12 PO12	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir. Competence in designing and visual presentation of food.	X				
	PC13 PO13	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.					
	PC14 PO14	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.					
	PC15 PO15	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.	X	X	X		
	PC16 PO16	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır. Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework.		X			
	PC17 PO17	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir. Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.					
	PC18 PO18	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır. Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and nonalcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.					

	PÇ19	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.					X	
	PO19	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.						
	PÇ20	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.	X		X		X	
	PO20	Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles						
	PÇ21	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.			X	X		
	PO21	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills						
	PÇ22	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir.						
	PO22	Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.						
III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)								
PART III (Department Board Approval)								
Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	K/S 1	1	Dersin İçeriği ve Konu Başlıkları- Giriş Course Content and Topics - Introduction			-	-	
	K/S 2	2	Maliyet Kavramı-Maliyet Kontrolünün Amaçları Concept of Cost-Objectives of Cost Control	D1, D3				
	K/S 3	3	Genel Muhasebe I (Aktif Hesaplar) General Ledger (Active Accounts)	D1, D3				
	K/S 4	4	Genel Muhasebe II (Pasif Hesaplar) General Accounting II (Passive Accounts)	D1, D3				
	K/S 5	5	Maliyet Muhasebesi I (Bilanço-Yevmiye Kaydı) Cost Accounting I (Balance Sheet-Journal Entry)	D1, D3		D3		
	K/S 6	6	Maliyet Muhasebesi II (Gelir Tablosu,Kar/Zarar) Satış Tahmini Cost Accounting II (Income Statement, Profit/Loss) Sales Forecast	D1, D3	D1, D3			
	K/S 7	7	Örnek Vaka Çözümü Case Study Solution			D2	D2	
	K/S 8	8	ARA SINAV MIDTERM EXAM					
	K/S 9	9	Üretim Süreci Production Process			D3	D3	
	K/S 10	10	İşgücü Maliyet Kontrolü Labor Cost Control			D2	D3	
	K/S 11	11	Gelir/Gider Kontrolü Income/Expense Control			D3		
	K/S 12	12	Şirket Türleri Company Types			D3	D3	
	K/S 13	13	Fiyatlandırma Pricing			D3		
	K/S 14	14	Finansal Analiz Hesaplama Yöntemleri Financial Analysis Calculation Methods		D2			
K/S 15	15	FINAL FINAL EXAM						
Öğrenim Değerlendirme Metodları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telifi Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule			Telifi Kuralı Make-Up Rule	
	D1	Ara Sınav Midterm Exam	30%	Yazılı Written examination			Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir geçerli bir belge sağlıyorsa telifi sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.	
	D2	Ödev Homework	20%	Sunum -				
	D3	Final Sınavı Final Exam	50%	Yazılı Written examination				
	TOPLAM / SUM				100%			
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes								
				HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	
				A+	-	C+	60-64	

Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade			A	95-100	C	55-59
			A-	85-94	C-	50-54
			B+	80-84	D+	45-49
			B	75-79	D	40-44
			B-	65-74	F	0-39

Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüklü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür Method	Açıklama Explanation	Saat Hours
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor			
	1	Sınıf Dersi Lecture	3 saat/hafta 3 hours/week	42
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture	Anlatılan konuya yönelik sorular sorulur Open-end thought provoking question during the lecture	1
	3	Problem Dersi Recitation		
	4	Laboratuvar Laboratory		
	5	Uygulama Practical		
	6	Saha Çalışması Field Work	Teknik gezi Technical trip	
	Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student			
	7	Ara Sınav Midterm Exam	Öğrencinin ara sınav öncesi yapması beklenen hazırlık saati Preparation time that the student is expected to do before the midterm exam	10
	9	İş Planı Business Plan	Ödev konusunun araştırılması ve sunum/rapor olarak hazırlanması için geçen süre Time taken to research the assignment topic and prepare it as a presentation/report	10
	10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1/2 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)	7
	11	Final Sınavı Final Exam	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati Preparation time that the student is expected to do before the final exam	14
	12	Ofis Saati Office Hours	Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, konuların tekrar edildiği süre A period of time after the lesson, during which students who wish to attend and where the topics are repeated	7
	TOPLAM / TOTAL			91

IV. BÖLÜM IV. PART				
Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Surname	Name Nihal Üstünkaya Bayındır		
	E-posta mail	E- nihal.ustunkaya@antalya.edu.tr		Ofis Office
	Görüşme saatleri Office Hours	1 saat/hafta (Öğretim görevlisinin haftalık ders programına göre ayarlanır) 1 hour/week (adjusted according to the instructor's weekly course schedule)		
Ders Materyalleri Materials	Zorunlu Mandatory			
	Önerilen Recommended			
Diğer Other	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir. Başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayı da içerir. Herhangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır. It includes school-related integrity violations, but is not limited to cheating or plagiarism. Submitting the work of others includes using the work of the instructor or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action.		
	Engelli Öğrenciler Students with Disabilities	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance with in certain limits		
	Güvenlik Konuları Safety Issues			
	Esneklik Flexibility	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content may change. Students are informed about the changes.		

AKTS DERS TANITIM FORMU ECTS Course Description Form							
I. BÖLÜM (Senato Onayı) PART I (Senate Approval)							
Ders Açan Fakülte /YO Offering School	Meslek Yüksekokulu Vocational School						
Ders Açan Bölüm Offering Department	Aşçılık Cookery						
Ders Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Ön Lisans Upper Secondary Education					Seçmeli Elective	
Ders Kodu Course Code	ASC 235						
Ders Adı Course Name	Girişimcilik ve İşletme Yönetimi Entrepreneurship and Business Management						
Öğretim dili Language of Instruction	Türkçe Turkish	Ders Türü Type of Course	Teorik				
Ders Seviyesi Level of Course	Ön Lisans Upper Secondary Education	AKTS ECTS	5				
Haftalık Ders Saati Hours per Week	3						
AKTS Kredisi ECTS Credit	3						
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu Letter Grade						
Ön koşul/lar Pre-requisites	Bulunmamaktadır None						
Yan koşul/lar Co-requisites	Bulunmamaktadır None						
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Bulunmamaktadır None						
Dersin Amacı Educational Objective	Öğrencilerimize, öncelikle karşılarına çıkan fırsatların farkına varmaları sonra doğru analiz edip pazarlanabilir, kalıcı ekonomik ürün ve hizmetlere dönüştürüp istihdam yaratabilmeleri için gerekli eğitim ve donanımın sunulması amaçlanmaktadır. It is aimed to provide our students with the necessary training and equipment so that they can first become aware of the opportunities they encounter, then analyze them correctly, transform them into marketable, permanent economic products and services and create employment.						
Ders İçeriği Course Description	Bir bireyin sahip olduğu tüm imkanları en iyi şekilde değerlendirebilme ve riskleri kabullenerek bir organizasyonu başarıya götürebilmek ile ilgili kavram ve süreçlerin anlatıldığı derstir. It is a course that explains the concepts and processes related to making the best use of all the opportunities an individual has and leading an organization to success by accepting risks.						
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Girişimcilik ile ilgili kavramları tanımlayabilme. Ability to define concepts related to entrepreneurship.					
	ÖÇ/LO 2	Çevresinde ve dünyada ortaya çıkan yeniliklere karşı farkındalık oluşturma. Raising awareness about innovations around and around the world.					
	ÖÇ/LO 3	Girişimciliği destekleyen kurum ve kuruluşlar hakkında bilgi sahibi olma. Having information about institutions and organizations that support entrepreneurship.					
	ÖÇ/LO 4	Yeni bir iş fikrinin fizibilitesi hakkında araştırma ve yorumlama. Research and interpretation about the feasibility of a new business idea.					
	ÖÇ/LO 5	Yeni bir iş için iş planı hazırlayabilme. Ability to prepare a business plan for a new business					
II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı) PART II (Faculty Board Approval)							
Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)	PROGRAM ÇIKTILARI PROGRAM OUTCOMES		ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	PÇ1 PO1	Mesleki uygulamalarda temel bilgiye sahip olma, bilgiyi analiz etme, veri değerlendirebilme ve güncel gelişmeleri bilmek Having basic knowledge in professional practices, being able to analyze information, evaluate data and know current developments.	X			X	X
	PÇ2 PO2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite alanında bilgi sahibi olmak To know in the field of occupational health and safety, environmental awareness, and quality				X	
	PÇ3 PO3	Mesleği için bilim ve teknolojiadaki güncel gelişmeleri izleme, etkin şekilde kullanma ve kendini sürekli yenilemek To follow current developments in science and technology for the sake of the profession, to use them effectively, and to constantly renew oneself.	X	X	X	X	X
	PÇ4 PO4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojisi araçlarını ve tekniklerini etkin kullanmak Effectively using information technology tools and techniques related to the profession	X	X			X
	PÇ5 PO5	Mesleki konu ve sorunları analitik ve eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirip, özgün, uygulanabilir çözüm önerileri geliştirebilmek To evaluate professional issues and problems from an analytical and critical perspective and develop original and applicable solution suggestions.				X	X

Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PC6	Sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi.			X	X	X
	PO6	Ability to communicate effectively using verbal, written, and visual methods, write reports, and make presentations.					
	PC7	Mesleği ile ilgili karmaşık sorunları takım çalışması halinde çözebilmek	X		X	X	X
	PO7	Ability to solve complex problems related to the profession through teamwork					
	PC8	Sektör bilgisi,yaşam boyu öğrenme ve kariyer planlaması farkındalığına sahip olmak	X			X	X
	PO8	Having sector knowledge, lifelong learning, and career planning awareness					
Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	PC9	Mesleki uygulamalarda bilimsel, ahlaki ve etik sorumluluk ilkelerine uygun davranmak.					X
	PO9	To act by scientific, moral, and ethical responsibility principles in professional practices.					
	PC10	Temel düzeyde bir yabancı dil kullanıp, mesleği ile ilgili güncel bilgileri takip etmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilme yeteneğine sahip olmak			X		
	PO10	To be able to use a foreign language, follow current information about the profession and have the ability to communicate with colleagues.					
	PC11	Aşçılık alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir.	X	X		X	X
	PO11	Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of culinary.					
	PC12	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.	X			X	X
	PO12	Competence in designing and visual presentation of food.					
	PC13	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular					
	PO13	Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.					
	PC14	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular					
	PO14	Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.					
	PC15	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir.				X	X
	PO15	Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.					
	PC16	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.				X	X
	PO16	Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework.					
	PC17	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.		X	X	X	X
	PO17	Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.					
	PC18	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.				X	X
	PO18	Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and nonalcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.					

	PÇ19 PO19	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.					X	X
	PÇ20 PO20	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles					X	X
	PÇ21 PO21	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir. Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills					X	X
	PÇ22 PO22	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir. Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.						
III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)								
PART III (Department Board Approval)								
Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	K/S 1	1	Dersin İçeriği ve Konu Başlıkları- Giriş Course Content and Topics - Introduction			-	-	
	K/S 2	2	Girişimcilik Kavramı ve Ortaya Çıkışı The Concept and Emergence of Entrepreneurship	D1, D3				
	K/S 3	3	Girişimcilik Türleri Types of Entrepreneurship	D1, D3				
	K/S 4	4	Girişimcilik Kültürü Entrepreneurship Culture		D1, D3			
	K/S 5	5	Temel Yasal İşlemler Basic Legal Procedures		D1, D3	D1, D3	D1, D3	
	K/S 6	6	Başarılı Girişimci Örneği-Teknik Gezi Successful Entrepreneur Example-Technical Trip		D1, D3			
	K/S 7	7	KOSGEB Girişimcilik Eğitimi KOSGEB Entrepreneurship Education			D1, D3		
	K/S 8	8	ARA SINAV MIDTERM EXAM					
	K/S 9	9	Girişimciliği Destekleyen Kurum ve Kuruluşlar Institutions and Organizations Supporting Entrepreneurship			D3	D3	D3
	K/S 10	10	İmtiyaz Hakkı (Franchising) Concession Right (Franchising)	D3	D3		D3	
	K/S 11	11	Başarılı Girişimci Örneği-Konuk Successful Entrepreneur Example - Guest	D3	D2	D3		
	K/S 12	12	Başarılı Girişimci Örneği-Teknik Gezi Successful Entrepreneur Example-Technical Trip	D3	D2	D3		
	K/S 13	13	Ülkemizde Girişimcilik Successful Entrepreneur Example-Technical Trip				D3	
	K/S 14	14	Başarılı Girişimci Örneği-Konuk Successful Entrepreneur Example - Guest					D3
	K/S 15	15	FINAL FINAL EXAM					
Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telifi Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule			Telifi Kuralı Make-Up Rule	
	D1	Ara Sınav Midterm Exam	30%	Yazılı			Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir geçerli bir belge sağlıyorsa telifi sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.	
	D2	Proje Projekt	20%	Sunum ve Rapor				
	D3	Final Sınavı Final Exam	50%	Yazılı				
	TOPLAM / SUM				100%			
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes								
					HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS
					A+	-	C+	60-64
					A	95-100	C	55-59

Hart Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade			A-	85-94	C-	50-54
			B+	80-84	D+	45-49
			B	75-79	D	40-44
			B-	65-74	F	0-39

No	Tür Method	Açıklama Explanation	Saat Hours
Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor			
1	Sınıf Dersi Lecture	3 saat/hafta 3 hours/week	42
2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture	Anlatılan konuya yönelik sorular sorulur Open-end thought provoking question during the lecture	1
3	Problem Dersi Recitation		
4	Laboratuvar Laboratory		
5	Uygulama Practical		
6	Saha Çalışması Field Work	Teknik gezi Technical trip	
Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student			
7	Ara Sınav Midterm Exam	Öğrencinin ara sınav öncesi yapması beklenen hazırlık saati Preparation time that the student is expected to do before the midterm exam	10
9	İş Planı Business Plan	Ödev konusunun araştırılması ve sunum/rapor olarak hazırlanması için geçen süre Time taken to research the assignment topic and prepare it as a presentation/report	10
10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1/2 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)	7
11	Final Sınavı Final Exam	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati Preparation time that the student is expected to do before the final exam	14
12	Ofis Saati Office Hours	Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, konuların tekrar edildiği süre A period of time after the lesson, during which students who wish to attend and where the topics are repeated	7
TOPLAM / TOTAL			91

IV. BÖLÜM IV. PART			
Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Surname	Name Nihal Üstünkaya Bayındır	
	E-posta mail	E- nihal.ustunkaya@antalva.edu.tr	Ofis Office AG-54
	Görüşme saatleri Office Hours	1 saat/hafta (Öğretim görevlisinin haftalık ders programına göre ayarlanır) 1 hour/week (adjusted according to the instructor's weekly course schedule)	
Ders Materyalleri Materials	Zorunlu Mandatory	Basılı doküman, sunum slaytları. (Printed documents, presentation slides.)	
	Önerilen Recommended	Girişimcilik: Keşif Süreci, Beta Yayınları, 1. Baskı, İstanbul, 2006. David LESTER, Global Markalar Nasıl Başladılar: 20 İyi Fikir Nasıl Mükemmel Küresel İş Piyasası Haline Geldi, Dinozor Yayıncılık, 1. Baskı, İstanbul, 2009	
Diğer Other	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir. Başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayı da içerir. Herhangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır. It includes school-related integrity violations, but is not limited to cheating or plagiarism. Submitting the work of others includes using the work of the instructor or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action.	
	Engelli Öğrenciler Students with Disabilities	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance with in certain limits	
	Güvenlik Konuları Safety Issues		
	Esneklik Flexibility	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content may change. Students are informed about the changes.	

AKTS DERS TANITIM FORMU ECTS Course Description Form							
I. BÖLÜM (Senato Onayı) PART I (Senate Approval)							
Dersi Açan Fakülte /YO Offering School	Meslek Yüksekokulu Vocational School						
Dersi Açan Bölüm Offering Department	Aşçılık Cookery						
Dersi Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Ön Lisans Upper Secondary Education					Zorunlu Compulsory	
Ders Kodu Course Code	ASC 109						
Ders Adı Course Name	Yiyecek İçecek İşletmeciliği Food and Beverage Management						
Öğretim dili Language of Instruction	Türkçe Turkish	Ders Türü Type of Course	Teorik				
Ders Seviyesi Level of Course	Ön Lisans Upper Secondary Education	AKTS ECTS	4				
Haftalık Ders Saati Hours per Week	3						
AKTS Kredisi ECTS Credit	2,5						
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu Letter Grade						
Ön koşul/lar Pre-requisites	Bulunmamaktadır None						
Yan koşul/lar Co-requisites	Bulunmamaktadır None						
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Bulunmamaktadır None						
Dersin Amacı Educational Objective	Yiyecek içecek işletmelerinin yapısını ve yönetim sürecini genel olarak sorgulayabilecek bilgi ve becerilerin kazandırılması hedeflenmektedir. It is aimed to provide the knowledge and skills to question the structure and management process of Food and Beverage businesses in general.						
Ders İçeriği Course Description	Yiyecek içecek işletmeciliği için gerekli olan yönetim, üretim, pazarlama ve servis konularında temel bilgiler bu dersin içeriğini oluşturmaktadır The content of this course includes basic information on management, production, marketing and service required for food and beverage management.						
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Yiyecek içecek işletmelerini sınıflandırabilecektir. Be able to classify food and beverage businesses.					
	ÖÇ/LO 2	Yiyecek içecek işletmelerinin organizasyon yapısını açıklayabilecektir. Explain the organizational structure of food and beverage businesses.					
	ÖÇ/LO 3	Yiyecek içecek işletmelerinde çalışan personelin iş tanımları hakkında bilgi sahibi olacaktır. Will have knowledge about job descriptions of personnel working in food and beverage establishments.					
	ÖÇ/LO 4	Ulusal ve uluslararası pazarlama ve servis tekniklerini açıklayabilecektir Be able to explain national and international marketing and service techniques.					
II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı) PART II (Faculty Board Approval)							
Temel Çıktılar (Üniversite Geneline) Basic Outcomes (University-wide)	PROGRAM ÇIKTILARI PROGRAM OUTCOMES		ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	PÇ1	Mesleki uygulamalarda temel bilgiye sahip olma, bilgiyi analiz etme, veri değerlendirebilme ve güncel gelişmeleri bilmek	X	X	X	X	
	PO1	Having basic knowledge in professional practices, being able to analyze information, evaluate data and know current developments.					
	PÇ2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite alanında bilgi sahibi olmak			X		
	PO2	To know in the field of occupational health and safety, environmental awareness, and quality					
	PÇ3	Mesleği için bilim ve teknolojiadaki güncel gelişmeleri izleme, etkin şekilde kullanma ve kendini sürekli yenilemek	X	X	X	X	
	PO3	To follow current developments in science and technology for the sake of the profession, to use them effectively, and to constantly renew oneself.					
	PÇ4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojisi araçlarını ve tekniklerini etkin kullanmak					
	PO4	Effectively using information technology tools and techniques related to the profession					
	PÇ5	Mesleki konu ve sorunları analitik ve eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirip, özgün, uygulanabilir çözüm önerileri geliştirebilmek				X	
PO5	To evaluate professional issues and problems from an analytical and critical perspective and develop original and applicable solution suggestions.						

Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PC6 PO6	Sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi. Ability to communicate effectively using verbal, written, and visual methods, write reports, and make presentations.					
	PC7 PO7	Mesleği ile ilgili karmaşık sorunları takım çalışması halinde çözebilmek Ability to solve complex problems related to the profession through teamwork					
	PC8 PO8	Sektör bilgisi,yaşam boyu öğrenme ve kariyer planlaması farkındalığına sahip olmak Having sector knowledge, lifelong learning, and career planning awareness	X	X	X	X	
	PC9 PO9	Mesleki uygulamalarda bilimsel, ahlaki ve etik sorumluluk ilkelerine uygun davranmak. To act by scientific, moral, and ethical responsibility principles in professional practices.					
	PC10 PO10	Temel düzeyde bir yabancı dil kullanıp, mesleği ile ilgili güncel bilgileri takip etmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilme yeteneğine sahip olmak To be able to use a foreign language, follow current information about the profession and have the ability to communicate with colleagues.					
Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	PC11 PO11	Aşçılık alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of culinary.	X	X	X	X	
	PC12 PO12	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir. Competence in designing and visual presentation of food.					
	PC13 PO13	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.					
	PC14 PO14	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.					
	PC15 PO15	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.	X	X	X	X	
	PC16 PO16	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır. Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework.		X			
	PC17 PO17	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir. Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.				X	
	PC18 PO18	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır. Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and nonalcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.	X			X	

	PÇ19	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.						
	PO19	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.						
	PÇ20	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.						
	PO20	Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles						
	PÇ21	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.					X	
	PO21	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills						
	PÇ22	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir.						
	PO22	Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.						
III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)								
PART III (Department Board Approval)								
Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	K/S 1	1	İşletme Bilimine Giriş;İşletme İlkeleriyle İlgili Temel Kavramlar; İşletme, Kar, Zarar, Girişimci, Yönetici Introduction to Business Science: Basic Concepts Related to Business Principles; Business, Profit, Loss, Entrepreneur, Manager	D1		-	-	
	K/S 2	2	Hukuki Açından Şahıs ve Sermaye Şirketleri Legal Perspectives on Individuals and Capital Companies	D1				
	K/S 3	3	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kuruluş Çalışmaları Establishment Studies in Food and Beverage Businesses	D1				
	K/S 4	4	Yiyecek İçecek İşletmelerinin Sınıflandırılması Classification of Food and Beverage Businesses	D1				
	K/S 5	5	Yiyecek İçecek İşletmelerinin Organizasyon Yapısı ve Görev Tanımları Organizational Structure and Job Descriptions of Food and Beverage Businesses		D1	D1	D1	
	K/S 6	6	Yönetim Kavramı ve Fonksiyonları;Örgütlenme, Yönetilme, Eşgüdümleme, Planlama ve Kontrol Management Concept and Functions; Organizing, Directing, Coordinating, Planning and Controlling		D1			
	K/S 7	7	Üretim Süreci; Satın Alma, Teslim Alma, Depolama Production Process; Purchasing, Receiving, Storage	D1	D1	D1		
	K/S 8	8	ARA SINAV MIDTERM EXAM					
	K/S 9	9	Pazarlama Kavramı ve Tarihsel Gelişimi Marketing Concept and Historical Development				D3	
	K/S 10	10	Pazarlamanın Tarihsel Gelişimi Historical Development of Marketing				D3	
	K/S 11	11	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanılan Servis Usulleri Service Methods Used in Food and Beverage Businesses	D3	D2	D3		
	K/S 12	12	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanılan Araç ve Gereçler Tools and Equipment Used in Food and Beverage Businesses	D3	D2	D3		
	K/S 13	13	Menü Tanımı ve Kapsamı Menu Definition and Scope	D3	D2		D3	
	K/S 14	14	Menü Planlama Menu Planning	D3	D2	D3	D3	
	K/S 15	15	FINAL FINAL EXAM					
Öğrenim Değerlendirme Metodları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telifi Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule	Telifi Kuralı Make-Up Rule			
	D1	Ara Sınav Midterm Exam	30%	Yazılı Written examination	Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir geçerli bir belge sağlıyorsa telifi sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.			
	D2	Ödev Homework	20%	Sunum -				
		Final Sınavı		Yazılı				

	D3	Final Exam	50%	Written examination			
			TOPLAM / SUM	100%			
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes							
Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade				HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS
				A+	-	C+	60-64
				A	95-100	C	55-59
				A-	85-94	C-	50-54
				B+	80-84	D+	45-49
				B	75-79	D	40-44
			B-	65-74	F	0-39	
Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüğü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür	Method	Açıklama	Explanation	Saat Hours	
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor						
	1	Sınıf Dersi Lecture		3 saat/hafta 3 hours/week		42	
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture		Anlatılan konuya yönelik sorular sorulur Open-end thought provoking question during the lecture		1	
	3	Problem Dersi Recitation					
	4	Laboratuvar Laboratory					
	5	Uygulama Practical					
	6	Saha Çalışması Field Work		Teknik gezi Technical trip		7	
	Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student						
	7	Ara Sınav Midterm Exam		Öğrencinin ara sınav öncesi yapması beklenen hazırlık saati Preparation time that the student is expected to do before the midterm exam		20	
	9	İş Planı Business Plan		Ödev konusunun araştırılması ve sunum/rapor olarak hazırlanması için geçen süre Time taken to research the assignment topic and prepare it as a presentation/report		10	
	10	Ders Tekrarı Review		Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)		14	
	11	Final Sınavı Final Exam		Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati Preparation time that the student is expected to do before the final exam		20	
	12	Ofis Saati Office Hours		Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, konuların tekrar edildiği süre A period of time after the lesson, during which students who wish to attend and where the topics are repeated		10	
	TOPLAM / TOTAL					124	
IV. BÖLÜM IV. PART							
Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Surname	Name	Nihal Üstünkaya Bayındır				
	E-posta mail	E-	nihal.ustunkaya@antalya.edu.tr	Ofis	Office	AG-54	
	Görüşme saatleri Office Hours		1 saat/hafta (Öğretim görevlisinin haftalık ders programına göre ayarlanır) 1 hour/week (adjusted according to the instructor's weekly course schedule)				
Ders Materyalleri Materials	Zorunlu Mandatory		Yiyecek İçecek Yönetimi, Prof. Dr. Kurtuluş Karamustafa, Detay Yayıncılık. Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi, Prof. Dr. Adnan Türksöy, Seçkin Yayıncılık.				
	Önerilen Recommended						
Diğer Other	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty	School	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir. Başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayı da içerir. Herhangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır. It includes school-related integrity violations, but is not limited to cheating or plagiarism. Submitting the work of others includes using the work of the instructor or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action.				
	Engelli Öğrenciler Students with Disabilities		Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance with in certain limits				
	Güvenlik Konuları Safety Issues						
	Esneklik Flexibility		Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content may change. Students are informed about the changes.				

AKTS DERS TANITIM FORMU ECTS Course Description Form							
I. BÖLÜM (Senato Onayı) PART I (Senate Approval)							
Dersi Açan Fakülte /YO Offering School	Meslek Yüksekokulu Vocational School						
Dersi Açan Bölüm Offering Department	Aşçılık Cookery						
Dersi Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Ön lisans upper secondary education						Zorunlu Compulsory
Ders Kodu Course Code	ASC-108						
Ders Adı Course Name	Gıdalar ve Özellikleri Food and their specification						
Öğretim dili Language of Instruction	Türkçe Turkish	Ders Türü Type of Course	Teorik Theory				
Ders Seviyesi Level of Course	Önlisans upper secondary education	AKTS ECTS	3				
Haftalık Ders Saati Hours per Week	2 saat 2 hours						
AKTS Kredisi ECTS Credit	3 3						
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu Letter Grade						
Ön koşul/lar Pre-requisites	Bulunmamaktadır None						
Yan koşul/lar Co-requisites	Bulunmamaktadır None						
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Sadece aşçılık öğrencileri kayıtlı olabilir. Available to Cookery department only.						
Dersin Amacı Educational Objective	Yiyecek içeceklerin hazırlanmasında kullanılan malzemelerin çeşitlerini tanıtmak ve fiziksel, kimyasal niteliklerini aktarmak amaçlanmaktadır. It is aimed to market the types of materials used in the preparation of food and beverages and to convey their physical and chemical properties.						
Ders İçeriği Course Description	Bu dersin içeriğinde yiyecek ve içecek sektöründe yaygın olarak kullanılan yiyeceklerin kimyasal ve fiziksel özelliklerinin son ürünün duyuşal özellikleri üzerindeki etkisinin anlatılması, coğrafi şartların yiyeceklerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini belirlemedeki öneminin açıklanması, bir yiyeceğin, örneğin buğdayı, farklı çeşitleri arasındaki yapısal farklar olabileceği ve üretilen yiyeceğe bağlı olarak hangi çeşidin nasıl seçileceğinin anlaşılması The content of this course is to explain the effects of chemical and physical properties of foods commonly used in the food and beverage sector on the sensory properties of the final product, to explain the importance of geographical conditions in determining the physical and chemical properties of foods, to understand the structural differences between different varieties of a food, such as wheat, and to understand how to choose which variety depending on the food to be produced.						
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Coğrafi şartların ürün çeşitliliği üzerindeki etkisini açıklar. Explains the effect of geographical conditions on product diversity.					
	ÖÇ/LO 2	Gıda endüstrisinde yaygın olarak kullanılan yiyecekleri sınıflandırır. Classifies foods commonly used in the food industry					
	ÖÇ/LO 3	Üretimde kullanılacak olan bir ürünün farklı çeşitleri arasından uygun olan çeşidin kimyasal ve fonksiyonel özelliklerine dayanarak nasıl seçilebileceğini açıklar. Explains how to choose the appropriate variety among different varieties of a product to be used in production based on its chemical and functional properties					
	ÖÇ/LO 4	Gıdaların kimyasal yapılarına bağlı olarak üretimdeki fonksiyonel özelliklerinin nasıl değiştiğini açıklar. Explains how the functional properties of foods change during production depending on their chemical structure.					
	ÖÇ/LO 5	Gıdaların hazırlanma ve pişirme aşamalarında oluşabilecek değişiklikleri açıklar. Explains the changes that may occur during the preparation and cooking stages of foods.					
II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı) PART II (Faculty Board Approval)							
	PROGRAM ÇIKTILARI PROGRAM OUTCOMES		ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
PC1 PO1	Mesleki uygulamalarda temel bilgiye sahip olma, bilgiyi analiz etme, veri değerlendirebilme ve güncel gelişmeleri bilmek Having basic knowledge in professional practices, being able to analyze information, evaluate data and know current developments.		X	X	X	X	X
PC2 PO2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite alanında bilgi sahibi olmak To know in the field of occupational health and safety, environmental awareness, and quality						

Temel Çıktılar (Üniversite Geneline) Basic Outcomes (University-wide)	PC3	Mesleği için bilim ve teknolojiadaki güncel gelişmeleri izleme, etkin şekilde kullanma ve kendini sürekli yenilemek			X	X	X
	PO3	To follow current developments in science and technology for the sake of the profession, to use them effectively, and to constantly renew oneself.					
	PC4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojisi araçlarını ve tekniklerini etkin kullanmak				X	X
	PO4	Effectively using information technology tools and techniques related to the profession					
	PC5	Mesleki konu ve sorunları analitik ve eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirip, özgün, uygulanabilir çözüm önerileri geliştirebilmek	X	X	X	X	X
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PC6	Sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi.	X	X	X	X	X
	PO6	Ability to communicate effectively using verbal, written, and visual methods, write reports, and make presentations.					
	PC7	Mesleği ile ilgili karmaşık sorunları takım çalışması halinde çözebilmek					
	PO7	Ability to solve complex problems related to the profession through teamwork					
	PC8	Sektör bilgisi,yaşam boyu öğrenme ve kariyer planlaması farkındalığına sahip olmak					
	PO8	Having sector knowledge, lifelong learning, and career planning awareness					
	PC9	Mesleki uygulamalarda bilimsel, ahlaki ve etik sorumluluk ilkelerine uygun davranmak.					
	PO9	To act by scientific, moral, and ethical responsibility principles in professional practices.					
	PC10	Temel düzeyde bir yabancı dil kullanıp, mesleği ile ilgili güncel bilgileri takip etmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilme yeteneğine sahip olmak					
	PO10	To be able to use a foreign language, follow current information about the profession and have the ability to communicate with colleagues.					
	PC11	Aşçılık alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir.					
	PO11	Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of culinary.					
	PC12	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.					
	PO12	Competence in designing and visual presentation of food.					
	PC13	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular		X	X	X	
	PO13	Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.					
	PC14	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular					
	PO14	Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action					
	PC15	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir.	X	X	X	X	X
	PO15	Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.					

Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	PC16	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.						
	PO16	Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework						
	PC17	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.						
	PO17	Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.						
	PC18	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.						
	PO18	Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and nonalcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.						
	PC19	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.						
	PO19	Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry						
	PC20	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.						
	PO20	Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles						
	PC21	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.	X	X	X	X	X	
	PO21	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills						
	PC22	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir.						
	PO22	Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.						
III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür) PART III (Department Board Approval)								
Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	K/S 1	1	Giriş ve Oryantasyon: Müfredatın Tartışılması Ölçme ve Tartma. Introduction and Orientation: Discussing the Curriculum- Measurement and Weighing.	-	-	-	-	-
	K/S 2	2	Tahılların sınıflandırılması, buğday ve işlenmiş buğday ürünleri Classification of cereals, wheat and processed wheat products	D1-D2	D1-D2			
	K/S 3	3	Makarna ve Pirinç Pasta and Rice	D1-D2	D1-D2	D1-D2		
	K/S 4	4	Baklagiller Pulses	D1-D2	D1-D2	D1-D2		
	K/S 5	5	Meyveler ve Sebzeler Fruits and Vegetables	D1-D2	D1-D2	D2-D3		
	K/S 6	6	Süt ve süt ürünleri Milk and dairy products	D1-D2	D1-D2	D2-D3		
	K/S 7	7	VİZE MIDTERM	D1	D1	D1		
	K/S 8	8	Yerel ve ithal peynirler Local and imported cheeses			D2-D3	D2-D3	D2-D3
	K/S 9	9	Kırmızı et Red meat			D2-D3	D2-D3	D2-D3

	K/S 10	10	Salam, Sosis, Sucuk, Pastırma					D2-D3	D2-D3
			Salami, Sausage, Sucuk, Pastrami						
	K/S 11	11	Kanatlı etleri ve av hayvanları		D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	
			Poultry and game meat						
	K/S 12	12	Deniz Ürünleri		D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	
			Seafood						
	K/S 13	13	Baharat	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	
		Spice							
K/S 14	14	Kakao, çikolata	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3		
		Cocoa, chocolate							
K/S 15	15	FINAL FINAL EXAM	D3	D3	D3	D3	D3		
Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telif Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür	Type	Ağırlık	Weight	Uygulama Kuralı	Implementation Rule	Telif Kuralı	Make-Up Rule
	D1	Ara Sınav	Midterm Exam	30%		Açık Uçlu	Open-Ended	Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telif sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.	
	D2	Kısa Sınav(lar)	Quizz(es)	10%	Sunum ve Rapor	Presentation and Report			
	D3	Final Sınavı	Final Exam	60%	Açık uçlu	Open-Ended			
	TOPLAM / SUM 100%								
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaştığı olayları yorumlaması istenilmektedir. Students demonstrate what they have learned in class discussions, exams. In addition, with the given project, the student is asked to interpret the theoretical knowledge learned in the lesson and the events that he will encounter in the field.								
Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade	Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir. Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.					HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS
						A+	-	C+	60-64
						A	95-100	C	55-59
						A-	85-94	C-	50-54
						B+	80-84	D+	45-49
						B	75-79	D	40-44
						B-	65-74	F	0-39
Öğretim Metotları, Tahmini Öğrenci Yükü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür	Method	Açıklama				Explanation	Saat Hours
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor								
	1	Sınıf Dersi	Lecture	3saat/hafta					42
				3 hours/week					
	2	Etkileşimli Ders	Interactive Lecture	Anlatılan konuya yönelik sorular sorulur					
				Open -end thought provoking question during the lecture					
	3	Problem Dersi	Recitation						
	4	Laboratuvar	Laboratory						
	5	Uygulama	Practical						
	6	Saha Çalışması	Field Work						
	Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student								
	7	Ara Sınav	Midterm Exam	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati					10
				The preparation time that the student is expected to do before the midterm 20 exam					
	9	İş Planı	Business Plan	Ödev konusunun araştırılması ve sunum/rapor olarak hazırlanması için geçen süre					10
				Time taken to research the project and prepare it as a presentation/report					
	10	Ders Tekrarı	Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta)					
				Weekly pre-class studies (1 hour/week)					
11	Final Sınavı	Final Exam	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati					15	
			The preparation time that the student is expected to do before the final exam						
12	Ofis Saati	Office Hours	Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, anlaşılmayan konuların tekrar edildiği süre (1 saat/hafta)					14	
			Time needed to repeat the subjects that are not understood with the voluntary participation of students (1 hour/week)						
TOPLAM / TOTAL 91									
IV. BÖLÜM									
IV. PART									
İsim Soyisim	Name								
Surname									

Öğretim Elemanı	Instructor	E-posta mail	E-	2	Ofis	Office	-
		Görüşme saatleri	1 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.)				
		Office Hours	1 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)				
Ders Materyalleri	Course Materials	Zorunlu Mandatory	Doğan, M., (2022). Çiğdem, Özçimcikler, Fikriye Doğan ve Mutfak Uygulamaları, Nobel Akademik Yayınları, Ankara - Ed: Doğan M. ISBN: 978-625-427-785-6				
		Önerilen Recommended	Know your Ingredients. E-book. 2002, Culinary Education Center, VJJE Publishing				
Diğer	Other	Akademik Dürüstlük	Scholastic Honesty	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayıda içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır.			
		Scholastic Honesty	It includes violations of school integrity, but is not limited to cheating, plagiarism, but also handing over the work of others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action				
		Engelli Öğrenciler	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır.				
		Students with Disabilities	Students with disabilities are provided with assistance within certain limits				
		Güvenlik Konuları					
		Safety Issues					
Esneklik	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir.						
Flexibility	Course content is subject to change. Students are informed about the changes						

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-

AKTS DERS TANITIM FORMU ECTS Course Description Form							
I. BÖLÜM (Senato Onayı) PART I (Senate Approval)							
Dersi Açan Fakülte /YO Offering School	Meslek Yüksekokulu Vocational School						
Dersi Açan Bölüm Offering Department	Aşçılık Cookery						
Dersi Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Ön Lisans Upper Secondary Education					Alan Seçmeli Elective	
Ders Kodu Course Code	ASC 222						
Ders Adı Course Name	Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı Food Styling and Photography						
Öğretim dili Language of Instruction	Türkçe Turkish	Ders Türü Type of Course	Uygulamalı Practical				
Ders Seviyesi Level of Course	Ön Lisans Upper Secondary Education	AKTS ECTS	5				
Haftalık Ders Saati Hours per Week	4						
AKTS Kredisi ECTS Credit	3						
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu Letter Grade						
Ön koşul/lar Pre-requisites	Bulunmamaktadır None						
Yan koşul/lar Co-requisites	Bulunmamaktadır None						
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Bulunmamaktadır None						
Dersin Amacı Educational Objective	Bu dersin amacı, yemek stilizliği ve fotoğrafçılığının temel ilkelerini öğrencilere aktarmaktır. Öğrenciler, yemeklerin görsel estetiğini artırmak için gerekli teknik ve stratejileri uygulayarak profesyonel bir bakış açısı geliştireceklerdir. Ayrıca, iyi bir yemek fotoğrafı çekmek için gereken ekipmanlar ve teknik bilgiler sunulacak; bu bilgiler sayesinde öğrenciler, temel tasarım ilkelerini etkili bir şekilde kullanarak çekici ve dikkat çekici kompozisyonlar oluşturma becerisi kazanacaklardır. The aim of this course is to convey the basic principles of food styling and photography to students. Students will develop a professional perspective by applying the techniques and strategies necessary to increase the visual aesthetics of food. In addition, the equipment and technical information required to take good food photographs will be provided; thanks to this information, students will gain the ability to create attractive and eye-catching compositions by effectively using basic design principles.						
Ders İçeriği Course Description	Bu derste, yemek fotoğrafçılığının temelleri ele alarak görsel ve yazılı sanatsal uygulama alanlarında uzmanlaşmaya yönelik teknik bilgiler ve çeşitli uygulama örnekleri paylaşılacaktır. Öğrenciler, yemek ve gıda endüstrisi bağlamında pazarlama ve iletişim becerileri kazanacak; bunun yanı sıra temel tasarım ilkeleri ile sunum tabağı hazırlama, yazılı bilgi sunma ve görsel boyut uygulamaları üzerine eğitim alacaklardır. In this course, the basics of food photography will be discussed and technical information and various application examples will be shared to specialize in visual and written artistic applications. Students will gain marketing and communication skills in the context of the food and dining industry; in addition, they will receive training on basic design principles, preparing a presentation plate, presenting written information and visual dimension applications.						
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Yemek stilizliği ve fotoğrafçılığının temel ilkelerini öğretmek. Teaching the basic principles of food styling and photography.					
	ÖÇ/LO 2	Yemeklerin görsel estetiğini artıracak teknik ve stratejileri uygulamak. Applying techniques and strategies that will increase the visual aesthetics of dishes.					
	ÖÇ/LO 3	Yiyecek-içecek fotoğraflarının kullanım amacına göre nasıl çekileceğini bilir. Knows how to take food and beverage photos according to their intended use.					
	ÖÇ/LO 4	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanıır, kullanır ve bakımını yaparak korur. Recognizes, uses and maintains the physical environment, equipment and technologies related to the field.					
	ÖÇ/LO 5	Yiyecek içecek sektöründe yaşanan trendleri ve teknolojik gelişmeleri takip eder. It follows the trends and technological developments in the food and beverage industry.					
II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı) PART II (Faculty Board Approval)							
Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)	PROGRAM ÇIKTILARI PROGRAM OUTCOMES		ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	PÇ1	Mesleki uygulamalarda temel bilgiye sahip olma, bilgiyi analiz etme, veri değerlendirebilme ve güncel gelişmeleri bilmek	X		X	X	
	PO1	Having basic knowledge in professional practices, being able to analyze information, evaluate data and know current developments.					
	PÇ2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite alanında bilgi sahibi olmak					
	PO2	To know in the field of occupational health and safety, environmental awareness, and quality					
	PÇ3	Mesleği için bilim ve teknolojiadaki güncel gelişmeleri izleme, etkin şekilde kullanma ve kendini sürekli yenilemek	X	X	X	X	X
	PO3	To follow current developments in science and technology for the sake of the profession, to use them effectively, and to constantly renew oneself.					
	PÇ4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojisi araçlarını ve tekniklerini etkin kullanmak		X		X	X
	PO4	Effectively using information technology tools and techniques related to the profession					

	PC5	Mesleki konu ve sorunları analitik ve eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirip, özgün, uygulanabilir çözüm önerileri geliştirebilmek		X		X	X
	PO5	To evaluate professional issues and problems from an analytical and critical perspective and develop original and applicable solution suggestions.					
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PC6	Sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi.		X			
	PO6	Ability to communicate effectively using verbal, written, and visual methods, write reports, and make presentations.					
	PC7	Mesleği ile ilgili karmaşık sorunları takım çalışması halinde çözebilmek					
	PO7	Ability to solve complex problems related to the profession through teamwork					
	PC8	Sektör bilgisi,yaşam boyu öğrenme ve kariyer planlaması farkındalığına sahip olmak	X	X			X
	PO8	Having sector knowledge, lifelong learning, and career planning awareness					
	PC9	Mesleki uygulamalarda bilimsel, ahlaki ve etik sorumluluk ilkelerine uygun davranmak.					
	PO9	To act by scientific, moral, and ethical responsibility principles in professional practices.					
	PC10	Temel düzeyde bir yabancı dil kullanıp, mesleği ile ilgili güncel bilgileri takip etmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilme yeteneğine sahip olmak					
	PO10	To be able to use a foreign language, follow current information about the profession and have the ability to communicate with colleagues.					
	PC11	Aşçılık alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir.	X	X		X	X
	PO11	Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of culinary.					
	PC12	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.	X	X	X	X	
	PO12	Competence in designing and visual presentation of food.					
Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	PC13	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular					
	PO13	Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.					
	PC14	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular					
	PO14	Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.					
	PC15	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir.					
	PO15	Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.					
	PC16	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.		X		X	
	PO16	Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework.					
	PC17	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.					
	PO17	Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.					

	PC18 PO18	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır. Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and nonalcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.							
	PC19 PO19	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.							
	PC20 PO20	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles					X	X	
	PC21 PO21	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir. Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills					X		
	PC22 PO22	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir. Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.							
III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)									
PART III (Department Board Approval)									
Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5	
	K/S 1	1	Dersin İçeriği ve Konu Başlıkları- Giriş Course Content and Topics - Introduction			-	-		
	K/S 2	2	Fotoğraf Makinesinin Tanıtımı ve Makine Ayarları Introduction to the Camera and Camera Settings	D1		D1			
	K/S 3	3	Fotoğrafçılıkta Kullanılan Araçlar: Objektifler Tools Used in Photography: Lenses	D1		D1			
	K/S 4	4	Fotoğrafçılıkta Kullanılan Araçlar: Tripodlar ve diğer araçlar Tools Used in Photography: Tripods and other tools	D1		D1			
	K/S 5	5	Fotoğraf Makinası Kullanımı, Pozlama, Beyaz Dengesi Camera use, exposure, white balance	D1		D1	D1		
	K/S 6	6	Işıklandırma Teknikleri ve Renk Ayarları Lighting techniques and color settings		D1	D1			
	K/S 7	7	Doku ve Yüzeylerin Önemi The Importance of Texture and Surfaces		D1				
	K/S 8	8	ARA SINAV MIDTERM EXAM						
	K/S 9	9	Yemek Stilisliği Nedir? Temel İlkeler ve Teknikler What is Food Styling? Basic Principles and Techniques	D3					
	K/S 10	10	Fotoğraf Kompozisyonu ve Temel Oranlar Photo composition and basic proportions		D3		D3		
	K/S 11	11	Renk Teorisi ve Duygusal Etki Color Theory and Emotional Impact					D3	
	K/S 12	12	Stil Oluşturma: Sunum ve Tasarım Creating Style: Presentation and Design		D3	D3			
	K/S 13	13	Pratik Çalışmalar: Yemek Fotoğrafçılığı Uygulamaları Practical Works: Food Photography Applications			D2			
	K/S 14	14	Eleştiri ve Geri Bildirim: Fotoğraf Analizleri Criticism and Feedback: Photo Analysis					D3	
	K/S 15	15	FINAL FINAL EXAM						
Öğrenim Değerlendirme Metodları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telifi Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür	Type	Ağırlık	Weight	Uygulama Kuralı	Implementation Rule	Telifi Kuralı	Make-Up Rule
	D1	Ara Sınav Midterm Exam		30%		Uygulamalı Practical		Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir geçerli bir belge sağlıyorsa telifi sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.	
	D2	Ödev Homework		20%		Sunum Presentation			
	D3	Final Sınavı Final Exam		50%		Uygulamalı Practical			

		TOPLAM / SUM		100%		
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes						
Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade		HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	
		A+	-	C+	60-64	
		A	95-100	C	55-59	
		A-	85-94	C-	50-54	
		B+	80-84	D+	45-49	
		B	75-79	D	40-44	
		B-	65-74	F	0-39	
Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüku Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür Method	Açıklama Explanation		Saat Hours	
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor					
	1	Sınıf Dersi Lecture	3 saat/hafta 3 hours/week		42	
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture	Anlatılan konuya yönelik sorular sorulur Open-end thought provoking question during the lecture		4	
	3	Problem Dersi Recitation				
	4	Laboratuvar Laboratory			10	
	5	Uygulama Practical			30	
	6	Saha Çalışması Field Work	Teknik gezi Technical trip		14	
	Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student					
	7	Ara Sınav Midterm Exam	Öğrencinin ara sınav öncesi yapması beklenen hazırlık saati Preparation time that the student is expected to do before the midterm exam		10	
	9	İş Planı Business Plan	Ödev konusunun araştırılması ve sunum/rapor olarak hazırlanması için geçen süre Time taken to research the assignment topic and prepare it as a presentation/report		10	
	10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)			
	11	Final Sınavı Final Exam	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati Preparation time that the student is expected to do before the final exam		20	
	12	Ofis Saati Office Hours	Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, konuların tekrar edildiği süre A period of time after the lesson, during which students who wish to attend and where the topics are repeated		4	
	TOPLAM / TOTAL				144	
	IV. BÖLÜM IV. PART					
	Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Surname	Nihal Üstünkaya Bayındır			
E-posta mail		nihal.ustunkaya@antalya.edu.tr		Ofis Office	AG-54	
Görüşme saatleri Office Hours		1 saat/hafta (Öğretim görevlisinin haftalık ders programına göre ayarlanır) 1 hour/week (adjusted according to the instructor's weekly course schedule)				
Ders Materyalleri Materials	Zorunlu Mandatory	A'dan Z'ye Fotoğraf, Özer Kanburoğlu, Say Yayınları. Dijital Fotoğrafa Dair 101 Temel İpucu, Michael Freeman				
	Önerilen Recommended					
Diğer Other	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir. Başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayı da içerir. Herhangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır. It includes school-related integrity violations, but is not limited to cheating or plagiarism. Submitting the work of others includes using the work of the instructor or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action.				
	Engelli Öğrenciler Students with Disabilities	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance with in certain limits				
	Güvenlik Konuları Safety Issues					
	Esneklik Flexibility	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content may change. Students are informed about the changes.				

AKTS DERS TANITIM FORMU ECTS Course Description Form							
I. BÖLÜM (Senato Onayı) PART I (Senate Approval)							
Dersi Açan Fakülte /YO Offering School	Meslek Yüksekokulu Vocational School						
Dersi Açan Bölüm Offering Department	Aşçılık Cookery						
Dersi Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Ön lisans upper secondary education					Zorunlu Compulsory	
Ders Kodu Course Code	ASC-224						
Ders Adı Course Name	Gıda Koruma Teknikleri Food Preservation Techniques						
Öğretim dili Language of Instruction	Türkçe Turkish	Ders Türü Type of Course	Teorik Theory				
Ders Seviyesi Level of Course	Önlisans upper secondary education	AKTS ECTS	5				
Haftalık Ders Saati Hours per Week	2 saat 2 hours						
AKTS Kredisi ECTS Credit	5 5						
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu Grade Letter						
Ön koşul/lar Pre-requisites	Bulunmamaktadır None						
Yan koşul/lar Co-requisites	Bulunmamaktadır None						
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Sadece aşçılık öğrencileri kayıtlanabilir. Available to Cookery department only.						
Dersin Amacı Educational Objective	Gıdalarda görülen muhtemel bozunmalar, sebepleri ve gıda maddelerinin bozunmadan tüketilebilmesi için öngörülen muhafaza yöntemleri ve esaslarının kavranması. Geçmişten günümüze gıda koruma tekniklerinin kültürel alt yapısının öğrencilere saha örnekleri ile kazandırılması. Understanding of possible deteriorations in foods, their causes, and the preservation methods and principles envisaged for the consumption of foodstuffs without deterioration. Providing students with the cultural background of food preservation techniques from past to present with field examples.						
Ders İçeriği Course Description	Bu derste gıda koruma teknikleri sınıflandırılarak, geçmişte kullanılan koruma teknikleri ile saklama kültürünün anlaşılması In this course, food preservation techniques are classified and an understanding of the preservation techniques used in the past and the storage culture is provided.						
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Gıdalarda görülen bozunma şekilleri ve nedenlerini tanımlama yeteneğini kazanma. Gaining the ability to identify the types and causes of deterioration in foods.					
	ÖÇ/LO 2	Gıdalarda görülen bozunmaları önlemek amacıyla uygulanması gereken muhafaza tekniklerini tanımlayabilme. Ability to define the preservation techniques that should be applied to prevent deterioration in foods.					
	ÖÇ/LO 3	Muhafaza yöntemlerinin esaslarını kavrama ve bunların kombine kullanımı hakkında tanımlama yeteneği kazanma. Muhafaza yöntemlerinin esaslarını kavrama ve bunların kombine kullanımı hakkında tanımlama yeteneği kazanma.					
	ÖÇ/LO 4	Anadoluda saklama kültürü hakkında bilgi alma Getting information about the storage culture in Anatolia					
	ÖÇ/LO 5	Yemek ve kültür arasındaki ilişkiyi kavrama Understanding the relationship between food and culture					
II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı) PART II (Faculty Board Approval)							
Temel Çıktılar (Üniversite Geneline) Basic Outcomes (University-wide)	PROGRAM ÇIKTILARI PROGRAM OUTCOMES		ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	PC1 PO1	Mesleki uygulamalarda temel bilgiye sahip olma, bilgiyi analiz etme, veri değerlendirebilme ve güncel gelişmeleri bilmek Having basic knowledge in professional practices, being able to analyze information, evaluate data and know current developments.	X	X	X	X	X
	PC2 PO2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite alanında bilgi sahibi olmak To know in the field of occupational health and safety, environmental awareness, and quality					
	PC3 PO3	Mesleği için bilim ve teknolojiadaki güncel gelişmeleri izleme, etkin şekilde kullanma ve kendini sürekli yenilemek To follow current developments in science and technology for the sake of the profession, to use them effectively, and to constantly renew oneself.	X	X	X	X	X

	PC4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojisi araçlarını ve tekniklerini etkin kullanmak	X	X	X	X	X
	PO4	Effectively using information technology tools and techniques related to the profession					
	PC5	Mesleki konu ve sorunları analitik ve eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirip, özgün, uygulanabilir çözüm önerileri geliştirebilmek					
	PO5	To evaluate professional issues and problems from an analytical and critical perspective and develop original and applicable solution suggestions.					
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PC6	Sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi.	X	X	X	X	X
	PO6	Ability to communicate effectively using verbal, written, and visual methods, write reports, and make presentations.					
	PC7	Mesleği ile ilgili karmaşık sorunları takım çalışması halinde çözebilmek		X	X		
	PO7	Ability to solve complex problems related to the profession through teamwork					
	PC8	Sektör bilgisi,yaşam boyu öğrenme ve kariyer planlaması farkındalığına sahip olmak		X	X	X	X
	PO8	Having sector knowledge, lifelong learning, and career planning awareness					
	PC9	Mesleki uygulamalarda bilimsel, ahlaki ve etik sorumluluk ilkelerine uygun davranmak.	X	X	X	X	X
	PO9	To act by scientific, moral, and ethical responsibility principles in professional practices.					
	PC10	Temel düzeyde bir yabancı dil kullanıp, mesleği ile ilgili güncel bilgileri takip etmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilme yeteneğine sahip olmak					
	PO10	To be able to use a foreign language, follow current information about the profession and have the ability to communicate with colleagues.					
	PC11	Aşçılık alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir.		X	X	X	X
	PO11	Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of culinary.					
	PC12	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.	X	X	X	X	X
	PO12	Competence in designing and visual presentation of food.					
	PC13	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular		X	X	X	
	PO13	Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.					
	PC14	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular	X	X	X		
	PO14	Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action					
	PC15	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir.		X	X		
	PO15	Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.					
	PC16	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.		X	X		
	PO16	Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework					

Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	PO17	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.					
	PO17	Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.					
	PO18	Alkollü ve alkolstüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.					
	PO18	Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and nonalcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.					
	PO19	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.					
	PO19	Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry					
	PO20	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.			X	X	X
	PO20	Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles					
	PO21	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.	X	X	X	X	X
	PO21	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills					
PO22	PO22	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir.					
	PO22	Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.					

III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)

PART III (Department Board Approval)

Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	K/S 1	1	Giriş: Ders içeriğinin paylaşılması Introduction: Sharing course content	-	-	-	-	-
	K/S 2	2	Gıda muhafazasının önemi, gerekliliği ve tarihsel gelişimi Giriş: Ders içeriğinin paylaşılması	D1-D2	D1-D2			
	K/S 3	3	Geleneksel gıda muhafaza yöntemleri ilkeleri Principles of traditional food preservation methods	D1-D2	D1-D2	D1-D2		
	K/S 4	4	Konserve teknolojisi Canning technology	D1-D2	D1-D2	D1-D2		
	K/S 5	5	Soğukta ve dondurarak muhafaza Cold and freezing storage	D1-D2	D1-D2	D2-D3		
	K/S 6	6	Kurutma Teknolojisi Drying Technology	D1-D2	D1-D2	D2-D3		
	K/S 7	7	VİZE MIDTERM	D1	D1	D1		
	K/S 8	8	Orta Asya'dan Günümüze saklama kültürü Storage Culture from Central Asia to the Present			D2-D3	D2-D3	D2-D3
	K/S 9	9	Kurutulmuş Ürünler Dried Products			D2-D3	D2-D3	D2-D3
	K/S 10	10	Ekşi maya ve ekmekler Sourdough and breads				D2-D3	D2-D3
	K/S 11	11	Turşu,sirke ve konserve Pickles, vinegar and preserves		D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3
	K/S 12	12	Peynir Cheese		D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3
	K/S 13	13	Sucuk ve Pastırma preserve of dried meat	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3

Diğer	Other	Scholastic Honesty	It includes violations of school integrity, but is not limited to cheating, plagiarism, but also handing over the work of others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action
		Engelli Öğrenciler	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır.
		Students with Disabilities	Students with disabilities are provided with assistance within certain limits
		Güvenlik Konuları Safety Issues	
		Esneklik Flexibility	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content is subject to change. Students are informed about the changes

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-

AKTS DERS TANITIM FORMU ECTS Course Description Form							
I. BÖLÜM (Senato Onayı) PART I (Senate Approval)							
Dersi Açan Fakülte /YO Offering School	Meslek Yüksekokulu Vocational School						
Dersi Açan Bölüm Offering Department	Aşçılık Cookery						
Dersi Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Ön Lisans Upper Secondary Education					Zorunlu Compulsory	
Ders Kodu Course Code	ASC 110						
Ders Adı Course Name	Türk Mutfağında Tatlılar ve Hamur İşleri Desserts and Pastries in Turkish Cuisine						
Öğretim dili Language of Instruction	Türkçe Turkish	Ders Türü Type of Course	Teorik				
Ders Seviyesi Level of Course	Ön Lisans Upper Secondary Education	AKTS ECTS	5				
Haftalık Ders Saati Hours per Week	4 4						
AKTS Kredisi ECTS Credit	3 3						
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu						
Ön koşul/lar Pre-requisites	Bulunmamaktadır None						
Yan koşul/lar Co-requisites	Bulunmamaktadır None						
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Bulunmamaktadır None						
Dersin Amacı Educational Objective	Bu ders ile öğrenciye; tatlı ve hamur işlerinin çeşitliliği bakımından zengin bir yapıya sahip olan Türk Mutfağı hakkında temel bilgilerin verilmesi ve hazırlama tekniklerini kullanarak deneyim kazandırılması amaçlanmaktadır. This course aims to provide students with basic information about Turkish Cuisine, which has a rich variety of desserts and pastries, and to provide them with experience using preparation techniques.						
Ders İçeriği Course Description	Yemekleri ile olduğu kadar tatlı ve hamur işleri konusunda da lezzet ve çeşitlilik bakımından oldukça zengin olan Türk Mutfağı'nın geleneksel meyveli, sütlü, tahıllı tatlı tariflerinin uygulanmasıdır. It is the application of traditional fruit, milk and grain dessert recipes of Turkish Cuisine, which is very rich in taste and variety in terms of desserts and pastries as well as meals.						
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Türk Mutfak Kültürüne ait tatlı ve hamur işleri hakkında bilgi sahibi olacaktır. Will have information about desserts and pastries belonging to Turkish Cuisine Culture.					
	ÖÇ/LO 2	Geleneksel tatlı yapım tekniklerini etkili bir biçimde kullanabilecektir. Will be able to use traditional dessert making techniques effectively.					
	ÖÇ/LO 3	Türk Mutfağı reçete stillerini ve çeşitliliğini değerlendirebilecektir Turkish Cuisine recipe types and diversity can be evaluated					
	ÖÇ/LO 4	Türk mutfakının kültürel temelleri arasında bağlantı kurabilecektir. Will be able to establish connections between the cultural foundations of Turkish cuisine.					
PART II (Faculty Board Approval)							
Temel Çıktılar (Üniversite Geneline) Basic Outcomes (University-wide)	PROGRAM ÇIKTILARI PROGRAM OUTCOMES		ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	PC1	Mesleki uygulamalarda temel bilgiye sahip olma, bilgiyi analiz etme, veri değerlendirebilme ve güncel gelişmeleri bilmek	X	X	X	X	X
	PO1	Having basic knowledge in professional practices, being able to analyze information, evaluate data and know current developments.					
	PC2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite alanında bilgi sahibi olmak				X	
	PO2	To know in the field of occupational health and safety, environmental awareness, and quality					
	PC3	Mesleği için bilim ve teknolojideki güncel gelişmeleri izleme, etkin şekilde kullanma ve kendini sürekli yenilemek			X		
	PO3	To follow current developments in science and technology for the sake of the profession, to use them effectively, and to constantly renew oneself.					
	PC4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojisi araçlarını ve tekniklerini etkin kullanmak					
	PO4	Effectively using information technology tools and techniques related to the profession					
	PC5	Mesleki konu ve sorunları analitik ve eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirip, özgün, uygulanabilir çözüm önerileri geliştirebilmek			X	X	
	PO5	To evaluate professional issues and problems from an analytical and critical perspective and develop original and applicable solution suggestions.					

Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PC6 PO6	Sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi. Ability to communicate effectively using verbal, written, and visual methods, write reports, and make presentations.					
	PC7 PO7	Mesleği ile ilgili karmaşık sorunları takım çalışması halinde çözebilmek Ability to solve complex problems related to the profession through teamwork			X		
	PC8 PO8	Sektör bilgisi,yaşam boyu öğrenme ve kariyer planlaması farkındalığına sahip olmak Having sector knowledge, lifelong learning, and career planning awareness					
	PC9 PO9	Mesleki uygulamalarda bilimsel, ahlaki ve etik sorumluluk ilkelerine uygun davranmak. To act by scientific, moral, and ethical responsibility principles in professional practices.			X	X	
	PC10 PO10	Temel düzeyde bir yabancı dil kullanıp, mesleği ile ilgili güncel bilgileri takip etmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilme yeteneğine sahip olmak To be able to use a foreign language, follow current information about the profession and have the ability to communicate with colleagues.					
Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	PC11 PO11	Aşçılık alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of culinary.	X	X	X	X	
	PC12 PO12	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir. Competence in designing and visual presentation of food.	X	X			
	PC13 PO13	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.					
	PC14 PO14	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.					
	PC15 PO15	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.	X	X	X	X	
	PC16 PO16	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır. Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework.		X	X	X	
	PC17 PO17	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir. Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.		X	X		
	PC18 PO18	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır. Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and nonalcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.					

	PC19	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.						
	PO19	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.						
	PC20	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.					X	X
	PO20	Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles						
	PC21	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.					X	
	PO21	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills						
	PC22	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir.		X				
	PO22	Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.						
III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)								
PART III (Department Board Approval)								
Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	K/S 1	1	Helva Çeşitleri Un Helvası İrmik Helvası Nişasta Helvası Types of Halva Flour Halva Semolina Halva Starch Halva	D1	D1	D1	D1	
	K/S 2	2	Meyve Tatlıları I Elma Tatlısı Kuru İncir Tatlısı Fruit Desserts I Apple Dessert Dried Fig Dessert	D1				
	K/S 3	3	Meyve Tatlıları II Kabak Tatlısı Ayva Tatlısı Fruit Desserts II Pumpkin Dessert Quince Dessert	D1				
	K/S 4	4	Hoşaf-Komposto Kuru Kayısı Hoşafı Ayva Kompostosu Compote-Dried Apricot Compote Quince Compote	D1				
	K/S 5	5	Sütlü Tatlılar I Muhallebi Sütlaç Milk Desserts I Custard Rice Pudding	D1		D1	D1	
	K/S 6	6	Sütlü Tatlılar II Keşkül Pelte Zerde Milk Desserts II Keşkül Pellet Zerde		D1			
	K/S 7	7	Sütlü Tatlılar III Kazandibi Tavuk Göğsü	D1	D1	D1		

			Milk Desserts III Kazandibi Chicken Breast					
	K/S 8	8	ARA SINAV MIDTERM EXAM					
	K/S 9	9	Hamur Tatlıları I Şekerpare Revani Pastry Desserts I Şekerpare Revani	D3	D3	D3	D3	
	K/S 10	10	Hamur Tatlıları II Vezir Parmağı Kalburabastı Pastry Desserts II Vizier Finger Kalburabastı	D3	D3		D3	
	K/S 11	11	Hamur Tatlıları III Baklava Şöbiyet Pastry Desserts III Baklava Şöbiyet	D3	D3	D3		
	K/S 12	12	Hamur İşleri I Serpme Börek Kol Böreği Hamur İşleri I Serpme Börek Kol Böreği	D3	D3	D3		
	K/S 13	13	Hamur İşleri II Pişi Mantı Hamur İşleri II Pişi Mantı	D3	D3			
	K/S 14	14	Aşure Güllaç Ashura Gullach	D3	D3	D3		
	K/S 15	15	FINAL FINAL EXAM					
Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telif Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür Type		Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule		Telif Kuralı Make-Up Rule	
	D1	Ara Sınav Midterm Exam		50%	Uygulamalı Sınav Practical Exam		Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir geçerli bir belge sağlıyorsa telif sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.	
	D2	Kısa Sınav(lar) Quizz(es)			-			
	D3	Final Sınavı Final Exam		50%	Uygulamalı Sınav Practical Exam			
	TOPLAM / SUM					100%		
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes								
Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade					HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS
					A+	-	C+	60-64
					A	95-100	C	55-59
					A-	85-94	C-	50-54
					B+	80-84	D+	45-49
					B	75-79	D	40-44
					B-	65-74	F	0-39
Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüüğü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür	Method	Açıklama Explanation				Saat Hours
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor							
	1	Sınıf Dersi Lecture		2 saat/week 2 hours/week				21
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture						
	3	Problem Dersi Recitation						
	4	Laboratuvar Laboratory						
	5	Uygulama Practical		2 saat/week 2 hours/week				21
	6	Saha Çalışması Field Work		Teknik gezi Technical trip				4
	Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student							
	7	Ara Sınav Midterm Exam		Öğrencinin ara sınav öncesi yapması beklenen hazırlık saati Preparation time that the student is expected to do before the midterm exam				20
	8	İş Planı		Ödev konusunun araştırılması ve sunum/rapor olarak hazırlanması için geçen süre				20

		Business Plan	Time taken to research the assignment topic and prepare it as a presentation/report		20
	10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)		14
	11	Final Sınavı Final Exam	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati Preparation time that the student is expected to do before the final exam		30
	12	Ofis Saati Office Hours	Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, konuların tekrar edildiği süre A period of time after the lesson, during which students who wish to attend and where the topics are repeated		14
			TOPLAM / TOTAL		144
IV. BÖLÜM					
IV. PART					
Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Surname	Name	Nihal Üstünkaya Bayındır		
	E-posta mail	E-	nihal.ustunkaya@antalya.edu.tr	Ofis Office	AG-54
	Görüşme saatleri Office Hours		1 saat/hafta (Öğretim görevlisinin haftalık ders programına göre ayarlanır) 1 hour/week (adjusted according to the instructor's weekly course schedule)		
Ders Materyalleri Materials	Zorunlu Mandatory		Türk Tatlıları Tarihi, Gülbeşeker, Yazar: Priscilla Mary Işın		
	Önerilen Recommended				
Diğer Other	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty	Scholastic Honesty	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir. Başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayı da içerir. Herhangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır. It includes school-related integrity violations, but is not limited to cheating or plagiarism. Submitting the work of others includes using the work of the instructor or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action.		
	Engelli Öğrenciler Students with Disabilities		Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance with in certain limits		
	Güvenlik Konuları Safety Issues				
	Esneklik Flexibility		Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content may change. Students are informed about the changes.		

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-

AKTS DERS TANITIM FORMU ECTS Course Description Form I. BÖLÜM (Senato Onayı) PART I (Senate Approval)							
Dersi Açan Fakülte /YO	Meslek Yüksekokulu						
Offering School	Vocational School						
Dersi Açan Bölüm	Aşçılık						
Offering Department	Cookery						
Dersi Alan Program (lar)	Önlisans					Zorunlu	
Program(s) Offered to	upper secondary education					Compulsory	
Ders Kodu	ASC-105						
Course Code							
Ders Adı	Gıda Güvenliği Hijyen ve Sanitasyon						
Course Name	Food Safety, Hygiene and Sanitation						
Öğretim dili	Türkçe	Ders Türü	Teorik				
Language of Instruction	Turkish	Type of Course	Theory				
Ders Seviyesi	Önlisans	AKTS	5				
Level of Course	upper secondary education	ECTS					
Haftalık Ders Saati	3 saat						
Hours per Week	3 hours						
AKTS Kredisi	3						
ECTS Credit	3						
Notlandırma Türü	Harf Notu						
Grading Mode	Letter Grade						
Ön koşul/lar	Bulunmamaktadır						
Pre-requisites	None						
Yan koşul/lar	Bulunmamaktadır						
Co-requisites	None						
Kayıt Kısıtlaması	Sadece aşçılık öğrencileri kayıtlanabilir.						
Registration Restriction	Available to Cookery department only.						
Dersin Amacı	Öğrencilere gıda güvenliği ile hijyen ve sanitasyon konularında gerekli bilgileri vererek onların konaklama sektöründe bir gıda işletmesindeki potansiyel tehlikeleri tahmin edebilmelerini ve doğru prosedürleri uygulayabilmelerini sağlamaktır.						
Educational Objective	To provide students with the necessary information on food safety, hygiene and sanitation so that they can predict potential hazards in a food business in the hospitality sector and apply the correct procedures.						
Ders İçeriği	Bu ders, öğrencilere, yiyecek ve içecek servis sektöründe gıda güvenliği hijyen uygulamalarını incelemelerini sağlamaktadır. Derslerde öğrencilere el yıkama gibi temel konulardan, gıda kaynaklı hastalıklara, gıda mikrobiyolojisine, bulaşmaya, gıda güvenliği yönetim sistemlerine (HACCP) ve gıda üretim ve servis ekipmanlarının temizliği ve bakımı ve personel hijyeni gibi daha karmaşık konulara kadar öğretilir. Özellikle satın alma, hazırlama, işleme, pişirme, bekletme, saklama ve servis gibi yiyecek akışı sırasında doğabilecek potansiyel riskler ve bunların kontrol önlemleri de örnek olay çalışmalarının yardımıyla detaylı bir şekilde verilmektedir. Çalışanlara karşı tehlike oluşturabilecek belirli riskler (kesikler, yanıklar, kayma ve düşme, elektrik şoku vb.) iş güvenliği kapsamında ele alınmaktadır.						
Course Description	This course provides students with an examination of food safety hygiene practices in the food and beverage service industry. The courses cover basic topics such as hand washing, foodborne illness, food microbiology, contamination, food safety management systems (HACCP) and more complex topics such as cleaning and maintenance of food production and service equipment and personnel hygiene. Potential risks that may arise during the food flow, particularly during purchasing, preparation, processing, cooking, holding, storage and service, and their control measures are also presented in detail with the help of case studies. Specific risks that may pose a danger to employees (cuts, burns, slips and falls, electric shocks etc.) are addressed within the scope of occupational safety.						
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Gıda güvenliği, güvenliği gıda ve hijyen arasındaki ilişkiyi açıklayabilir. Explain the relationship between food safety, food security and hygiene.					
	ÖÇ/LO 2	Gıda kaynaklı hastalıkları, etkili mikroorganizmaları, bu mikroorganizmaların yaşam şartlarını bilir. Knows foodborne diseases, effective microorganisms, and the living conditions of these microorganisms.					
	ÖÇ/LO 3	Yiyecek ve içecek hizmet sektöründe, gıda zincirini oluşturan süreçlerde karşılaşılabilecek potansiyel tehlikeleri sınıflandırır, kontrol önlemlerini kavrar. (Çapraz bulaşma, alerjenler, zamana bağlı sıcaklık istismarı, personel hijyeni, hammadde hijyeni, ekipman hijyeni, onaylanmamış kaynaklardan satın alma vb). Classify potential hazards that may be encountered in the processes that make up the food chain in the food and beverage service sector and understand control measures. (Cross-contamination, allergens, time-dependent temperature abuse, personnel hygiene, raw material hygiene, equipment hygiene, purchasing from unapproved sources, etc.).					
	ÖÇ/LO 4	Gıda güvenliği sistemlerini genel olarak bilir. HACCP (Kritik kontrol noktalarında tehlike analizi) sistemi ve temel ilkelerini açıklar. Knows food safety systems in general. Explains the HACCP (Hazard Analysis at Critical Control Points) system and its basic principles.					
	ÖÇ/LO 5	Temizlik, dezenfeksiyon, sanitasyon operasyonlarında yer alan temel ilkeleri açıklayabilir. Yiyecek İçecek İşletmelerinde İş güvenliğine ilişkin temel konuları ifade edebilir. Explain the basic principles involved in cleaning, disinfection and sanitation operations. Express the basic issues related to occupational safety in Food and Beverage Businesses.					
II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı) PART II (Faculty Board Approval)							
	PROGRAM ÇIKTILARI		ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	PROGRAM OUTCOMES						
PC1	Mesleki uygulamalarda temel bilgiye sahip olma, bilgiyi analiz etme, veri değerlendirebilme ve güncel gelişmeleri bilmek		X	X	X	X	X
PO1	Having basic knowledge in professional practices, being able to analyze information, evaluate data and know current developments.						

Temel Çıktılar (Üniversite Geneline) Basic Outcomes (University-wide)	PC2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite alanında bilgi sahibi olmak				X	X
	PO2	To know in the field of occupational health and safety, environmental awareness, and quality					
	PC3	Mesleği için bilim ve teknolojiadaki güncel gelişmeleri izleme, etkin şekilde kullanma ve kendini sürekli yenilemek					
	PO3	To follow current developments in science and technology for the sake of the profession, to use them effectively, and to constantly renew oneself.					
	PC4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojisi araçlarını ve tekniklerini etkin kullanmak					
	PO4	Effectively using information technology tools and techniques related to the profession					
	PC5	Mesleki konu ve sorunları analitik ve eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirip, özgün, uygulanabilir çözüm önerileri geliştirebilmek	X	X	X	X	X
	PO5	To evaluate professional issues and problems from an analytical and critical perspective and develop original and applicable solution suggestions.					
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PC6	Sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi.				X	X
	PO6	Ability to communicate effectively using verbal, written, and visual methods, write reports, and make presentations.					
	PC7	Mesleği ile ilgili karmaşık sorunları takım çalışması halinde çözebilmek			X	X	X
	PO7	Ability to solve complex problems related to the profession through teamwork					
	PC8	Sektör bilgisi,yaşam boyu öğrenme ve kariyer planlaması farkındalığına sahip olmak		X	X	X	X
	PO8	Having sector knowledge, lifelong learning, and career planning awareness					
	PC9	Mesleki uygulamalarda bilimsel, ahlaki ve etik sorumluluk ilkelerine uygun davranmak.			X	X	X
	PO9	To act by scientific, moral, and ethical responsibility principles in professional practices.					
	PC10	Temel düzeyde bir yabancı dil kullanıp, mesleği ile ilgili güncel bilgileri takip etmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilme yeteneğine sahip olmak					
	PO10	To be able to use a foreign language, follow current information about the profession and have the ability to communicate with colleagues.					
	PC11	Aşçılık alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir.					
	PO11	Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of culinary.					
	PC12	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.					
	PO12	Competence in designing and visual presentation of food.					
	PC13	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular					
	PO13	Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.					
	PC14	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular	X	X	X	X	X
	PO14	Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action					

Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	PC15	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir.			X	X	X	
	PO15	Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.						
	PC16	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.			X	X	X	
	PO16	Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework						
	PC17	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.						
	PO17	Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.						
	PC18	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.						
	PO18	Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and nonalcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.						
PC19	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.			X	X	X		
PO19	Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry							
PC20	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.							
PO20	Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles							
PC21	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.		X	X	X	X		
PO21	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills							
PC22	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir.							
PO22	Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.							
III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)								
PART III (Department Board Approval)								
	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	K/S 1	1	Giriş ve Oryantasyon: Müfredatın Tartışılması. Güvenli Gıda, Gıda Kaynaklı Hastalıklar ve İş Güvenliği Introduction and Orientation: Discussion of Curriculum. Safe Food, Foodborne Illnesses and Work Safety	-	-	-	-	-
	K/S 2	2	Gıda Güvenliği Tehlikelerin Sınıflandırılması (Biyolojik, Kimyasal, Fiziksel Bulaşıcılar). Gıda Güvenliği Tehlikelerin Sınıflandırılması (Biyolojik, Kimyasal, Fiziksel Bulaşıcılar).	D1-D2	D1-D2			
	K/S 3	3	Alerjen Maddeler ve Etiketleme Allergenic Substances and Labeling	D1-D2	D1-D2	D1-D2		
	K/S 4	4	Personel Hijyeni	D1-D2	D1-D2	D1-D2		

Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects			Personnel Hygiene						
	K/S 5	5	Gıda Zinciri: Satın Alma, Ürün Kabul Food Chain: Purchasing, Product Receiving	D1-D2	D1-D2	D2-D3			
	K/S 6	6	Gıda Zinciri: Hazırlama, Pişirme Food Chain: Preparation, Cooking	D1-D2	D1-D2	D2-D3			
	K/S 7	7	VİZE MIDTERM	D1	D1	D1			
	K/S 8	8	Gıda Zinciri: Soğutma, Servis Food Chain: Cooling, Service			D2-D3	D2-D3	D2-D3	
	K/S 9	9	Depolama ve Haşere Kontrol Storage and Pest Control			D2-D3	D2-D3	D2-D3	
	K/S 10	10	Gıda Koruma Teknikleri Food Preservation Techniques				D2-D3	D2-D3	
	K/S 11	11	Gıda Güvenli Yönetim Sistemlerine Giriş, HACCP Sistemi Introduction to Food Safety Management Systems, HACCP System		D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	
	K/S 12	12	HACCP Sistemi, Formlar HACCP System, Forms		D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	
	K/S 13	13	Temizlik, Dezenfeksiyon ve Sanitasyon Cleaning, Disinfection and Sanitation	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	
	K/S 14	14	Yiyecek İçecek İşletmelerinde İş Güvenliği Temel Kavramlar Basic Concepts of Occupational Safety in Food and Beverage Businesses	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	
K/S 15	15	FINAL SINAVI FINAL EXAM	D3	D3	D3	D3	D3		
Öğrenim Değerlendirme Metodları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telif Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür	Type	Ağırlık	Weight	Uygulama Kuralı	Implementation Rule	Telif Kuralı	Make-Up Rule
	D1	Ara Sınav Midterm Exam		30%		Açık Uçlu Open-Ended		Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telif sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.	
	D2	Kısa Sınav(lar) Quizz(es)		10%		Sunum ve Rapor Presentation and Report			
	D3	Final Sınavı Final Exam		60%		Açık uçlu Open-Ended			
	TOPLAM / SUM						100%		
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşılabilecek olayları yorumlaması istenilmektedir. Students demonstrate what they have learned in class discussions, exams. In addition, with the given project, the student is asked to interpret the theoretical knowledge learned in the lesson and the events that he will encounter in the field.								
Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade	Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir. Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.					HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS
						A+	-	C+	60-64
						A	95-100	C	55-59
						A-	85-94	C-	50-54
						B+	80-84	D+	45-49
						B	75-79	D	40-44
						B-	65-74	F	0-39
Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüklü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür	Method	Açıklama				Explanation	Saat Hours
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor								
	1	Sınıf Dersi Lecture		3saat/hafta 3 hours/week				42	
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture		Anlatılan konuya yönelik sorular sorulur Open -end thought provoking question during the lecture				4	
	3	Problem Dersi Recitation							
	4	Laboratuvar Laboratory							
	5	Uygulama Practical							
	6	Saha Çalışması Field Work							
	Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student								
	7	Ara Sınav		Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen yazılılık saati				20	

		Midterm Exam	The preparation time that the student is expected to do before the midterm 20 exam		20
	9	İş Planı Business Plan	Ödev konusunun araştırılması ve sunum/rapor olarak hazırlanması için geçen süre Time taken to research the project and prepare it as a presentation/report		20
	10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)		14
	11	Final Sınavı Final Exam	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam		30
	12	Ofis Saati Office Hours	Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, anlaşılmayan konuların tekrar edildiği süre (1 saat/hafta) Time needed to repeat the subjects that are not understood with the voluntary participation of students (1 hour/week)		14
	TOPLAM / TOTAL144				
IV. BÖLÜM IV. PART					
Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Surname	Name			
	E-posta mail	E-		Ofis Office	
	Görüşme saatleri Office Hours	1 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 1 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)			
Ders Materyalleri Materials	Zorunlu Mandatory	Prof. Dr. Mustafa Tayyar – Velaadin Kılıç / Dora Basım Yayın, Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon			
	Önerilen Recommended	Prof. Dr. Nevzat Artık – Prof. Dr. Nevin Şanlier – Dr. Öğr. Üye. Aybuke Ceyhan Sezgin / Detay Yayıncılık, Gıda güvenliği ve Mevzuatı Sevim, G.,2019,Ekmek Fırınlarda Gıda Güvenliği Riskleri Ve Güvenli Ekmek Üretimi İçin Hijyen Ve Sanitasyon Uygulamaları, Bursa Uludağ Üniversitesi, Y.Lisans Tezi			
Diğer Other	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty	School	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayıda içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır. It includes violations of school integrity, but is not limited to cheating, plagiarism, but also handing over the work of others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action		
	Engelli Öğrenciler Students with Disabilities	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits			
	Güvenlik Konuları Safety Issues				
	Esneklik Flexibility	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content is subject to change. Students are informed about the changes			

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-

AKTS DERS TANITIM FORMU							
ECTS Course Description Form							
I. BÖLÜM (Senato Onayı)							
PART I (Senate Approval)							
Ders Açan Fakülte /YO	Meslek Yüksekokulu						
Offering School	Vocational School						
Ders Açan Bölüm	Aşçılık						
Offering Department	Cookery						
Ders Alan Program (lar)	Önlisans						Zorunlu
Program(s) Offered to	upper secondary education						Compulsory
Ders Kodu	ASC 216						
Course Code							
Ders Adı	Dünya Mutfağı						
Course Name	World Cuisine						
Öğretim dili	Türkçe	Ders Türü	Uygulama				
Language of Instruction	Turkish	Type of Course	Practical				
Ders Seviyesi	Önlisans	AKTS	4				
Level of Course	upper secondary education	ECTS					
Haftalık Ders Saati	3 saat						
Hours per Week	3 Hour						
AKTS Kredisi	3						
ECTS Credit	3						
Notlandırma Türü	Harf Notu						
Grading Mode	Letter grade						
Ön koşul/lar	ASC 105 Gıda Güvenliği Hijyen ve Sanitasyon						
Pre-requisites	ASC 105 Food Safety Hygiene and Sanitation						
Yan koşul/lar	Bulunmamaktadır						
Co-requisites	None						
Kayıt Kısıtlaması	Sadece aşçılık öğrencileri kayıtlı olabilir.						
Registration Restriction	Available to Cookery department only.						
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.						
Educational Objective	To understand how geographical, historical, economic and cultural characteristics shape the culinary cultures of countries in Africa, Asia, the Far East and the Americas, and to learn about these cuisines.						
Ders İçeriği	Avrupa, Afrika, Asya ve Amerika kıtalarında coğrafya, tarih ve farklı kültürlerin etkisiyle oluşan mutfakları ve özelliklerini öğretir.						
Course Description	It teaches the cuisines and their characteristics that emerged under the influence of geography, history and different cultures in Europe, Africa, Asia and America.						
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Avrupa kıtasının mutfak kültürlerini, beslenme, yiyecek hazırlama ve tüketim alışkanlıklarını öğrenir. Learn the culinary cultures, nutrition, food preparation and consumption habits of the European continent.					
	ÖÇ/LO 2	Asya kıtasının mutfak kültürlerini, beslenme, yiyecek hazırlama ve tüketim alışkanlıklarını öğrenir. Learn the culinary cultures, nutrition, food preparation and consumption habits of the Asian continent.					
	ÖÇ/LO 3	Amerika kıtasının (ABD- Güney, Orta Amerika, Meksika) mutfak kültürlerini, beslenme, yiyecek hazırlama ve tüketim alışkanlıklarını öğrenir. Learn the culinary cultures, nutrition, food preparation and consumption habits of the American continent (USA - South, Central America, Mexico).					
	ÖÇ/LO 4	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. Evaluates food and meals within the framework of history, geography, culture and nutritional sciences.					
	ÖÇ/LO 5	Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir. Has knowledge about world food trade, globalization, production and consumption patterns. Knows the importance of food policies for the country's economy.					
II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)							
PART II (Faculty Board Approval)							
Temel Çıktılar (Üniversite)	PROGRAM ÇIKTILARI		PROGRAM OUTCOMES				
	PC1	Mesleki uygulamalarda temel bilgiye sahip olma, bilgiyi analiz etme, veri değerlendirebilme ve güncel gelişmeleri bilmek	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	PO1	Having basic knowledge in professional practices, being able to analyze information, evaluate data and know current developments.	X			X	X
	PC2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite alanında bilgi sahibi olmak					
	PO2	To know in the field of occupational health and safety, environmental awareness, and quality					
PC3	Mesleği için bilim ve teknolojiadaki güncel gelişmeleri izleme, etkin şekilde kullanma ve kendini sürekli yenilemek						
					X	X	

Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)	PO3	To follow current developments in science and technology for the sake of the profession, to use them effectively, and to constantly renew oneself.					
	PC4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojisi araçlarını ve tekniklerini etkin kullanmak					
	PO4	Effectively using information technology tools and techniques related to the profession					X
	PC5	Mesleki konu ve sorunları analitik ve eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirip, özgün, uygulanabilir çözüm önerileri geliştirebilmek				X	X
	PO5	To evaluate professional issues and problems from an analytical and critical perspective and develop original and applicable solution suggestions.					
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PC6	Sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi.					
	PO6	Ability to communicate effectively using verbal, written, and visual methods, write reports, and make presentations.					
	PC7	Mesleği ile ilgili karmaşık sorunları takım çalışması halinde çözebilmek					
	PO7	Ability to solve complex problems related to the profession through teamwork					
	PC8	Sektör bilgisi,yaşam boyu öğrenme ve kariyer planlaması farkındalığına sahip olmak					
	PO8	Having sector knowledge, lifelong learning, and career planning awareness					
	PC9	Mesleki uygulamalarda bilimsel, ahlaki ve etik sorumluluk ilkelerine uygun davranmak.				X	X
	PO9	To act by scientific, moral, and ethical responsibility principles in professional practices.					
	PC10	Temel düzeyde bir yabancı dil kullanıp, mesleği ile ilgili güncel bilgileri takip etmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilme yeteneğine sahip olmak					
	PO10	To be able to use a foreign language, follow current information about the profession and have the ability to communicate with colleagues.					
	PC11	Aşçılık alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir.	X	X	X	X	X
	PO11	Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of culinary.					
	PC12	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.				X	
	PO12	Competence in designing and visual presentation of food.					
	PC13	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular				X	X
	PO13	Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.					
	PC14	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular				X	X
	PO14	Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action					
	PC15	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir.	X	X	X		
	PO15	Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.					
	PC16	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.					

Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	PO16	Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework					
	PC17	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.	X	X	X		
	PO17	Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.					
	PC18	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.					
	PO18	Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and nonalcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.					
	PC19	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.	X	X	X	X	X
	PO19	Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry					
	PC20	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.					X
PO20	Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles						
PC21	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.						
PO21	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills						
PC22	PO22	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir.					
		Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.					

III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)								
PART III (Department Board Approval)								
Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	K/S 1	1	Avrupa Mutfak Kültürleri (Fransa, İtalya, İspanya) European Cuisine Cultures (France, Italy, Spain)	D1,D2				
	K/S 2	2	Doğu ve Orta Avrupa Mutfak Kültürü Mutfak Uygulama: Fransa, İtalya, İspanya Eastern and Central European Cuisine Culinary Culture Culinary Practice: France, Italy, Spain	D1,D2				
	K/S 3	3	İskandinavya ve Britanya Mutfak Kültürü Mutfak Uygulama: Doğu ve Orta Avrupa Mutfak Kültürü Scandinavian and British Cuisine Culinary Practice: Eastern and Central European Cuisine	D1,D2				
	K/S 4	4	Orta Doğu Mutfak Kültürü Mutfak Uygulama: İskandinavya ve Britanya Mutfak Kültürü Middle Eastern Culinary Culture Culinary Practice: Scandinavian and British Culinary Culture	D1				
	K/S 5	5	Afrika mutfak kültürleri (Magrip- Etiyopya- Orta- Batı ve Güney Afrika) Mutfak Uygulama: Ortadoğu Mutfak African cuisine cultures (Maghreb- Ethiopia- Central-West and South Africa) Cuisine Application: Middle Eastern Cuisine	D1				
	K/S 6	6	Hindistan ve Güney Doğu Asya mutfak kültürleri Mutfak Uygulama: Afrika mutfak kültürleri (Magrip- Etiyopya- Orta- Batı ve Güney Afrika) Indian and South East Asian culinary cultures Culinary Application: African culinary cultures (Maghreb- Ethiopia- Central-West and South Africa)	D1	D1,D2			
	K/S 7	7	VİZE MIDTERM	D1	D1	D1	D1	D1
	K/S 8	8	Çin, Japonya ve Kore mutfak kültürleri Güney Doğu Asya mutfaklarına özgü mönü uygulamaları Chinese, Japanese and Korean culinary cultures, menu applications specific to South East Asian cuisines		D2	D2	D3	
	K/S 9	9	Rusya ve Orta Asya mutfak kültürleri Çin, Japon ve Kore mutfaklarına özgü mönü uygulamaları		D2,D3	D2	D3	

			Russian and Central Asian cuisine cultures Menu applications specific to Chinese, Japanese and Korean							
	K/S 10	10	Güney Amerika Mutfak Kültürleri Rus ve Orta Asya mutfaklarına özgü mönü uygulamaları South American Cuisine Cultures Menu practices specific to Russian and Central Asian cuisines			D2	D3			
	K/S 11	11	Meksika ve Orta Amerika mutfak kültürleri Güney Amerika Mutfak Uygulamaları Mexican and Central American culinary cultures South American				D3			
	K/S 12	12	Amerika Birleşik Devletleri mutfak kültürü Meksika ve Orta Amerika mutfak uygulamaları United States culinary culture Mexican and Central American culinary practices			D2	D3			
	K/S 13	13	Dünya Mutfağında Türk Mutfağının Önemi ve Yeri The Importance and Place of Turkish Cuisine in World Cuisine				D3			
	K/S 14	14	GENEL TEKRAR DERSİ GENERAL REVIEW							
	K/S 15	15	FINAL SINAVI FINAL	D3	D3	D3	D3	D3		
Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telif Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür	Type	Ağırlık	Weight	Uygulama Kuralı		Implementatıon Rule	Telif Kuralı	Make-Up Rule
	D1		Ara Sınav Midterm Exam		30%	Açık Uçlu Open-Ended		Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telif sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.		
	D2		Kısa Sınav(lar) Quizz(es)		10%	Ders içi değerlendirme. Presentation and Report				
	D3		Final Sınavı Final Exam		60%	Açık uçlu Open-Ended				
	TOPLAM / SUM				100%					
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaştığı olayları yorumlaması istenilmektedir. Students demonstrate what they have learned in class discussions, exams. In addition, with the given project, the student is asked to interpret the theoretical knowledge learned in the lesson and the events that he will encounter in the field.									
Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade	Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir. Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.					HARF NOTU	ARALIK	HARF NOTU	ARALIK	
						GRADE	MARKS	GRADE	MARKS	
						A+	-	C+	60-64	
						A	95-100	C	55-59	
						A-	85-94	C-	50-54	
						B+	80-84	D+	45-49	
						B	75-79	D	40-44	
B-	65-74	F	0-39							
Öğretim Metotları, Tahmini Öğrenci Yüüğü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür	Method	Açıklama				Explanation	Saat Hours	
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor									
	1	Sınıf Dersi Lecture								
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture	Anlatılan konuya yönelik sorular sorulur Open -end thought provoking question during the lecture					4		
	3	Problem Dersi Recitation								
	4	Laboratuvar Laboratory								
	5	Uygulama Practical	3saat/hafta 3 hours/week					42		
	6	Saha Çalışması Field Work								
	Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student									
	7	Ara Sınav Midterm Exam	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the midterm 20 exam					20		
	9	İş Planı Business Plan	Ödev konusunun araştırılması ve sunum/rapor olarak hazırlanması için geçen süre Time taken to research the project and prepare it as a presentation/report					20		
	10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)					14		
	11	Final Sınavı Final Exam	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam					30		
	12	Ofis Saati Office Hours	Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, anlaşılmayan konuların tekrar edildiği süre (1 saat/hafta) Time needed to repeat the subjects that are not understood with the voluntary participation of students (1 hour/week)					14		
TOPLAM / TOTAL									144	
IV. BÖLÜM										
IV. PART										
İsim Soyisim Surname		Name		Hasan Can GÜLEL						

Öğretim Elemanı Instructor	E-posta mail	E- hasancan.gulel@antalya.edu.tr	Ofis Office	AG-54
	Görüşme saatleri Office Hours	1 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 1 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)		
Ders Materyalleri Materials	Zorunlu Mandatory	Practical Professional Cookery/ H. Cracknell (Eser Sahibi), R. J. Kaufmann		
	Önerilen Recommended	Practical Professional Cookery/ H. Cracknell (Eser Sahibi), R. J. Kaufmann		
Diğer Other	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayıda içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır. It includes violations of school integrity, but is not limited to cheating, plagiarism, but also handing over the work of others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action		
	Engelli Öğrenciler Students with Disabilities	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits		
	Güvenlik Konuları Safety Issues			
	Esneklik Flexibility	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content is subject to change. Students are informed about the changes		

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-

AKTS DERS TANITIM FORMU ECTS Course Description Form							
I. BÖLÜM (Senato Onayı) PART I (Senate Approval)							
Ders Açan Fakülte /YO Offering School	Meslek Yüksekokulu Vocational School						
Ders Açan Bölüm Offering Department	Aşçılık Cookery						
Ders Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Ön Lisans Upper Secondary Education					Zorunlu Compulsory	
Ders Kodu Course Code	ASC 104						
Ders Adı Course Name	Temel Pastacılık Teknikleri Basic Pastry Techniques						
Öğretim dili Language of Instruction	Türkçe Turkish	Ders Türü Type of Course	Teorik				
Ders Seviyesi Level of Course	Ön Lisans Upper Secondary Education	AKTS ECTS	5				
Haftalık Ders Saati Hours per Week	4						
AKTS Kredisi ECTS Credit	3						
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu Letter Grade						
Ön koşul/lar Pre-requisites	Bulunmamaktadır None						
Yan koşul/lar Co-requisites	Bulunmamaktadır None						
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Bulunmamaktadır None						
Dersin Amacı Educational Objective	Bu ders, öğrencilere pastacılığın temel tekniklerini öğretmeyi hedefler. Hamur işleri, kremler, kuru pasta, yaş pasta çeşitleri ve dekorasyon gibi anahtar pastacılık uygulamalarında yetkinlik kazandırarak, öğrencilere temel pastacılık süreçlerini başarılı bir şekilde yürütme becerisi kazandırmayı amaçlar. Aynı zamanda öğrencilerin, yaratıcı ve estetik açıdan yenilikçi pastacılık ürünleri geliştirmelerini sağlar. This course aims to teach students the basic techniques of pastry. It aims to provide students with the ability to successfully carry out basic pastry processes by providing competence in key pastry applications such as pastries, creams, cookies, pastry varieties and decoration. It also aims to strengthen students' knowledge and skills to develop creative and aesthetically innovative pastry products.						
Ders İçeriği Course Description	Öğrencileri, profesyonel fırıncıların ve pastane şeflerinin repertuarının temelini oluşturan ve kullandıkları tarif ve kavramlarla tanıştırmaktadır. It introduces students to the recipes and concepts that form the basis of the repertoire of professional bakers and pastry chefs.						
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Çeşitli pişmiş ürünlerde kullanılacak malzemeleri tanımlar ve seçer. Identifies and selects ingredients to be used in a variety of baked goods.					
	ÖÇ/LO 2	Pişirme süreçlerinde malzemelerin fonksiyonları tanımlar ve uygular.D89 Defines and applies the functions of ingredients in cooking processes.					
	ÖÇ/LO 3	Standart reçete kullanımını ve pişirme süreciyle ilgili deneyim kazanır. Gain experience with the use of standard recipes and the cooking process.					
	ÖÇ/LO 4	Krema, pandispanya, kek, pasta ve tatlı hazırlama yöntemlerini kullanarak çeşitli pişmiş ürünler hazırlar Prepares various baked goods using cream, sponge cake, cake, pastry and dessert preparation methods					
II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı) PART II (Faculty Board Approval)							
Temel Çıktılar (Üniversite Geneline) Basic Outcomes (University-wide)	PROGRAM ÇIKTILARI PROGRAM OUTCOMES		ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	PÇ1	Mesleki uygulamalarda temel bilgiye sahip olma, bilgiyi analiz etme, veri değerlendirebilme ve güncel gelişmeleri bilmek	X	X	X	X	
	PO1	Having basic knowledge in professional practices, being able to analyze information, evaluate data and know current developments.					
	PÇ2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite alanında bilgi sahibi olmak				X	
	PO2	To know in the field of occupational health and safety, environmental awareness, and quality					
	PÇ3	Mesleği için bilim ve teknolojiadaki güncel gelişmeleri izleme, etkin şekilde kullanma ve kendini sürekli yenilemek	X	X	X	X	
	PO3	To follow current developments in science and technology for the sake of the profession, to use them effectively, and to constantly renew oneself.					
	PÇ4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojisi araçlarını ve tekniklerini etkin kullanmak					
	PO4	Effectively using information technology tools and techniques related to the profession					
	PÇ5	Mesleki konu ve sorunları analitik ve eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirip, özgün, uygulanabilir çözüm önerileri geliştirebilmek			X		
PO5	To evaluate professional issues and problems from an analytical and critical perspective and develop original and applicable solution suggestions.						

Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PC6 PO6	Sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi. Ability to communicate effectively using verbal, written, and visual methods, write reports, and make presentations.					
	PC7 PO7	Mesleği ile ilgili karmaşık sorunları takım çalışması halinde çözebilmek Ability to solve complex problems related to the profession through teamwork			X		
	PC8 PO8	Sektör bilgisi,yaşam boyu öğrenme ve kariyer planlaması farkındalığına sahip olmak Having sector knowledge, lifelong learning, and career planning awareness	X	X	X		
	PC9 PO9	Mesleki uygulamalarda bilimsel, ahlaki ve etik sorumluluk ilkelerine uygun davranmak. To act by scientific, moral, and ethical responsibility principles in professional practices.					
	PC10 PO10	Temel düzeyde bir yabancı dil kullanıp, mesleği ile ilgili güncel bilgileri takip etmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilme yeteneğine sahip olmak To be able to use a foreign language, follow current information about the profession and have the ability to communicate with colleagues.					
Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	PC11 PO11	Aşçılık alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of culinary.	X	X	X		
	PC12 PO12	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir. Competence in designing and visual presentation of food.				X	
	PC13 PO13	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.					
	PC14 PO14	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.					
	PC15 PO15	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.					
	PC16 PO16	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır. Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework.	X	X			
	PC17 PO17	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir. Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.	X	X	X	X	
	PC18 PO18	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır. Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and nonalcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.					

Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	PÇ19	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.						
	PO19	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.						
	PÇ20	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.					X	X
	PO20	Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles						
	PÇ21	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.					X	
	PO21	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills						
	PÇ22	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir.					X	
	PO22	Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.						
III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür) PART III (Department Board Approval)								
	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	K/S 1	1	Derse Giriş Hijyen ve Temizlik Pastacılık Araç ve Gereçlerin Kullanımı Pastacılık Temel Malzemeleri ve Kullanım Özellikleri Pastacılığın Tarihi Ülkemizde Pastacılık Introduction to the Course Hygiene and Cleaning Use of Pastry Tools and Equipment Basic Pastry Materials and Their Usage Features History of Pastry Pastry in Our Country	D1	D1	D1	D1	
	K/S 2	2	Pandispanya Yapım Tekniği Katkılı Pandispanya Katkısız Pandispanya Sponge Cake Making Technique Additive Sponge Cake Additive-Free Sponge Cake	D1	D1	D1	D1	
	K/S 3	3	Pastacı Kreması Rulo Pasta Keki Pastry Cream Roll Cake Cake	D1	D1	D1	D1	
	K/S 4	4	Rulo Pasta Yapımı Pasta dekorasyonu Making Roll Cake Cake decoration	D1	D1	D1	D1	
	K/S 5	5	Profiterol&Ekler Pataşu Hamuru Çikolata Sos Profiteroles & Eclairs Patasu Dough Chocolate Sauce	D1	D1	D1	D1	
	K/S 6	6	Kurabiye Yapım Teknikleri Sable Tart Hamuru Cookie Making Techniques Sable Tart Dough	D1	D1	D1	D1	
	K/S 7	7	Kek çeşitleri Islak kek Cup kek	D1	D1	D1	D1	

			Cake varieties Wet cake Cup cake						
	K/S 8	8	ARA SINAV MIDTERM EXAM						
	K/S 9	9	Tart Hamurları Meyveli Tartolet Elmalı Turta Tart Doughs Fruit Tartlets Apple Pie	D3	D3	D3			
	K/S 10	10	Mayalı Hamurlar- I Açma Poğaç Yeast Doughs- I Bread Poğaca	D3	D3	D3			
	K/S 11	11	Mayalı Hamurlar- II Minik pizza Sandviç ekmeği Yeast Doughs-II Small pizza Sandwich bread	D3	D2	D3			
	K/S 12	12	Mus Yapım Teknikleri Çikolatalı Mus Orman Meyveli Mus Mousse Making Techniques Chocolate Mousse Forest Fruit Mousse	D3	D2	D3			
	K/S 13	13	Cheesecake Yapım Tekniği Frambuazlı Cheesecake Cheesecake Making Technique Raspberry Cheesecake	D3	D3	D3			
	K/S 14	14	Butik Pastacılık Bourique Pastry	D3	D2	D3	D3		
	K/S 15	15	FINAL FINAL EXAM						
Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telif Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür	Type	Ağırlık	Weight	Uygulama Kuralı	Implementation Rule	Telif Kuralı	Make-Up Rule
	D1	Ara Sınav Midterm Exam		50%		Uygulamalı Sınav Practical Exam		Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir geçerli bir belge sağlıyorsa telif sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.	
	D2	Kısa Sınav(lar) Quizz(es)							
	D3	Final Sınavı Final Exam		50%		Uygulamalı Sınav Practical Exam			
	TOPLAM / SUM						100%		
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes									
Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade						HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS
						A+	-	C+	60-64
						A	95-100	C	55-59
						A-	85-94	C-	50-54
						B+	80-84	D+	45-49
						B	75-79	D	40-44
B-	65-74	F	0-39						
Öğretim Metotları, Tahmini Öğrenci Yüklü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür	Method	Açıklama				Explanation	Saat Hours
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor								
	1	Sınıf Dersi Lecture		2 saat/week 2 hours/week					21
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture							
	3	Problem Dersi Recitation							
	4	Laboratuvar Laboratory							
	5	Uygulama Practical		2 saat/week 2 hours/week					21
	6	Saha Çalışması Field Work		Teknik gezi Technical trip					4
	Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student								
	7	Ara Sınav Midterm Exam		Öğrencinin ara sınav öncesi yapması beklenen hazırlık saati Preparation time that the student is expected to do before the midterm exam					20
	9	İş Planı Business Plan		Ödev konusunun araştırılması ve sunum/rapor olarak hazırlanması için geçen süre Time taken to research the assignment topic and prepare it as a presentation/report					20
	10	Ders Tekrarı Review		Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)					14

		11	Final Sınavı Final Exam	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati Preparation time that the student is expected to do before the final exam	30
		12	Ofis Saati Office Hours	Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, konuların tekrar edildiği süre A period of time after the lesson, during which students who wish to attend and where the topics are repeated	14
				TOPLAM / TOTAL	144
IV. BÖLÜM IV. PART					
Öğretim Elemanı Instructor		İsim Soyisim Surname		Name Nihal Üstünkaya Bayındır	
		E-posta mail		E- nihal.ustunkaya@antalya.edu.tr	
		Ofis		Office AG-54	
		Görüşme saatleri Office Hours		1 saat/hafta (Öğretim görevlisinin haftalık ders programına göre ayarlanır) 1 hour/week (adjusted according to the instructor's weekly course schedule)	
Ders Materyalleri Materials	Course	Zorunlu Mandatory			
		Önerilen Recommended			
Diğer Other	Other	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty		Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir. Baskalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayı da içerir. Herhangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır. It includes school-related integrity violations, but is not limited to cheating or plagiarism. Submitting the work of others includes using the work of the instructor or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action.	
		Engelli Öğrenciler Students with Disabilities		Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance with in certain limits	
		Güvenlik Konuları Safety Issues			
		Esneklik Flexibility		Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content may change. Students are informed about the changes.	

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-

AKTS DERS TANITIM FORMU ECTS Course Description Form I. BÖLÜM (Senato Onayı) PART I (Senate Approval)							
Dersi Açan Fakülte /YO Offering School	Meslek Yüksekokulu Vocational School						
Dersi Açan Bölüm Offering Department	Aşçılık Cookery						
Dersi Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Önlisans upper secondary education					Zorunlu Compulsory	
Ders Kodu Course Code	ACC 208						
Ders Adı Course Name	Catering ve Ziyafet Hizmetleri Catering and Banquet Services						
Öğretim dili Language of Instruction	Türkçe Turkish	Ders Türü Type of Course	Teorik Theory				
Ders Seviyesi Level of Course	Önlisans upper secondary education	AKTS ECTS	2				
Haftalık Ders Saati Hours per Week	2 saat 2 hours						
AKTS Kredisi ECTS Credit	2 2						
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu Letter Grade						
Ön koşul/lar Pre-requisites	Bulunmamaktadır None						
Yan koşul/lar Co-requisites	Bulunmamaktadır None						
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Sadece aşçılık öğrencileri kayıtlanabilir. Available to Cookery department only.						
Dersin Amacı Educational Objective	Bu ders ,catering sektörünü tanıma, catering uygulamaları, işleyiş yeri vb. uygulamaları anlatmak ve bu sektörde kendini geliştirmek isteyen öğrencilere katkı sağlamasını amaçlamaktadır. This course aims to help students who want to get to know the catering sector, explain catering practices, workplace etc. and improve themselves in this sector.						
Ders İçeriği Course Description	Ders yiyecek-içecek etkinlikleri, yemek festivalleri, iç mekan / dış mekan ikram organizasyonları, yemek yarışmaları, ulusal ve uluslararası mutfağların sergilenmesi aşamalarını kapsar. Öğrenciler mutfak etkinliklerine yönelik yeni eğilimleri ve tüketici ihtiyaçlarını öğrenir. Bu dersi takip ederek sözleşme, yönetim, yönlendirme, sunum, servis ve özel organizasyonların arkasındaki mekanizmaları anlar ve iletişim süreçlerinin nasıl yürütüleceğini öğrenirler. The course covers food and beverage events, food festivals, indoor/outdoor catering organizations, cooking competitions, national and international cuisines. Students learn about new trends and consumer needs for culinary events. By following this course, they understand the mechanisms behind contracts, management, orientation, presentation, service and special organizations and learn how to conduct communication processes.						
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Tematik gıda etkinlikleri düzenleyebilmenin gerekliliklerini analiz edebilir. Analyze the requirements for organizing thematic food events.					
	ÖÇ/LO 2	Organizasyon için gereken ekipman ve insan kaynağı yönetimini anlar. Analyze the requirements for organizing thematic food events					
	ÖÇ/LO 3	Yönetim becerilerini geliştirir. Improves management skills.					
	ÖÇ/LO 4	Organizasyonlar için maliyet hesabı yapabilir. Organizasyonlar için maliyet hesabı yapabilir					
	ÖÇ/LO 5	Organizasyon planlaması yapabilir. Organizasyon planlaması yapabilir.					
II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı) PART II (Faculty Board Approval)							
Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)	PROGRAM ÇIKTILARI PROGRAM OUTCOMES		ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	PC1	Mesleki uygulamalarda temel bilgiye sahip olma, bilgiyi analiz etme, veri değerlendirebilme ve güncel gelişmeleri bilmek	X	X	X	X	X
	PO1	Having basic knowledge in professional practices, being able to analyze information, evaluate data and know current developments.					
	PC2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite alanında bilgi sahibi olmak					
	PO2	To know in the field of occupational health and safety, environmental awareness, and quality					
	PC3	Mesleği için bilim ve teknolojideki güncel gelişmeleri izleme, etkin şekilde kullanma ve kendini sürekli yenilemek	X	X	X	X	X
	PO3	To follow current developments in science and technology for the sake of the profession, to use them effectively, and to constantly renew oneself.					
	PC4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojisi araçlarını ve tekniklerini etkin kullanmak					
			X	X	X	X	X

	PO4	Effectively using information technology tools and techniques related to the profession					
	PC5	Mesleki konu ve sorunları analitik ve eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirip, özgün, uygulanabilir çözüm önerileri geliştirebilmek		X	X		X
	PO5	To evaluate professional issues and problems from an analytical and critical perspective and develop original and applicable solution suggestions.					
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PC6	Sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi.	X	X	X	X	X
	PO6	Ability to communicate effectively using verbal, written, and visual methods, write reports, and make presentations.					
	PC7	Mesleği ile ilgili karmaşık sorunları takım çalışması halinde çözebilmek		X			X
	PO7	Ability to solve complex problems related to the profession through teamwork					
	PC8	Sektör bilgisi,yaşam boyu öğrenme ve kariyer planlaması farkındalığına sahip olmak	X	X	X	X	X
	PO8	Having sector knowledge, lifelong learning, and career planning awareness					
	PC9	Mesleki uygulamalarda bilimsel, ahlaki ve etik sorumluluk ilkelerine uygun davranmak.	X	X	X	X	X
	PO9	To act by scientific, moral, and ethical responsibility principles in professional practices.					
	PC10	Temel düzeyde bir yabancı dil kullanıp, mesleği ile ilgili güncel bilgileri takip etmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilme yeteneğine sahip olmak					
	PO10	To be able to use a foreign language, follow current information about the profession and have the ability to communicate with colleagues.					
	PC11	Aşçılık alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir.		X	X		X
	PO11	Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of culinary.					
	PC12	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.					X
	PO12	Competence in designing and visual presentation of food.					
	PC13	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular		X	X		X
	PO13	Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.					
	PC14	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular		X			X
	PO14	Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action					
	PC15	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir.		X	X	X	X
	PO15	Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.					
	PC16	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.		X			X
	PO16	Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework					
Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	PC17	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.					X

PO17	Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.					
PC18	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.					
PO18	Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and nonalcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.					
PC19	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.					X
PO19	Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry					
PC20	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.	X	X	X	X	X
PO20	Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles					
PC21	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.	X	X	X	X	
PO21	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills					
PC22	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmecekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir.					
PO22	Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.					

III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)

PART III (Department Board Approval)

Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktıları Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	K/S 1	1	Toplu yemek (Catering) endüstrisine giriş, tarihsel gelişimi, sınıflandırılması ve Türkiye'deki durumu Introduction to the catering industry, its historical development, classification and situation in Turkey	-	-	-	-	-
	K/S 2	2	Toplu yemek üretim yerlerinin taşıması gereken nitelikler, kullanılan ekipmanlar, çalışan personel Qualifications that mass food production facilities must have, equipment used, and staff working	D1-D2	D1-D2			
	K/S 3	3	Satın alma, depolama ve tedarikçi zinciri yönetimi Purchasing, warehousing and supplier chain management	D1-D2	D1-D2	D1-D2		
	K/S 4	4	Menü oluşturma, üretim planlaması, material kontrolü, servis ve nakledilme yöntemleri Menu creation, production planning, material control, service and transportation methods	D1-D2	D1-D2	D1-D2		
	K/S 5	5	Toplu yemek (Catering) endüstrisinde mutfak mekan trafiği, kalite kontrolü Kitchen space traffic and quality control in the catering industry	D1-D2	D1-D2	D2-D3		
	K/S 6	6	Örnek olay incelemesi 1 Case study 1	D1-D2	D1-D2	D2-D3		
	K/S 7	7	VİZE MIDTERM	D1	D1	D1		
	K/S 8	8	Ziyafet ve İkram Hizmetlerine giriş, sınıflandırılması, planlamanın önemi Introduction to Banquet and Catering Services, classification, importance of planning	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3
	K/S 9	9	Menü ve konsept örnekleri Menu and concept examples	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3
	K/S 10	10	Ziyafet Planlaması, Kabulü ve Sözleşme hazırlanması Banquet Planning, Acceptance and Contract Preparation	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3
	K/S 11	11	Ziyafet Faaliyetlerinin Yönetiminde Organizasyon, Yürütme ve Denetim Fonksiyonları 1 Organization, Execution and Control Functions in Banquet Activities Management 1	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3

	K/S 12	12	Ziyafet Faaliyetlerinin Yönetiminde Organizasyon, Yürütme ve Denetim Fonksiyonları 2 Organization, Execution and Control Functions in Banquet Activities Management 2	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	
	K/S 13	13	Menü tasarımlarının değerlendirilmesi-2 Organization, Execution and Control Functions in Banquet Activities Management 2	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	
	K/S 14	14	Ziyafet Faaliyetlerinin Yönetiminde Organizasyon, Yürütme ve Denetim Fonksiyonları 2 Organization, Execution and Control Functions in Banquet Activities Management 2	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	
	K/S 15	15	FINAL FINAL	D3	D3	D3	D3	D3	
Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telif Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür	Type	Ağırlık	Weight	Uygulama Kuralı	Implementation Rule	Telif Kuralı	Make-Up Rule
	D1	Ara Sınav Midterm Exam		30%		Açık Uçlu Open-Ended		Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telif sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.	
	D2	Kısa Sınav(lar) Quizz(es)		10%		Sunum ve Rapor Presentation and Report			
	D3	Final Sınavı Final Exam		60%		Açık uçlu Open-Ended			
	TOPLAM / SUM					100%			
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin dersle öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşılabilecek olayları yorumlaması istenilmektedir. Students demonstrate what they have learned in class discussions, exams. In addition, with the given project, the student is asked to interpret the theoretical knowledge learned in the lesson and the events that he will encounter in the field.								
Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade	Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir. Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.					HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS
						A+	-	C+	60-64
						A	95-100	C	55-59
						A-	85-94	C-	50-54
						B+	80-84	D+	45-49
						B	75-79	D	40-44
B-	65-74	F	0-39						
Öğretim Metotları, Tahmini Öğretim Yüüğü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür	Method	Açıklama					Saat Hours
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor								
	1	Sınıf Dersi Lecture	2saat/hafta 2 hours/week						28
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture	Anlatılan konuya yönelik sorular sorulur Open -end thought provoking question during the lecture						
	3	Problem Dersi Recitation							
	4	Laboratuvar Laboratory							
	5	Uygulama Practical							
	6	Saha Çalışması Field Work							
	Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student								
	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati								
	7	Ara Sınav Midterm Exam	The preparation time that the student is expected to do before the midterm 20 exam						10
	9	İş Planı Business Plan	Ödev konusunun araştırılması ve sunum/rapor olarak hazırlanması için geçen süre Time taken to research the project and prepare it as a presentation/report						15
	10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)						10
	11	Final Sınavı Final Exam	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam						
	12	Ofis Saati Office Hours	Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, anlaşılmayan konuların tekrar edildiği süre (1 saat/hafta) Time needed to repeat the subjects that are not understood with the voluntary participation of students (1 hour/week)						
	TOPLAM / TOTAL								
IV. BÖLÜM IV. PART									
Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Surname	-							
	E-posta mail	E-	-				Ofis Office	-	
	Görüşme saatleri	1 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.)							

		Office Hours	1 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)
Ders Materyalleri Materials	Course	Zorunlu Mandatory	Murat Doğan, 2018. TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ VE CATERING HİZMETLERİ YÖNETİMİ (Catering Yönetim Sistemleri)
		Önerilen Recommended	Gülal, M. (Bar Yönetimi ve Restoran Operasyonları)
Diğer	Other	Akademik Dürüstlük Scholarship	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayıda içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır.
		Scholastic Honesty	It includes violations of school integrity, but is not limited to cheating, plagiarism, but also handing over the work of others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action
		Engelli Öğrenciler	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır.
		Students with Disabilities	Students with disabilities are provided with assistance within certain limits
		Güvenlik Konuları Safety Issues	
		Esneklik Flexibility	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content is subject to change. Students are informed about the changes

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-

AKTS DERS TANITIM FORMU ECTS Course Description Form							
I. BÖLÜM (Senato Onayı) PART I (Senate Approval)							
Dersi Açan Fakülte /YO Offering School	Meslek Yüksekokulu Vocational School						
Dersi Açan Bölüm Offering Department	Aşçılık Cookery						
Dersi Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Önlisans Upper secondary education					Zorunlu Compulsory	
Ders Kodu Course Code	ASC - 111						
Ders Adı Course Name	Bilişim Teknolojileri Information technologies						
Öğretim dili Language of Instruction	Türkçe Turkish	Ders Türü Type of Course	Uygulamalı Practical				
Ders Seviyesi Level of Course	Önlisans Upper secondary education	AKTS ECTS	2				
Haftalık Ders Saati Hours per Week	2 Saat 2 Hours						
AKTS Kredisi ECTS Credit	2						
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf notu Letter Grading						
Ön koşul/lar Pre-requisites	Bulunmamaktadır None						
Yan koşul/lar Co-requisites	Bulunmamaktadır None						
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Sadece aşçılık öğrencileri kayıtlanabilir Avaible to Cookery department only						
Dersin Amacı Educational Objective	Öğrencilerin ders çalışması, mesleki ve kişisel kullanım için uygun belgelerde düzgün ve etkili bilgi sunmalarını sağlamak.Öğrencilere, verileri organize etmek ve analiz etmek, etkin iletişim kurmak, kabul edilir belgeler oluşturmak ve sunum slaytları oluşturmak için Microsoft Office uygulama paketini kullanmalarını öğretmek. This course aim of teaching to enable students to present information neatly and effectively in documents appropriate for study, professional and personal use. To teach students to use the Microsoft Office suite of applications to organize and analyze data, communicate effectively, produce acceptable documents and create presentation slides.						
Ders İçeriği Course Description	Bu ders öğrencilere temel bilgisayar okuryazarlığı becerileri kazandıracaktır. Bu ders bilgisayar ve bilgi kavramlarına genel bir bakış sunacaktır. Öğrenciler e-posta, MS Word, MS Excel, MS PowerPoint ve Windows işletim sistemi gibi bilgisayarın çalışmasında temel olan uygulamaları öğreneceklerdir. Dersin ağırlıklı olarak içeriği öğrencileri akademik çevrede etkili bir şekilde bilgisayar kullanmaya hazırlayan pratik beceriler geliştirmeye yöneliktir. This courses will provide basic computer literacy and provide a general overview of computer and information concepts. Students will learn the basic applications that run computers, such as e-mail, MS Word, MS Excel, MS PowerPoint, and the Windows operating system. The comprehensive content of the course is aimed at practical skills that prepare students to use computers effectively in an academic environment.						
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Bilgisayar ve bilgisayar uygulamaları ile ilgili terminoloji ve kelimeleri tanımlama, açıklama ve kullanma; Define, explain and use terminology and vocabulary related to computers and computer applications.					
	ÖÇ/LO 2	Bir bilgisayar sisteminin bileşenlerini tanımlama; Identify the components of a computer system;					
	ÖÇ/LO 3	E-posta ile iletişim kurabilme; Ability to communicate via e-mail;					
	ÖÇ/LO 4	Microsoft Word, Excel ve PowerPoint uygulamalarını içeren MS Office Suite uygulamasını kullanarak profesyonel kalitede belgeler oluşturabilme; Ability to create professional quality documents using MS Office Suite, which includes Microsoft Word, Excel and PowerPoint applications;					
	ÖÇ/LO 5	MS Word belgelerini oluşturun, değiştirin, düzenleyin ve biçimlendirin; Create, modify, edit and format MS Word documents;					
II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı) PART II (Faculty Board Approval)							
Temel Çıktılar (Üniversite Geneline) Basic Outcomes (University-wide)	PROGRAM ÇIKTILARI PROGRAM OUTCOMES		ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	PÇ1 PO1	Mesleki uygulamalarda temel bilgiye sahip olma, bilgiyi analiz etme, veri değerlendirebilme ve güncel gelişmeleri bilmek Having basic knowledge in professional practices, being able to analyze information, evaluate data and know current developments.	x	x	x	x	x
	PÇ2 PO2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite alanında bilgi sahibi olmak To know in the field of occupational health and safety, environmental awareness, and quality				x	x
	PÇ3 PO3	Mesleği için bilim ve teknolojiadaki güncel gelişmeleri izleme, etkin şekilde kullanma ve kendini sürekli yenilemek To follow current developments in science and technology for the sake of the profession, to use them effectively, and to constantly renew oneself.			x	x	
	PÇ4 PO4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojisi araçlarını ve tekniklerini etkin kullanmak Effectively using information technology tools and techniques related to the profession				x	x

	PC5 PO5	Mesleki konu ve sorunları analitik ve eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirip, özgün, uygulanabilir çözüm önerileri geliştirebilmek To evaluate professional issues and problems from an analytical and critical perspective and develop original and applicable solution suggestions.				x	x
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PC6 PO6	Sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi. Ability to communicate effectively using verbal, written, and visual methods, write reports, and make presentations.	x	x	x	x	x
	PC7 PO7	Mesleği ile ilgili karmaşık sorunları takım çalışması halinde çözebilmek Ability to solve complex problems related to the profession through teamwork			x	x	
	PC8 PO8	Sektör bilgisi,yaşam boyu öğrenme ve kariyer planlaması farkındalığına sahip olmak Having sector knowledge, lifelong learning, and career planning awareness			x	x	
	PC9 PO9	Mesleki uygulamalarda bilimsel, ahlaki ve etik sorumluluk ilkelerine uygun davranmak. To act by scientific, moral, and ethical responsibility principles in professional practices.				x	x
	PC10 PO10	Temel düzeyde bir yabancı dil kullanıp, mesleği ile ilgili güncel bilgileri takip etmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilme yeteneğine sahip olmak To be able to use a foreign language, follow current information about the profession and have the ability to communicate with colleagues.				x	x
Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	PC11 PO11	Aşçılık alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of culinary.			x	x	
	PC12 PO12	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir. Competence in designing and visual presentation of food.				x	x
	PC13 PO13	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.				x	x
	PC14 PO14	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.				x	x
	PC15 PO15	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.			x	x	
	PC16 PO16	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır. Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework.				x	x
	PC17 PO17	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir. Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.				x	x

	PC18	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.					x	x
	PO18	Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and nonalcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.						
	PC19	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.	x	x	x		x	x
	PO19	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.						
	PC20	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.					x	x
	PO20	Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles						
	PC21	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.					x	x
	PO21	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills						
	PC22	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir.				x	x	
	PO22	Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.						
III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)								
PART III (Department Board Approval)								
Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	K/S 1	1	Giriş, bilgisayar bileşenleri Introduction, computer components	x				
	K/S 2	2	Windows İşletim sistemi, dosya yönetimi, e-posta, internet Windows Operating system, file management, e-mail, internet		x	x		
	K/S 3	3	MS Word, yazma, düzenleme, biçimlendirme MS Word, writing, editing, formatting			x	x	
	K/S 4	4	MS Word, biçimlendirme, fontlar, temalar, stiller MS Word, formatting, fonts, themes, styles			x	x	
	K/S 5	5	MS Word, paragraflar, listeler, sekmeler, girintileme, boşluk bırakma, sütunlar MS Word, paragraphs, lists, tabs, indentation, spacing, columns			x	x	
	K/S 6	6	MS Word, tablolar, satır ekleme ve silme, hücre yüksekliği genişliği, üstbilgi ve altbilgiler MS Word, tables, adding and deleting rows, cell height width, headers and footers			x	x	
	K/S 7	7	MS Word, grafik, resim grafikleri, baskı önizleme, baskı, sayfa numaraları, kenar boşlukları ve matematik denklemleri MS Word, graphics, picture graphics, print preview, printing, page numbers, margins and math equations			x	x	
	K/S 8	8	MS Excel, çalışma kitapları, hücreler MS Excel, workbooks, cells		x		x	
	K/S 9	9	MS Excel, veri ve tablolar, grafikler ve nesneler MS Excel, data and tables, charts and objects		x		x	
	K/S 10	10	MS Excel, hesaplamalar, formüller, fonksiyonlar MS Excel, calculations, formulas, functions		x		x	
	K/S 11	11	MS Excel, biçimlendirme, satır ve MS Excel, formatting, row and column size, borders, rotation text		x		x	
	K/S 12	12	MS Excel, baskı, baskı önizleme, baskı seçimi, oryantasyon MS Excel, print, print preview, print selection, orientation		x		x	
	K/S 13	13	MS Powerpoint, slaytlar, metin, biçimlendirme MS Powerpoint, slides, text, formatting		x		x	

	K/S 14	14	MS Powerpoint, görsel efektler, grafikler, resimler, geçişler MS Powerpoint, visual effects, graphics, images, transitions		x		x			
	K/S 15	15	Microsoft Word, Excel ve PowerPoint uygulamalarını içeren MS Office Suite uygulamasını kullanarak profesyonel kalitede belgeler oluşturabilme; Ability to create professional quality documents using MS Office Suite, which includes Microsoft Word, Excel and PowerPoint applications;		x		x			
Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağlıkları, Uygulama ve Telifi Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür	Type	Ağırlık	Weight	Uygulama Kuralı	Implementation Rule	Telifi Kuralı	Make-Up Rule	
	D1		Ara Sınav Midterm Exam		30%		Açık Uçlu Open-ended	Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telifi sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.		
	D2		Kısa Sınav(lar) Quizz(es)		10%		Sunum ve Rapor Presentation and Report			
	D3		Final Sınavı Final Exam		60%		Açık Uçlu Open-ended			
	TOPLAM / SUM100%									
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşıacağı olayları yorumlaması istenilmektedir. Students demonstrate what they have learned in class discussions, exams. In addition, with the given project, the student is asked to interpret the theoretical knowledge learned in the lesson and the events that he will encounter in the field.									
Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade	Bütün değerlendirilmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir. Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.					HARF NOTU	ARALIK	HARF NOTU	ARALIK	
						GRADE	MARKS	GRADE	MARKS	
						A+	-	C+	60-64	
						A	95-100	C	55-59	
						A-	85-94	C-	50-54	
						B+	80-84	D+	45-49	
						B	75-79	D	40-44	
B-	65-74	F	0-39							
Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüüğü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür	Method	Açıklama				Explanation	Saat	Hours
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor									
	1	Sınıf Dersi	Lecture	2saat/hafta 2hours/week					42	
	2	Etkileşimli Ders	Interactive Lecture	Anlatılan konuya yönelik sorular sorulur Open -end thought provoking question during the lecture					2	
	3	Problem Dersi	Recitation							
	4	Laboratuvar	Laboratory							
	5	Uygulama	Practical							
	6	Saha Çalışması	Field Work							
	Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student									
	7	Ara Sınav	Midterm Exam	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the midterm 20 exam					20	
	9	İş Planı	Business Plan	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati Time taken to research the project and prepare it as a presentation/report					20	
	10	Ders Tekrarı	Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)					14	
	11	Final Sınavı	Final Exam	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam					30	
	12	Ofis Saati	Office Hours	Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, anlaşılmayan konuların tekrar edildiği süre (1 saat/hafta) Time needed to repeat the subjects that are not understood with the voluntary participation of students (1 hour/week)					14	
	TOPLAM / TOTAL144									
IV. BÖLÜM										
IV. PART										
Öğretim Elemanı	İsim Soyisim	Name								
	E-posta	E-mail					Ofis	Office		
	Görüşme saatleri	Office Hours	1 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 1 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)							
Zorunlu			Ölmez, A.İ. (ed.) (2007). İngilizce 1-4. Temel İngilizce Dersleri. Ankara: Egelex Yayınları.							
Mandatory			Balav. M. vd. 2006. Bilişim Teknolojileri I-II. Bursa: Ekin Kitabevi.							

Ders Materyalleri Materials	Course	Önerilen Recommended	Eğitim Teknolojileri Genel Müd. (2003). Eğitim Teknolojileri: Bilgisayar. Ankara: MEB EğitTek, Yay.No-9
Diğer	Other	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayıda içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır. It includes, but is not limited to, cheating, plagiarism, and not allowing the employment of a faculty member or anyone else. Any form of dishonesty is a serious academic offense and is punishable by disciplinary action.
		Engelli Öğrenciler Students with Disabilities	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Assistance is provided to students with disabilities within certain limits.
	Other	Güvenlik Konuları Safety Issues	
		Esneklik Flexibility	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content is subject to change. Students are informed about the changes

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-

AKTS DERS TANITIM FORMU ECTS Course Description Form							
I. BÖLÜM (Senato Onayı) PART I (Senate Approval)							
Ders Açan Fakülte /YO Offering School	Meslek Yüksekokulu Vocational School						
Ders Açan Bölüm Offering Department	Aşçılık Cookery						
Ders Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Ön Lisans Upper Secondary Education					Seçmeli Elective	
Ders Kodu Course Code	ASC 230						
Ders Adı Course Name	Sosyal ve Kişisel Gelişim Uygulamaları Social and Personal Development Applications						
Öğretim dili Language of Instruction	Türkçe Turkish	Ders Türü Type of Course	Teorik				
Ders Seviyesi Level of Course	Ön Lisans Upper Secondary Education	AKTS ECTS	3				
Haftalık Ders Saati Hours per Week	3						
AKTS Kredisi ECTS Credit	3						
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu Letter Grade						
Ön koşul/lar Pre-requisites	Bulunmamaktadır None						
Yan koşul/lar Co-requisites	Bulunmamaktadır None						
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Bulunmamaktadır None						
Dersin Amacı Educational Objective	Öncelikle çeşitli eğitimler verilerek öğrencilerin kişisel gelişimine katkı sağlanması hedeflenmektedir. Bunun yanında öğrencilerin toplumsal sorunlar hakkında bilinç düzeyi yükseltilecek çevrelerine karşı duyarlı ve sorumlu davranışlar kazanması beklenmektedir. First of all, it is aimed to contribute to the personal development of the students by providing various trainings. In addition, it is expected that the students will gain sensitive and responsible behaviors towards their environment by raising their awareness about social problems.						
Ders İçeriği Course Description	Öğrenciyi, kişisel gelişim eğitimlerinin verildiği ve sosyal sorumluluk projelerinde aktif rol alması konusunda teşvik edici bir derstir. It is a course that provides students with personal development training and encourages them to take an active role in social responsibility projects.						
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/L.O 1	Kişilik, benlik, etik, ahlak ve mesleki etik kavramlarını tanımlayabilecektir. Define the concepts of personality, self, ethics, morality and professional ethics.					
	ÖÇ/L.O 2	Kendi özelliklerini ve ihtiyaçlarını kavrayabilecektir. Will be able to understand his/her own characteristics and needs.					
	ÖÇ/L.O 3	Sözlü ve yazılı iletişim geliştirme yöntemleri öğretilmektedir. Methods for developing oral and written communication will be taught.					
	ÖÇ/L.O 4	Sosyal Sorumluluk bilinci ve sosyal yeterlilikleri artacaktır. Social responsibility awareness and social competence will increase.					
	ÖÇ/L.O 5	Sosyal sorumluluk planı hazırlayabilecektir. Be able to prepare a social responsibility plan.					
II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı) PART II (Faculty Board Approval)							
Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)	PROGRAM ÇIKTILARI PROGRAM OUTCOMES		ÖÇ/L.O 1	ÖÇ/L.O 2	ÖÇ/L.O 3	ÖÇ/L.O 4	ÖÇ/L.O 5
	PÇ1 PO1	Mesleki uygulamalarda temel bilgiye sahip olma, bilgiyi analiz etme, veri değerlendirebilme ve güncel gelişmeleri bilmek Having basic knowledge in professional practices, being able to analyze information, evaluate data and know current developments.	X	X		X	X
	PÇ2 PO2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite alanında bilgi sahibi olmak To know in the field of occupational health and safety, environmental awareness, and quality				X	
	PÇ3 PO3	Mesleği için bilim ve teknolojiadaki güncel gelişmeleri izleme, etkin şekilde kullanma ve kendini sürekli yenilemek To follow current developments in science and technology for the sake of the profession, to use them effectively, and to constantly renew oneself.	X	X	X		X
	PÇ4 PO4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojisi araçlarını ve tekniklerini etkin kullanmak Effectively using information technology tools and techniques related to the profession	X	X			X
	PÇ5 PO5	Mesleki konu ve sorunları analitik ve eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirip, özgün, uygulanabilir çözüm önerileri geliştirebilmek To evaluate professional issues and problems from an analytical and critical perspective and develop original and applicable solution suggestions.				X	X

Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PC6	Sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi.			X	X	X
	PO6	Ability to communicate effectively using verbal, written, and visual methods, write reports, and make presentations.					
	PC7	Mesleği ile ilgili karmaşık sorunları takım çalışması halinde çözebilmek	X		X	X	
	PO7	Ability to solve complex problems related to the profession through teamwork					
	PC8	Sektör bilgisi,yaşam boyu öğrenme ve kariyer planlaması farkındalığına sahip olmak	X	X		X	
	PO8	Having sector knowledge, lifelong learning, and career planning awareness					
Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	PC9	Mesleki uygulamalarda bilimsel, ahlaki ve etik sorumluluk ilkelerine uygun davranmak.					
	PO9	To act by scientific, moral, and ethical responsibility principles in professional practices.					
	PC10	Temel düzeyde bir yabancı dil kullanıp, mesleği ile ilgili güncel bilgileri takip etmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilme yeteneğine sahip olmak					
	PO10	To be able to use a foreign language, follow current information about the profession and have the ability to communicate with colleagues.					
	PC11	Aşçılık alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir.	X			X	X
	PO11	Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of culinary.					
	PC12	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.	X				
	PO12	Competence in designing and visual presentation of food.					
	PC13	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular					
	PO13	Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.					
	PC14	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular					
	PO14	Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.					
	PC15	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir.					X
	PO15	Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.					
	PC16	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.		X		X	X
	PO16	Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework.					
	PC17	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.					
	PO17	Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.					
	PC18	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.					
	PO18	Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and nonalcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.					

	PÇ19	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.						
	PO19	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.						
	PÇ20	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.					X	X
	PO20	Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles						
	PÇ21	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.					X	
	PO21	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills						
	PÇ22	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir.						
	PO22	Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.						
III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)								
PART III (Department Board Approval)								
Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	K/S 1	1	Dersin İçeriği ve Konu Başlıkları- Giriş Course Content and Topics - Introduction			-	-	
	K/S 2	2	Felsefeye Giriş Introduction to Philosophy	D1				
	K/S 3	3	Kişilik, Benlik, Ahlak, Etik, Mesleki Etik Kavramları Concepts of Personality, Self, Morality, Ethics, Professional		D1			
	K/S 4	4	Yazılı İletişim Written Communication			D1		
	K/S 5	5	Sözlü İletişim Verbal Communication			D1	D1	
	K/S 6	6	Etkili Sunum Teknikleri Effective Presentation Techniques					D1
	K/S 7	7	Sosyal Medya ve Algı Yönetimi Social Media and Perception Management			D1		D2
	K/S 8	8	ARA SINAV MIDTERM EXAM					
	K/S 9	9	Görgü Kuralları Etiquette	D3	D3			
	K/S 10	10	Sivil Toplum Kuruluşları Civil Society Organizations				D3	D2
	K/S 11	11	Diksiyon Eğitimi-Halk Oyunları Diction Training-Folk Dances	D3	D3	D3		
	K/S 12	12	Diksiyon Eğitimi-Halk Oyunları Diction Training-Folk Dances	D3	D3	D3		
	K/S 13	13	Diksiyon Eğitimi-Halk Oyunları Diction Training-Folk Dances	D3	D3			
	K/S 14	14	Diksiyon Eğitimi-Halk Oyunları Diction Training-Folk Dances	D3	D2	D3		
	K/S 15	15	FINAL FINAL EXAM					
Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telif Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule			Telif Kuralı Make-Up Rule	
	D1	Ara Sınav Midterm Exam	30%	Yazılı			Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir geçerli bir belge sağlıyorsa telif sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.	
	D2	Kısa Sınav(lar) Quizz(es)	20%	Sunum ve Rapor -				
	D3	Final Sınavı Final Exam	50%	Yazılı				
	TOPLAM / SUM				100%			
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes								
					HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS
					A+	-	C+	60-64
					A	95-100	C	55-59

Hart Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade			A-	85-94	C-	50-54
			B+	80-84	D+	45-49
			B	75-79	D	40-44
			B-	65-74	F	0-39

Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüğü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür Method	Açıklama Explanation	Saat Hours
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor			
	1	Sınıf Dersi Lecture	3 saat/hafta 3 hours/week	42
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture	Anlatılan konuya yönelik sorular sorulur Open-end thought provoking question during the lecture	4
	3	Problem Dersi Recitation		
	4	Laboratuvar Laboratory		
	5	Uygulama Practical		
	6	Saha Çalışması Field Work	Teknik gezi Technical trip	
	Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student			
	7	Ara Sınav Midterm Exam	Öğrencinin ara sınav öncesi yapması beklenen hazırlık saati Preparation time that the student is expected to do before the midterm exam	10
	9	İş Planı Business Plan	Ödev konusunun araştırılması ve sunum/rapor olarak hazırlanması için geçen süre Time taken to research the assignment topic and prepare it as a presentation/report	10
	10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1/2 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)	7
	11	Final Sınavı Final Exam	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati Preparation time that the student is expected to do before the final exam	10
	12	Ofis Saati Office Hours	Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, konuların tekrar edildiği süre A period of time after the lesson, during which students who wish to attend and where the topics are repeated	7
	TOPLAM / TOTAL			90

IV. BÖLÜM IV. PART				
Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Surname	Name Nihal Üstünkaya Bayındır		
	E-posta mail	E- nihal.ustunkaya@antalva.edu.tr	Ofis Office	AG-54
	Görüşme saatleri Office Hours	1 saat/hafta (Öğretim görevlisinin haftalık ders programına göre ayarlanır) 1 hour/week (adjusted according to the instructor's weekly course schedule)		
Ders Materyalleri Materials	Zorunlu Mandatory	Duygusal Zeka, Daniel Goleman. İnsan İnsana, Doğan Cüceloğlu.		
	Önerilen Recommended			
Diğer Other	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir. Başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayı da içerir. Herhangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır. It includes school-related integrity violations, but is not limited to cheating or plagiarism. Submitting the work of others includes using the work of the instructor or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action.		
	Engelli Öğrenciler Students with Disabilities	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance with in certain limits		
	Güvenlik Konuları Safety Issues			
	Esneklik Flexibility	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content may change. Students are informed about the changes.		

AKTS DERS TANITIM FORMU ECTS Course Description Form							
I. BÖLÜM (Senato Onayı) PART I (Senate Approval)							
Dersi Açan Fakülte /YO Offering School	Meslek Yüksekokulu Vocational School						
Dersi Açan Bölüm Offering Department	Aşçılık Cookery						
Dersi Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Önlisans upper secondary education					Zorunlu Compulsory	
Ders Kodu Course Code	ASC 228						
Ders Adı Course Name	Bilimsel ve Kültürel Etkinlikler						
Öğretim dili Language of Instruction	Türkçe Turkish	Ders Türü Type of Course	Teorik Theory				
Ders Seviyesi Level of Course	Önlisans upper secondary education	AKTS ECTS	3				
Haftalık Ders Saati Hours per Week	3 saat 3 hours						
AKTS Kredisi ECTS Credit	3 3						
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu Letter Grade						
Ön koşul/lar Pre-requisites	Bulunmamaktadır None						
Yan koşul/lar Co-requisites	Bulunmamaktadır None						
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Bulunmamaktadır None						
Dersin Amacı Educational Objective	Dersin amacı, öğrencilerin bilimsel ve kültürel etkinliklere karşı olan ilgi, tutum ve meraklarını arttırmak, bilimsel ve kültürel etkinliklere katılımlarını sağlamak, onları araştırmacı ve yaratıcı niteliklere sahip bireyler olarak yetiştirmesine katkı sağlamak, bilgiyi paylaşma ve öğrenme becerisi kazandırmaktır. The aim of the course is to increase students' interest, attitude and curiosity towards scientific and cultural activities, to ensure their participation in scientific and cultural activities, to contribute to their training as individuals with investigative and creative qualities, and to provide them with the ability to share knowledge and learn.						
Ders İçeriği Course Description	Bilimsel ve kültürel etkinlikler başlıkları altında teorik alt yapının sunulması, bilimsel ve kültürel etkinlikleri takip etme ve katılma. Providing theoretical background under the titles of scientific and cultural activities, following and participating in scientific and cultural activities.						
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Bilimsel etkinliklerin önemini kavrayabilir. Can understand the importance of scientific activities.					
	ÖÇ/LO 2	Kültürel etkinliklerin önemini kavrayabilir. Can understand the importance of cultural activities.					
	ÖÇ/LO 3	Kültürü tanımlar ve insan ile ilişkisini açıklar. Kültürü tanımlar ve insan ile ilişkisini açıklar.					
	ÖÇ/LO 4	Yaşamboyu öğrenme ve sorgulama bilinci oluşturabilir. It can create awareness of lifelong learning and questioning.					
	ÖÇ/LO 5	Eleştirel yaklaşım ve yorum gücünü artırabilir. Eleştirel yaklaşım ve yorum gücünü artırabilir.					
II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı) PART II (Faculty Board Approval)							
Temel Çıktılar (Üniversite)	PROGRAM ÇIKTILARI PROGRAM OUTCOMES		ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	PC1	Mesleki uygulamalarda temel bilgiye sahip olma, bilgiyi analiz etme, veri değerlendirebilme ve güncel gelişmeleri bilmek	X	X	X	X	X
	PO1	Having basic knowledge in professional practices, being able to analyze information, evaluate data and know current developments.					
	PC2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite alanında bilgi sahibi olmak					
	PO2	To know in the field of occupational health and safety, environmental awareness, and quality					
	PC3	Mesleği için bilim ve teknolojideki güncel gelişmeleri izleme, etkin şekilde kullanma ve kendini sürekli yenilemek				X	X

Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)	PO3	To follow current developments in science and technology for the sake of the profession, to use them effectively, and to constantly renew oneself.					
	PC4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojisi araçlarını ve tekniklerini etkin kullanmak	X	X	X	X	X
	PO4	Effectively using information technology tools and techniques related to the profession					
	PC5	Mesleki konu ve sorunları analitik ve eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirip, özgün, uygulanabilir çözüm önerileri geliştirebilmek				X	X
	PO5	To evaluate professional issues and problems from an analytical and critical perspective and develop original and applicable solution suggestions.					
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PC6	Sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi.	X	X	X	X	X
	PO6	Ability to communicate effectively using verbal, written, and visual methods, write reports, and make presentations.					
	PC7	Mesleği ile ilgili karmaşık sorunları takım çalışması halinde çözebilmek					
	PO7	Ability to solve complex problems related to the profession through teamwork					
	PC8	Sektör bilgisi,yaşam boyu öğrenme ve kariyer planlaması farkındalığına sahip olmak					
	PO8	Having sector knowledge, lifelong learning, and career planning awareness					
	PC9	Mesleki uygulamalarda bilimsel, ahlaki ve etik sorumluluk ilkelerine uygun davranmak.	X	X	X	X	
	PO9	To act by scientific, moral, and ethical responsibility principles in professional practices.					
	PC10	Temel düzeyde bir yabancı dil kullanıp, mesleği ile ilgili güncel bilgileri takip etmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilme yeteneğine sahip olmak					
	PO10	To be able to use a foreign language, follow current information about the profession and have the ability to communicate with colleagues.					
	PC11	Aşçılık alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir.					
	PO11	Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of culinary.					
	PC12	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.					
	PO12	Competence in designing and visual presentation of food.					
	PC13	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular					
	PO13	Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.					
	PC14	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular					
	PO14	Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action					
	PC15	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir.					
	PO15	Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.					
	PC16	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.					

Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	PO16	Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework						
	PÇ17	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.						
	PO17	Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.						
	PÇ18	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.						
	PO18	Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and nonalcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.						
	PÇ19	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.						
	PO19	Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry						
	PÇ20	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.						
Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	PO20	Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles						
	PÇ21	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.	X	X	X	X	X	X
	PO21	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills						
	PÇ22	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir.						
	PO22	Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.						
	III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)							
	PART III (Department Board Approval)							
	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	K/S 1	1	Giriş ve Oryantasyon:Müfredatın Tartışılması Introduction and Orientation: Discussion of the Curriculum	-	-	-	-	-
	K/S 2	2	Bilim Nedir? Önemi ve Tanımı What is Science? Its Importance and Definition	D1-D2	D1-D2			
	K/S 3	3	Bilimsel Etkinliklerin Tanımı Kongre, Konferans, Panel, Seminer vd. Definition of Scientific Events Congress, Conference, Panel, Seminar etc.	D1-D2	D1-D2	D1-D2		
	K/S 4	4	Kültür nedir? Kültüre ait kavramlar. What is culture? Concepts related to culture.	D1-D2	D1-D2	D1-D2		
	K/S 5	5	Kültürel aktiviteler çeşitleri Types of cultural activities	D1-D2	D1-D2	D2-D3		
	K/S 6	6	Sanat nedir? Sanata ait kavramlar. What is art? Concepts of art.	D1-D2	D1-D2	D2-D3		
	K/S 7	7	VİZE MIDTERM	D1	D1	D1		
	K/S 8	8	Sanatsal ve Kültürel Etkinliklerin Yürütüldüğü Kurum ve Kuruluşları Institutions and Organizations Where Artistic and Cultural Activities Are Carried Out			D2-D3	D2-D3	D2-D3
	K/S 9	9	Etkinliklere katılma (Gözlem ve yorumlama) Participating in activities (Observation and interpretation)			D2-D3	D2-D3	D2-D3

	K/S 10	10	Etkinliklere katılma (Gözlem ve yorumlama)					D2-D3	D2-D3		
	Participating in activities (Observation and interpretation)										
	K/S 11	11	Etkinliklere katılma (Gözlem ve yorumlama)			D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3		
	Participating in activities (Observation and interpretation)										
	K/S 12	12	Etkinliklere katılma (Gözlem ve yorumlama)			D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3		
	Participating in activities (Observation and interpretation)										
	K/S 13	13	Etkinliklere katılma (Gözlem ve yorumlama)		D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3		
Participating in activities (Observation and interpretation)											
K/S 14	14	Etkinliklere katılma (Gözlem ve yorumlama)		D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3			
Participating in activities (Observation and interpretation)											
K/S 15	15	FINAL FINAL		D3	D3	D3	D3	D3			
Öğretim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telif Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür	Type	Ağırlık	Weight	Uygulama Kuralı		Implementation Rule	Telif Kuralı	Make-Up Rule	
	D1	Ara Sınav Midterm Exam		30%		Açık Uçlu Open-Ended		Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telif sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.			
	D2	Kısa Sınav(lar) Quizz(es)		10%		Sunum ve Rapor Presentation and Report					
	D3	Final Sınavı Final Exam		60%		Açık uçlu Open-Ended					
	TOPLAM / SUM						100%				
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşılabilecek olayları yorumlaması istenilmektedir. Students demonstrate what they have learned in class discussions, exams. In addition, with the given project, the student is asked to interpret the theoretical knowledge learned in the lesson and the events that he will encounter in the field.										
Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade	Bütün değerlendirilmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir. Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.					HARF NOTU	ARALIK	HARF NOTU	ARALIK		
						GRADE	MARKS	GRADE	MARKS		
						A+	-	C+	60-64		
						A	95-100	C	55-59		
						A-	85-94	C-	50-54		
						B+	80-84	D+	45-49		
						B	75-79	D	40-44		
B-	65-74	F	0-39								
Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüklüğü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür	Method	Açıklama				Explanation	Saat Hours		
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor										
	1	Sınıf Dersi Lecture	3saat/hafta 3 hours/week				42				
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture	Anlatılan konuya yönelik sorular sorulur Open -end thought provoking question during the lecture								
	3	Problem Dersi Recitation									
	4	Laboratuvar Laboratory									
	5	Uygulama Practical									
	6	Saha Çalışması Field Work									
	Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student										
	7	Ara Sınav Midterm Exam	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the midterm 20 exam				10				
	9	İş Planı Business Plan	Ödev konusunun araştırılması ve sunum/rapor olarak hazırlanması için geçen süre Time taken to research the project and prepare it as a presentation/report				10				
	10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)								
	11	Final Sınavı Final Exam	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam				15				
	12	Ofis Saati Office Hours	Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, anlaşılmayan konuların tekrar edildiği süre (1 saat/hafta) Time needed to repeat the subjects that are not understood with the voluntary participation of students (1 hour/week)				14				
	TOPLAM / TOTAL										91

IV. BÖLÜM			
IV. PART			
Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Surname	-	
	E-posta mail	E-	Ofis Office
	Görüşme saatleri Office Hours	1 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 1 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)	
Ders Materyalleri Materials	Zorunlu Mandatory	Basılı doküman, Sunum Slaytları,	
	Önerilen Recommended	önerilen yardımcı kitaplar	
Diğer Other	Akademik Dürüstlük Scholarship	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayıda içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır. It includes violations of school integrity, but is not limited to cheating, plagiarism, but also handing over the work of others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action	
	Engelli Öğrenciler Students with Disabilities	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits	
	Güvenlik Konuları Safety Issues		
	Esneklik Flexibility	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content is subject to change. Students are informed about the changes	

AKTS DERS TANITIM FORMU ECTS Course Description Form							
I. BÖLÜM (Senato Onayı) PART I (Senate Approval)							
Dersi Açan Fakülte /YO	Meslek Yüksekokulu						
Offering School	Vocational School						
Dersi Açan Bölüm	Aşçılık						
Offering Department	Cookery						
Dersi Alan Program (lar)	Önlisans					Seçmeli	
Program(s) Offered to	upper secondary education					Elective	
Ders Kodu Course Code	ASC-220						
Ders Adı Course Name	Vejetaryen Mutfak Vegetarian Kitchen						
Öğretim dili Language of Instruction	Türkçe Turkish			Ders Türü Type of Course	Uygulama Practical		
Ders Seviyesi Level of Course	Önlisans upper secondary education			AKTS ECTS	3		
Haftalık Ders Saati	2 saat						
Hours per Week	2 hours						
AKTS Kredisi	3						
ECTS Credit	3						
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu Letter Grading						
Ön koşul/lar Pre-requisites	ASC 105 Gıda Güvenliği Hijyen ve Sanitasyon ASC 105 Food Safety Hygiene and Sanitation						
Yan koşul/lar Co-requisites	Bulunmamaktadır None						
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Sadece aşçılık öğrencileri kayıtlı olabilir. Available to Cookery department only.						
Dersin Amacı	Vejetaryen mutfağın genel yapısı, tarihi, vejetaryen ve vegan kültürün anlaşılması, beslenme özelliklerinin öğrenilmesi, vejetaryen mutfakta tercih edilen malzemeler, bu malzemeler ile vejetaryan menu hazırlama ve sunumuna ilişkin bilgilerin edinilmesi amaçlanmaktadır. Böylece öğrenci bitki temelli beslenmeyi tercih eden kişilerin motivasyonu ve istekleri ile ilgili bilgi sahibi olması, uygun menü oluşturması mümkün olmaktadır						
Educational Objective	The aim is to understand the general structure of vegetarian cuisine, its history, vegetarian and vegan culture, learn nutritional characteristics, obtain information about the ingredients preferred in vegetarian cuisine, and the preparation and presentation of a vegetarian menu with these ingredients. In this way, students will be able to learn about the motivation and desires of people who prefer plant-based nutrition and create an appropriate menu.						
Ders İçeriği	Vejetaryen ve bu çerçevede altında, bitki temelli beslenme türlerinin çıkış noktası, tarihi anlatılır. Farklı bitki temelli beslenme alışkanlıkları tartışılır (pesketeryan, fruteryan gibi). Veganlığın beslenme alışkanlığından öte bir yaşam felsefesi olması sebebiyle, vegan felsefe tartışılır. Bitki temelli beslenmenin sürdürülebilir çevre açısından önemi, sağlık üzerindeki olumlu ve olumsuz etkileri, bu konuda söz sahibi sivil toplum örgütleri de dersin içeriği arasındadır.						
Course Description	The origins and history of vegetarian and plant-based diets are explained. Different plant-based diets are discussed (pescetarian, fruitarian, etc.). Since veganism is a philosophy of life rather than a dietary habit, vegan philosophy is discussed. The importance of plant-based diets in terms of sustainable environment, positive and negative effects on health, and civil society organizations that have a say in this matter are also among the content of the course.						
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Bitkisel temelli beslenme tarihini ve dindeki yerini öğrenme Learning the history of plant-based nutrition and its place in religion					
	ÖÇ/LO 2	Bitki temelli diyetlerin sağlık üzerindeki olumlu ve olumsuz etkilerini tartışabilme Discuss the positive and negative effects of plant-based diets on health.					
	ÖÇ/LO 3	Vegan, Vejetaryen, Pesketaryen gibi farklı yaklaşımların motivasyonlarını ve birbirinden farklılıklarını öğrenme Learning the motivations and differences between different approaches such as Vegan, Vegetarian, Pescetarian					
	ÖÇ/LO 4	Sürdürülebilir dünya için vegan ve vejetaryen beslenmenin önemini anlama, bu alandak etkin toplulukları, aktivistleri tanıma ve hayvansal ürün üreten sektörlerin konuya yaklaşımını, konuyla ilgil medyaya yansıyan haberleri öğrenme Understanding the importance of vegan and vegetarian nutrition for a sustainable world, getting to know active communities and activists in this field, and learning about the approach of animal product producing sectors to the subject and news reflected in the media on the subject.					
	ÖÇ/LO 5	Vegan ve Vejetaryen bileşenleri, bu bileşenleri kullanarak yemek yapmayı, menü oluşturmayı öğrenme Learning how to cook and create a menu using Vegan and Vegetarian ingredients					
II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı) PART II (Faculty Board Approval)							
Temel Çıktılar (Üniversite Geneline) Basic Outcomes (University-wide)	PROGRAM ÇIKTILARI PROGRAM OUTCOMES		ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	PÇ1	Mesleki uygulamalarda temel bilgiye sahip olma, bilgiyi analiz etme, veri değerlendirebilme ve güncel gelişmeleri bilmek	x	x	x	x	x
	PO1	Having basic knowledge in professional practices, being able to analyze information, evaluate data and know current developments.					
	PÇ2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite alanında bilgi sahibi olmak					x
	PO2	To know in the field of occupational health and safety, environmental awareness, and quality					
	PÇ3	Mesleği için bilim ve teknolojiadaki güncel gelişmeleri izleme, etkin şekilde kullanma ve kendini sürekli yenilemek			x	x	x
	PO3	To follow current developments in science and technology for the sake of the profession, to use them effectively, and to constantly renew oneself.					
	PÇ4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojisi araçlarını ve tekniklerini etkin kullanmak					

	PO4	Effectively using information technology tools and techniques related to the profession				^	^
	PÇ5	Mesleki konu ve sorunları analitik ve eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirip, özgün, uygulanabilir çözüm önerileri geliştirebilmek				x	x
	PO5	To evaluate professional issues and problems from an analytical and critical perspective and develop original and applicable solution suggestions.					
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PÇ6	Sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi.					x
	PO6	Ability to communicate effectively using verbal, written, and visual methods, write reports, and make presentations.					
	PÇ7	Mesleği ile ilgili karmaşık sorunları takım çalışması halinde çözebilmek				x	x
	PO7	Ability to solve complex problems related to the profession through teamwork					
	PÇ8	Sektör bilgisi,yaşam boyu öğrenme ve kariyer planlaması farkındalığına sahip olmak				x	
	PO8	Having sector knowledge, lifelong learning, and career planning awareness					
	PÇ9	Mesleki uygulamalarda bilimsel, ahlaki ve etik sorumluluk ilkelerine uygun davranmak.	x	x	x	x	x
	PO9	To act by scientific, moral, and ethical responsibility principles in professional practices.					
	PÇ10	Temel düzeyde bir yabancı dil kullanıp, mesleği ile ilgili güncel bilgileri takip etmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilme yeteneğine sahip olmak				x	x
	PO10	To be able to use a foreign language, follow current information about the profession and have the ability to communicate with colleagues.			x		
	PÇ11	Aşçılık alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir.			x	x	x
	PO11	Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of culinary.					
	PÇ12	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.				x	x
	PO12	Competence in designing and visual presentation of food.					
	PÇ13	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular			x	x	
	PO13	Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.					
	PÇ14	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular				x	x
	PO14	Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.					
	PÇ15	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir.	x	x	x	x	x
	PO15	Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.					
	PÇ16	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.				x	x
	PO16	Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework.					
	PÇ17	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.				v	v

Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	PO17	Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.					^	^
	PC18	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.						
	PO18	Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and nonalcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.					x	x
	PC19	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.				x	x	x
	PO19	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.						
	PC20	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.	x	x				
	PO20	Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles						
	PC21	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.				x	x	
	PO21	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills						
	PC22	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, sislemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir.						
	PO22	Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.		x	x			
III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)								
PART III (Department Board Approval)								
Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	K/S 1	1	Giriş: Ders içeriğinin paylaşılması Introduction: Sharing course content	-	-	-	-	-
	K/S 2	2	Bitki Temelli Diyetin Tarihçesi: Paleolitik Çağ'dan Neolitik Çağa History of the Plant-Based Diet: Paleolithic to Neolithic					
	K/S 3	3	Mutfak Uygulaması Kitchen Application					
	K/S 4	4	Bitki Temelli Diyetin Tarihçesi: Dinler ve Et Tüketimi The History of the Plant-Based Diet: Religions and Meat Consumption					
	K/S 5	5	Mutfak Uygulaması Kitchen Application					
	K/S 6	6	Sınıflandırma Bitki Bazlı Diyetler Çeşitli Bitki Bazlı Diyetlerin Özellikleri Classification Plant-Based Diets Characteristics of Various Plant-Based Diets					
	K/S 7	7	Mutfak Uygulaması Kitchen Application					
	K/S 8	8	Vize Midterm					
	K/S 9	9	Etik Bakış Açısı: Hayvan Hakları ve Et Tüketimi. Et/Balık Tüketiminin Çevresel Etkisi Ethical Perspective: Animal Rights and Meat Consumption. Environmental Impact of Meat/Fish Consumption					
	K/S 10	10	Mutfak Uygulaması Kitchen Application					
	K/S 11	11	Dernekler, kar amacı gütmeyen kuruluşlar, sosyal hareketler ve aktivistler Vejetaryen & Vegan Restoranlar Associations, non-profits, social movements and activists Vegetarian & Vegan Restaurants					
	K/S 12	12	Mutfak Uygulaması Kitchen Application					
	K/S 13	13	Ödev Sunumu : Bir Vegan ile Röportaj					

	K/S 14	14	Homework Presentation: Interview with a Vegan							
	K/S 14	14	MutfaK Uygulaması Kitchen Application							
	K/S 15	15	FINAL SINAVI FINAL							
Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telifi Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür	Type	Ağırlık	Weight	Uygulama Kuralı	Implementation Rule	Telifi Kuralı	Make-Up Rule	
	D1	Ara Sınav Midterm Exam		20%		Açık Uçlu Open-Ended		Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telifi sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.		
	D2	Kısa Sınav(lar) Quizz(es)		30%		Sunum ve Rapor Presentation and Report				
	D3	Final Sınavı Final Exam		50%		Açık uçlu Open-Ended				
	TOPLAM / SUM					100%				
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı	Her ders konusu en az bir sınav sorusu ile test edilir. Her öğrenim değerlendirme metoduna verilen ağırlıkla, her öğrencinin ağırlıklı not ortalaması hesaplanır. Dersi geçmek için, bir öğrenci 100 puan üzerinden, dersi veren öğretim üyesi tarafından belirlenen bir hedef yüzdesini toplamak zorundadır ve bu hedef yüzdesini bulurken sınıf ortalaması dikkate alınır.									
Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Each course topic is tested with at least one exam question. The weight given to each learning assessment method is used to calculate each student's weighted grade point average. To pass the course, a student must collect a target percentage determined by the instructor out of 100 points, and the class average is taken into account when calculating this target percentage.									
Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade	Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir. Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.					HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	
						A+	-	C+	60-64	
						A	95-100	C	55-59	
						A-	85-94	C-	50-54	
						B+	80-84	D+	45-49	
						B	75-79	D	40-44	
B-	65-74	F	0-39							
Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yükü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür	Method	Açıklama					Explanation	Saat Hours
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor									
	1	Sınıf Dersi Lecture	3saat/hafta 3 hours/week					42		
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture	Anlatılan konuya yönelik sorular sorulur Open -end thought provoking question during the lecture					4		
	3	Problem Dersi Recitation								
	4	Laboratuvar Laboratory								
	5	Uygulama Practical	MutfaK uygulamaları Kitchen practices							
	6	Saha Çalışması Field Work								
	Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student									
	7	Ara Sınav Midterm Exam	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the midterm 20 exam					20		
	9	İş Planı Business Plan	Ödev konusunun araştırılması ve sunum/rapor olarak hazırlanması için geçen süre Time taken to research the project and prepare it as a presentation/report					20		
	10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)					14		
	11	Final Sınavı Final Exam	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam					30		
	12	Ofis Saati Office Hours	Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, anlaşılmayan konuların tekrar edildiği süre (1 saat/hafta) Time needed to repeat the subjects that are not understood with the voluntary participation of students (1 hour/week)					14		
	TOPLAM / TOTAL									
IV. BÖLÜM IV. PART										
Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Surname	Name								
	E-posta mail	E-					Ofis Office			
	Görüşme saatleri Office Hours	1 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 1 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)								
Ders Materyalleri Materials	Zorunlu Mandatory	Han Kang (2007) Vejetaryen								
	Önerilen Recommended	BİYOETİK ÇERÇEVESİNDE VEGAN VE VEJETARYENLİK								

Diğer	Other	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayıda içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır. It includes violations of school integrity, but is not limited to cheating, plagiarism, but also handing over the work of others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action
		Engelli Öğrenciler Students with Disabilities	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlar. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits
		Güvenlik Konuları Safety Issues	
		Esneklik Flexibility	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content is subject to change. Students are informed about the changes

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-

AKTS DERS TANITIM FORMU ECTS Course Description Form							
I. BÖLÜM (Senato Onayı) PART I (Senate Approval)							
Dersi Açan Fakülte /YO Offering School	Meslek Yüksekokulu Vocational School						
Dersi Açan Bölüm Offering Department	Aşçılık Cookery						
Dersi Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Önlisans upper secondary education						Zorunlu Compulsory
Ders Kodu Course Code	ASC-202						
Ders Adı Course Name	Temel Mutfak Teknikleri 3 Basic Kitchen Techniques 3						
Öğretim dili Language of Instruction	Türkçe Turkish	Ders Türü Type of Course	Uygulama Practical				
Ders Seviyesi Level of Course	Önlisans upper secondary education	AKTS ECTS	4				
Haftalık Ders Saati Hours per Week	2 saat 2 Hour						
AKTS Kredisi ECTS Credit	3 3						
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu Letter grade						
Ön koşul/lar Pre-requisites	ASC 105 GIDA GÜVENLİĞİ HİJYEN SANİTASYON ASC 105 FOOD SAFETY HYGIENE SANITATION						
Yan koşul/lar Co-requisites	Bulunmamaktadır None						
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Sadece aşçılık öğrencileri kayıtlanabilir. Available to Cookery department only.						
Dersin Amacı Educational Objective	Öğrencilerin Türk yemek kültürü hakkında bilgi sahibi olmalarını ve bu bilgiyi akademik ve mesleki yaşamlarına uyarlamalarını hedefler. It aims to enable students to gain knowledge about Turkish food culture and to apply this knowledge to their academic and professional lives.						
Ders İçeriği Course Description	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. Students aim to read Classical Ottoman chronicles towards the end of the course, focusing primarily on earlier historical documents written in a simpler style and consisting mostly of Turkish words.						
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Osmanlı mutfak kültürünü açıklama Explaining Ottoman culinary culture					
	ÖÇ/LO 2	Osmanlı mutfağında kullanılan pişirme yöntemlerini tanımlama Describe the cooking methods used in Ottoman cuisine					
	ÖÇ/LO 3	Döneme uygun bir şekilde Osmanlı yemeklerini hazırlama ve sunma Preparing and serving Ottoman dishes in a way appropriate to the period					
	ÖÇ/LO 4	Anadolunun ilk yerleşik uygarlığından günümüze kadar süre gelen Türk Mutfak kültürüne hakim olur. It dominates the Turkish culinary culture that has continued from the first settled civilization of Anatolia to the present day.					
	ÖÇ/LO 5	Türk mutfak kültürünün kronolojik mutfak etkileşimine hakim olur. Masters the chronological culinary interaction of Turkish culinary culture.					
II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı) PART II (Faculty Board Approval)							
	PROGRAM ÇIKTILARI PROGRAM OUTCOMES		ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
Temel Çıktılar (Üniversite)	PÇ1 PO1	Mesleki uygulamalarda temel bilgiye sahip olma, bilgiyi analiz etme, veri değerlendirebilme ve güncel gelişmeleri bilmek Having basic knowledge in professional practices, being able to analyze information, evaluate data and know current developments.	X	X	X	X	X
	PÇ2 PO2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite alanında bilgi sahibi olmak To know in the field of occupational health and safety, environmental awareness, and quality					
	PÇ3	Mesleği için bilim ve teknolojideki güncel gelişmeleri izleme, etkin şekilde kullanma ve kendini sürekli yenilemek					
							x

Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)	PO3	To follow current developments in science and technology for the sake of the profession, to use them effectively, and to constantly renew oneself.					
	PÇ4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojisi araçlarını ve tekniklerini etkin kullanmak					
	PO4	Effectively using information technology tools and techniques related to the profession					
	PÇ5	Mesleki konu ve sorunları analitik ve eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirip, özgün, uygulanabilir çözüm önerileri geliştirebilmek					
	PO5	To evaluate professional issues and problems from an analytical and critical perspective and develop original and applicable solution suggestions.					
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PÇ6	Sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi.					
	PO6	Ability to communicate effectively using verbal, written, and visual methods, write reports, and make presentations.					
	PÇ7	Mesleği ile ilgili karmaşık sorunları takım çalışması halinde çözebilmek					
	PO7	Ability to solve complex problems related to the profession through teamwork					
	PÇ8	Sektör bilgisi,yaşam boyu öğrenme ve kariyer planlaması farkındalığına sahip olmak					
	PO8	Having sector knowledge, lifelong learning, and career planning awareness					
	PÇ9	Mesleki uygulamalarda bilimsel, ahlaki ve etik sorumluluk ilkelerine uygun davranmak.				X	
	PO9	To act by scientific, moral, and ethical responsibility principles in professional practices.					
	PÇ10	Temel düzeyde bir yabancı dil kullanıp, mesleği ile ilgili güncel bilgileri takip etmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilme yeteneğine sahip olmak					
	PO10	To be able to use a foreign language, follow current information about the profession and have the ability to communicate with colleagues.					
	PÇ11	Aşçılık alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir.	X		X		X
	PO11	Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of culinary.					
	PÇ12	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.			X		
	PO12	Competence in designing and visual presentation of food.					
	PÇ13	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular	X		X		X
	PO13	Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.					
	PÇ14	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular					
	PO14	Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action					
	PÇ15	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir.			X		X
	PO15	Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.					
	PÇ16	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.		X	X		X

Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	PO16	Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework						
	PÇ17	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.	X		X			X
	PO17	Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.						
	PÇ18	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.						
	PO18	Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and nonalcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.						
	PÇ19	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.						
	PO19	Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry						
	PÇ20	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.		X	X			
Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	PO20	Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles						
	PÇ21	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.						
	PO21	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills						
	PÇ22	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir.						
	PO22	Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.						
	III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)							
	PART III (Department Board Approval)							
	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	K/S 1	1	Türk mutfağı ve geçmişten günümüze türk mutfağını etkileyen önemli dönemler. Turkish cuisine and important periods that have influenced Turkish cuisine from past to present.	D1			D1,D2	D1
	K/S 2	2	Anadoluda ilk yerleşik uygarlık ve mutfak kültürü.Hitit mutfağı. The first settled civilization and culinary culture in Anatolia. Hittite cuisine.				D1	
	K/S 3	3	Orta Asya Türk Mutfağı Central Asian Turkish Cuisine			D2,D1	D1	
	K/S 4	4	Selçuklu mutfağı ve uygulama Seljuk cuisine and practice				D1	
	K/S 5	5	Osmanlı mutfağı ve Osmanlı mutfağında pişirme yöntemleri uygulamaları Ottoman cuisine and cooking methods and practices in Ottoman cuisine		D1,D2		D1	
	K/S 6	6	14. ve 15. yüzyıl Osmanlı Mutfağı / Uygulama 14th and 15th century Ottoman Cuisine / Practice				D1	
	K/S 7	7	VİZE MIDTERM	D1	D1	D1	D1	D1
	K/S 8	8	16. ve 17. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı / Uygulaması		D2		D3	

			16th and 17th Century Ottoman Cuisine / Practice							
	K/S 9	9	18. ve 19. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı / Uygulaması 18th and 19th Century Ottoman Cuisine / Practice			D2		D3		
	K/S 10	10	Cumhuriyet Dönemi türk mutfağı ve fransız mutfağı etkisi. The influence of Turkish cuisine and French cuisine in the Republican Period.			D2		D3		
	K/S 11	11	Türk Mutfak Kültüründe Etnik Mutfaklar Ethnic Cuisines in Turkish Culinary Culture					D3	D3	
	K/S 12	12	Modern Türk Mutfağı 1 Modern Turkish Cuisine 1					D3	D3	
	K/S 13	13	Modern Türk mutfağı 2 Modern Turkish Cuisine 2					D3		
	K/S 14	14	Genel Tekrar Dersi General Review lesson							
	K/S 15	15	FINAL SINAVI FINAL		D3	D3	D3	D3	D3	
Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağrlıkları, Uygulama ve Telifi Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür	Type	Ağırlık	Weight	Uygulama Kuralı		Implementation Rule	Telifi Kuralı	Make-Up Rule
	D1		Ara Sınav Midterm Exam		30%	Açık Uçlu Open-Ended			Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telifi sınavı yapacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.	
	D2		Kısa Sınav(lar) Quizz(es)		10%	Ders içi değerlendirme. Presentation and Report				
	D3		Final Sınavı Final Exam		60%	Açık uçlu Open-Ended				
	TOPLAM / SUM						100%			
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşıacağı olayları yorumlaması istenilmektedir. Students demonstrate what they have learned in class discussions, exams. In addition, with the given project, the student is asked to interpret the theoretical knowledge learned in the lesson and the events that he will encounter in the field.									
Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade	Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir. Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.					HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	
						A+	-	C+	60-64	
						A	95-100	C	55-59	
						A-	85-94	C-	50-54	
						B+	80-84	D+	45-49	
						B	75-79	D	40-44	
						B-	65-74	F	0-39	
Öğretim Metotları, Tahmini Öğrenci Yüüğü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür	Method	Açıklama				Explanation	Saat Hours	
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor									
	1	Sınıf Dersi Lecture								
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture	Anlatılan konuya yönelik sorular sorulur Open -end thought provoking question during the lecture					4		
	3	Problem Dersi Recitation								
	4	Laboratuvar Laboratory								
	5	Uygulama Practical	3saat/hafta 3 hours/week					42		
	6	Saha Çalışması Field Work								
	Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student									
	7	Ara Sınav Midterm Exam	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the midterm 20 exam					20		
	9	İş Planı Business Plan	Ödev konusunun araştırılması ve sunum/rapor olarak hazırlanması için geçen süre Time taken to research the project and prepare it as a presentation/report					20		
	10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)					14		
	11	Final Sınavı Final Exam	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam					30		
	12	Ofis Saati Office Hours	Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, anlaşılmayan konuların tekrar edildiği süre (1 saat/hafta) Time needed to repeat the subjects that are not understood with the voluntary participation of students (1 hour/week)					14		
	TOPLAM / TOTAL									144
IV. BÖLÜM										

IV. PART				
Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Surname	Hasan Can GÜLEL		
	E-posta mail	hasancan.gulel@antalya.edu.tr	Ofis Office	AG-54
	Görüşme saatleri Office Hours	1 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 1 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)		
	Zorunlu Mandatory	1) <i>Muhammed Bin İmamdu Şirvanî, (2005), 15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı, Haz.: Prof. Dr. Mustafa Arzuhan ve Muğannı Çakır, İstanbul, Cökembir Yayınları,</i> 2) <i>Mahmed Resad, (2018), Ene-i Tabakat (1340-1341), Haz. Priscilla Mary İon, Kitap Yayınevi, İstanbul</i>		
Ders Materyalleri Materials	Önerilen Recommended	1) Ali Efref Dede Efendi, (1992), Ali Efref Dede'nin Yemek Risalesi (1275-1859), Haz., Feyzi Halıcı, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Atatürk Kültür Merkezi Yayını, Sayı:62, Türk Kültüründen Görüntüler Dizisi- Sayı:17, Ankara, 2) Yerasimos, S. (2002), Sultan Sofraları:15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 3) Aşçıyan, O. (2018), Alaturka ve Alafranga Yeni Yemek Kitabı 1907, Aras Yayıncılık, İstanbul		
Diğer Other	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayıda içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır. It includes violations of school integrity, but is not limited to cheating, plagiarism, but also handing over the work of others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action		
	Engelli Öğrenciler Students with Disabilities	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits		
	Güvenlik Konuları Safety Issues			
	Esneklik Flexibility	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content is subject to change. Students are informed about the changes		

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-

AKTS DERS TANITIM FORMU ECTS Course Description Form							
I. BÖLÜM (Senato Onayı) PART I (Senate Approval)							
Dersi Açan Fakülte /YO Offering School	Meslek Yüksekokulu Vocational School						
Dersi Açan Bölüm Offering Department	Aşçılık Cookery						
Dersi Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Ön lisans upper secondary education						Zorunlu Compulsory
Ders Kodu Course Code	ASC-103						
Ders Adı Course Name	Beslenmenin Temel İlkeleri Nutrition						
Öğretim dili Language of Instruction	Türkçe Turkish	Ders Türü Type of Course	Teorik Theory				
Ders Seviyesi Level of Course	Önlisans upper secondary education	AKTS ECTS	5				
Haftalık Ders Saati Hours per Week	3 saat 3 hours						
AKTS Kredisi ECTS Credit	3 3						
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu Letter Grade						
Ön koşul/lar Pre-requisites	Bulunmamaktadır None						
Yan koşul/lar Co-requisites	Bulunmamaktadır None						
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Sadece aşçılık öğrencileri kayıtlanabilir. Available to Cookery department only.						
Dersin Amacı Educational Objective	Öğrencilere beslenmenin gerekliliğini ve ilkelerini, besin gruplarını, makro ve mikro besin öğelerini öğretmek, kazanılan bilgilerin yiyecek ve içecek operasyonu kapsamında reçete geliştirme ve menü planlama uygulamalarında kullanımını sağlamaktır. This course aim of teaching students the necessity and principles of nutrition, food groups, macro and micro nutrient information, and provides recipe development and menu planning applications within the scope of food and beverage operations.						
Ders İçeriği Course Description	Bu ders, yeterli ve dengeli beslenmenin temel prensipleri, makro ve mikro besin öğelerinin özellikleri, kaynakları ve günlük gereksinim miktarları konularını sunar. Öğrencilere, beslenme ve sağlık beyanlarını da içeren gıda etiketlerinin okunması pratik örneklerle sunulur. Yiyecek içecek sektöründe bir işletmede, müşterilerin özel beslenme taleplerini anlama, sağlıklı menü oluşturmak için pişirme teknikleri ve menü uyarlama, dersin içeriğinde sunulan konular arasında yer almaktadır. This course presents the basic principles of adequate and balanced nutrition, the characteristics, sources and daily requirements of macro and micronutrients. Students are provided with practical examples of reading food labels, including nutrition and health claims. In a business in the food and beverage sector, understanding the special dietary demands of customers, cooking techniques to create a healthy menu and menu adaptation are among the topics presented in the course content.						
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Beslenmeyi tanımlar, yeterli ve dengeli beslenmenin önemini açıklar. Besinleri gruplandırır, makro ve mikro besin maddelerini tanımlar. Defines nutrition, explains the importance of adequate and balanced nutrition. Groups nutrients, defines macro and micro nutrients.					
	ÖÇ/LO 2	Makro ve mikro besin öğeleri (proteinler,karbonhidratlar, yağlar, vitaminler ve mineraller) tanımlar, vücutta sindirim ve emilim yolunu anlar. Defines macro and micro nutrients (proteins, carbohydrates, fats, vitamins and minerals) and understands the way they are digested and absorbed in the body.					
	ÖÇ/LO 3	Çeşitli gıda ürünlerinin besin değerlerini karşılaştırmak ve tanımlamak için bir gıda etiketindeki bilgileri yorumlar. Interpret information on a food label to compare and identify the nutritional values of various food products.					
	ÖÇ/LO 4	Beslenme ilkelerini kullanarak yemek tariflerini daha sağlıklı seçeneklere dönüştürebilir. Using nutritional principles can transform recipes into healthier options.					
	ÖÇ/LO 5	Bir gıda servis operasyonunda bir müşterinin beslenme ihtiyaçlarını tanıır. Recognizes a customer's nutritional needs in a food service operation.					
II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı) PART II (Faculty Board Approval)							
Temel Çıktılar (Üniversite)	PROGRAM ÇIKTILARI		PROGRAM OUTCOMES				
	PC1	Mesleki uygulamalarda temel bilgiye sahip olma, bilgiyi analiz etme, veri değerlendirebilme ve güncel gelişmeleri bilmek	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	PO1	Having basic knowledge in professional practices, being able to analyze information, evaluate data and know current developments.	X	X	X	X	X
	PC2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite alanında bilgi sahibi olmak					X
	PO2	To know in the field of occupational health and safety, environmental awareness, and quality					
	PC3	Mesleği için bilim ve teknolojideki güncel gelişmeleri izleme, etkin şekilde kullanma ve kendini sürekli yenilemek					
					X	X	X

Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)	PO3	To follow current developments in science and technology for the sake of the profession, to use them effectively, and to constantly renew oneself.					
	PC4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojisi araçlarını ve tekniklerini etkin kullanmak				X	X
	PO4	Effectively using information technology tools and techniques related to the profession					
	PC5	Mesleki konu ve sorunları analitik ve eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirip, özgün, uygulanabilir çözüm önerileri geliştirebilmek				X	X
	PO5	To evaluate professional issues and problems from an analytical and critical perspective and develop original and applicable solution suggestions.					
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PC6	Sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi.					X
	PO6	Ability to communicate effectively using verbal, written, and visual methods, write reports, and make presentations.					
	PC7	Mesleği ile ilgili karmaşık sorunları takım çalışması halinde çözebilmek				X	X
	PO7	Ability to solve complex problems related to the profession through teamwork					
	PC8	Sektör bilgisi,yaşam boyu öğrenme ve kariyer planlaması farkındalığına sahip olmak			X	X	X
	PO8	Having sector knowledge, lifelong learning, and career planning awareness					
	PC9	Mesleki uygulamalarda bilimsel, ahlaki ve etik sorumluluk ilkelerine uygun davranmak.	X	X	X	X	X
	PO9	To act by scientific, moral, and ethical responsibility principles in professional practices.					
	PC10	Temel düzeyde bir yabancı dil kullanıp, mesleği ile ilgili güncel bilgileri takip etmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilme yeteneğine sahip olmak					
	PO10	To be able to use a foreign language, follow current information about the profession and have the ability to communicate with colleagues.					
	PC11	Aşçılık alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir.		X	X	X	X
	PO11	Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of culinary.					
	PC12	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.					X
	PO12	Competence in designing and visual presentation of food.					
	PC13	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular	X	X	X	X	X
	PO13	Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.					
	PC14	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular					
	PO14	Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action					
	PC15	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir.					
	PO15	Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.					
	PC16	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.					

Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	PO16	Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework					
	PC17	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.					
	PO17	Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.					
	PC18	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.					
	PO18	Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and nonalcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.					
	PC19	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.					
	PO19	Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry					
	PC20	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.					
	PO20	Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles					
	PC21	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.			X	X	X
	PO21	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills					
	PC22	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir.					
	PO22	Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.					

III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)

PART III (Department Board Approval)

Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	K/S 1	1	Giriş ve Oryantasyon:Müfredatın Tartışılması Introduction and Orientation: Discuss the syllabus	-	-	-	-	-
	K/S 2	2	Beslenme temel kavramları, enerji metabolizması, besin grupları ve besin öğelerinin sınıflandırılması Basic concepts of nutrition, energy metabolism, classification of nutrients and classification of nutrients	D1-D2	D1-D2			
	K/S 3	3	Beslenme klavuzlar ve gıda etiket bilgilerini kullanarak menü planlama, gıda etiket bilgilerini yorumlama Menu planning using nutrition guides and food label information, interpreting food label information	D1-D2	D1-D2	D1-D2		
	K/S 4	4	Karbonhidratlar, sınıflandırılması, ve kaynakları sindirimi ve emilimi, Carbohydrates, their classification, sources and digestion and absorption	D1-D2	D1-D2	D1-D2		
	K/S 5	5	Yağlar sınıflandırılması, kaynakları sindirimi ve emilimi, Fat classification, sources, digestion and absorption,	D1-D2	D1-D2	D2-D3		
	K/S 6	6	Protein sınıflandırılması, ve kaynakları sindirimi ve emilimi Protein classification, sources and digestion and absorption	D1-D2	D1-D2	D2-D3		
	K/S 7	7	VİZE MIDTERM	D1	D1	D1		
	K/S 8	8	Vitaminlerin sınıflandırılması, kaynakları ve beslenmedeki fonksiyonları Classification of vitamins, their sources and functions in nutrition			D2-D3	D2-D3	D2-D3
	K/S 9	9	Su ve Mineraller			D2-D3	D2-D3	D2-D3

			Water and Minerals							
	K/S 10	10	Sağlıklı tarifler ve menüler geliştirme ve pişirme teknikleri Developing healthy recipes and menus and cooking techniques					D2-D3 D2-D3		
	K/S 11	11	Hastalıklar ve özel beslenme tipleri Diseases and special nutrition types		D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3		
	K/S 12	12	Farklı yaş gruplarında beslenme nitelikleri ve menü planlaması, besin alerjenleri Nutritional qualities and menu planning in different age groups, food allergens		D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3		
	K/S 13	13	Tarif Geliştirme pratik Recipe Development practice	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3		
	K/S 14	14	Menü planlama pratik Menu planning practice	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3		
	K/S 15	15	FINAL SINAVI FINAL	D3	D3	D3	D3	D3		
Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telif Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür	Type	Ağırlık	Weight	Uygulama Kuralı	Implementation Rule	Telif Kuralı Rule	Make-Up	
	D1	Ara Sınav Midterm Exam		30%		Açık Uçlu Open-Ended		Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telif sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.		
	D2	Kısa Sınav(lar) Quizz(es)		10%		Sunum ve Rapor Presentation and Report				
	D3	Final Sınavı Final Exam		60%		Açık uçlu Open-Ended				
	TOPLAM / SUM				100%					
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşılabilecek olayları yorumlaması istenilmektedir. Students demonstrate what they have learned in class discussions, exams. In addition, with the given project, the student is asked to interpret the theoretical knowledge learned in the lesson and the events that he will encounter in the field.									
Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade	Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir. Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.					HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	
						A+	-	C+	60-64	
						A	95-100	C	55-59	
						A-	85-94	C-	50-54	
						B+	80-84	D+	45-49	
						B	75-79	D	40-44	
						B-	65-74	F	0-39	
Öğretim Metotları, Tahmini Öğrenci Yüüğü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür	Method	Açıklama				Explanation	Saat Hours	
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor									
	1	Sınıf Dersi Lecture		3saat/hafta 3 hours/week					42	
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture		Anlatılan konuya yönelik sorular sorulur Open -end thought provoking question during the lecture					4	
	3	Problem Dersi Recitation								
	4	Laboratuvar Laboratory								
	5	Uygulama Practical								
	6	Saha Çalışması Field Work								
	Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student									
	7	Ara Sınav Midterm Exam		Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the midterm 20 exam					20	
	9	İş Planı Business Plan		Ödev konusunun araştırılması ve sunum/rapor olarak hazırlanması için geçen süre Time taken to research the project and prepare it as a presentation/report					30	
	10	Ders Tekrarı Review		Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)					14	
	11	Final Sınavı Final Exam		Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam					30	
	12	Ofis Saati Office Hours		Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, anlaşılmayan konuların tekrar edildiği süre (1 saat/hafta) Time needed to repeat the subjects that are not understood with the voluntary participation of students (1 hour/week)					14	
					TOPLAM / TOTAL					154
	IV. BÖLÜM IV. PART									
	İsim Soyisim Surname	Name								

Öğretim Elemanı Instructor	E-posta mail	E-	2	Ofis Office	-
Ders Materyalleri Materials	Görüşme saatleri Office Hours				
Ders Materyalleri Materials	Zorunlu Mandatory				
Ders Materyalleri Materials	Önerilen Recommended				
Diğer Other	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty				
Diğer Other	Engelli Öğrenciler Students with Disabilities				
Diğer Other	Güvenlik Konuları Safety Issues				
Diğer Other	Esneklik Flexibility				

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-

AKTS DERS TANITIM FORMU ECTS Course Description Form I. BÖLÜM (Senato Onayı) PART I (Senate Approval)							
Dersi Açan Fakülte /YO Offering School	Meslek Yüksekokulu Vocational School						
Dersi Açan Bölüm Offering Department	Aşçılık Cookery						
Dersi Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Önlisans upper secondary education			Zorunlu Compulsory			
Ders Kodu Course Code	ASC-233						
Ders Adı Course Name	Ekmekçilik Bakery						
Öğretim dili Language of Instruction	Türkçe Turkish	Ders Türü Type of Course	Uygulama Practical				
Ders Seviyesi Level of Course	Önlisans upper secondary education	AKTS ECTS	3				
Haftalık Ders Saati Hours per Week	3 saat 3 hours						
AKTS Kredisi	3						
ECTS Credit	3						
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu Letter Grading						
Ön koşul/lar Pre-requisites	ASC 105 Gıda Güvenliği Hijyen ve Sanitasyon ASC 105 Food Safety Hygiene and Sanitation						
Yan koşul/lar Co-requisites	Bulunmamaktadır None						
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Sadece aşçılık öğrencileri kayıtlanabilir. Available to Cookery department only.						
Dersin Amacı	1. Temel hamurları, mayalı ve mayasız hamur tekniklerini ve uygulamalarını öğrenme, 2. Ekşi maya kavramını ve ekşi maya, pre-ferment maya türlerini tanıma ve uygulamalı olarak ekşi maya hazırlık, besleme ve kullanım süreçlerine dâhil olma, 3. Ekmekçilik ve unlu mamuller literatürüne geçmiş ekmekleri tanıma ve dikkat edilmesi gereken incelikleriyle beraber uygulamalarını gerçekleştirme, 4. Pre-ferment mayalarla çalışmayı kavrama, Türkiye’den ve dünyadan belirli Pre-ferment mayalı ekmek uygulamaları, 5. Temel Ekmek Hamuru Teknikleri, Ekmekçiliğin temel esasları, malzeme ve ekipman bilgisi ekmğin kültürel tarihi geçmişi ve kültürlere göre literatürde karşılaşılan ekmek türleri, Değişik kombinasyonlardaki ekmek hamuruna hakimiyet kazanma ve karakteristik özelliklerini tanıma, Ekşi mayalı ekmeklerin günlük hayattaki önemi ve özellikleri, Dünya fırıncılık sektöründe kullanılan fırıncılık ekipmanlarını ve şekillendirmede kullanılan yardımcı ekipmanları tanımak ve kullanım pratiklerini öğrenme, Pre-ferment oluşturma, direkt ve endirekt hamur oluşturmaya kavranması, Fırınları ve özellikleriyle beraber kullanımlarını öğrenme, Ekmek uygulamalarında sıklıkla karşılaşılan sorunlara dene-sonuç ilişkisi kurarak çözüm üretme, Ders ve mutfak uygulamalarıdır.						
Educational Objective	1. Learning basic doughs, yeasted and unleavened dough techniques and applications, 2. Recognizing the concept of sourdough and sourdough, pre-fermented yeast types and being involved in the sourdough preparation, feeding and usage processes in practice, 3. Recognizing breads that have entered the bakery and flour products literature and performing their applications together with the subtleties that need to be considered, 4. Understanding working with pre-fermented yeasts, specific pre-fermented yeast bread applications from Turkey and the world, 5. Basic Bread Dough Techniques, Basic principles of bakery, material and equipment information, cultural history of bread and types of bread encountered in the literature according to cultures, Gaining control over bread dough in different combinations and recognizing its characteristic features, Importance and features of sourdough breads in daily life, Recognizing bakery equipment used in the world bakery sector and auxiliary equipment used in shaping and learning their usage practices, Understanding pre-fermentation, direct and indirect dough formation, Learning ovens and their uses together with their features, In bread applications Producing solutions to frequently encountered problems by establishing a trial-and-effect relationship, Lesson and kitchen applications.						
Ders İçeriği	Dersi alan öğrencilerin on dört (14) haftalık eğitim boyunca sistemli olarak verilen teorik bilgilerin yardımlarıyla gastronomi ve profesyonel mutfak uygulamalarındaki: temel işleyişin, mutfakta genel hijyen yaklaşımının ve dünya mutfak hiyerarşisinin ve jargonunu; bu bilgi ve tecrübelerin ileri mutfak uygulamaları için sağlıklı ve sağlam bir temel ve profesyonelliğe sosyo- ekonomik sistemli bir bakış açısı oluşturmaları; HACCP Sistemini; temel gastronomi terminolojisini; ana malzemeler bazında ürün özelliklerinin tanıtılmasını; temel ekmek hamuru tekniklerini, ekmekçiliğin temel esaslarını, malzeme ve ekipman bilgisini; ekmğin kültürel tarihi geçmişi ve kültürlere göre literatürde karşılaşılan ekmek türlerini; değişik kombinasyonlardaki ekmek hamuruna hakimiyet kazanma ve karakteristik özelliklerini tanımayı; ekşi mayalı ekmeklerin günlük hayattaki önemi ve özelliklerini; dünya fırıncılık sektöründe kullanılan fırıncılık ekipmanlarını ve şekillendirmede kullanılan yardımcı ekipmanları tanımak ve kullanım pratiklerini; pre-ferment, direct ve indirekt hamur oluşturmaya; fırınları ve özellikleriyle beraber kullanımlarını, ekmek uygulamalarında sıklıkla karşılaşılan sorunlara dene-sonuç ilişkisi kurarak çözüm üretmeyi öğreneceklerdir						
Course Description	Students taking the course will learn with the help of theoretical information given systematically throughout the fourteen (14) weeks of training: basic operation, general hygiene approach in the kitchen and world kitchen hierarchy and jargon in gastronomy and professional kitchen applications; that this information and experiences will form a healthy and solid foundation for advanced kitchen applications and a socio-economic systematic perspective on professionalism; HACCP System; basic gastronomy terminology; introduction of product features based on main ingredients; basic bread dough techniques, basic principles of bread making, information on ingredients and equipment; cultural history of bread and types of bread encountered in literature according to cultures; gaining control of bread dough in different combinations and recognizing its characteristic features; importance and features of sourdough breads in daily life; recognizing and using bakery equipment used in the world bakery sector and auxiliary equipment used in shaping; creating pre-ferment, direct and indirect dough; ovens and their uses together with their features, and finding solutions to frequently encountered problems in bread applications by establishing a trial-and-result relationship.						
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Sektöre dair saha çalışması yapılması ve verilerin toplanması Conducting field studies on the sector and collecting data					
	ÖÇ/LO 2	Teknik olarak bir endüstriyel mutfağın bölümlerini ve iş dağılımlarının uluslararası düzeyde incelenmesi Technically examining the departments and work distribution of an industrial kitchen at an international level					
	ÖÇ/LO 3	Profesyonel mutfakların ekipman, malzeme ve teknik donanımlarını tanıma ve kullanma pratikleri kazandırılması To gain the practice of recognizing and using the equipment, materials and technical equipment of professional kitchens.					
	ÖÇ/LO 4	Temel Ekmek Hamuru Teknikleri, Ekmekçiliğin temel esasları, malzeme ve ekipman bilgisi ekmğin kültürel tarihi geçmişi ve kültürlere göre literatürde karşılaşılan ekmek türlerinin bilinmesi Basic Bread Dough Techniques, Basic principles of bread making, knowledge of materials and equipment, cultural history of bread and knowledge of bread types encountered in literature according to cultures.					
	ÖÇ/LO 5	Dünya fırıncılık sektöründe kullanılan fırıncılık ekipmanlarını ve şekillendirmede kullanılan yardımcı ekipmanlarının tanınması ve kullanımı Recognition and use of bakery equipment and shaping auxiliary equipment used in the world bakery sector					
II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı) PART II (Faculty Board Approval)							
	PROGRAM ÇIKTILARI	PROGRAM OUTCOMES	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5

Temel Çıktılar (Üniversite Geneline) Basic Outcomes (University-wide)	PC1	Mesleki uygulamalarda temel bilgiye sahip olma, bilgiyi analiz etme, veri değerlendirebilme ve güncel gelişmeleri bilmek	x	x	x	x	x
	PO1	Having basic knowledge in professional practices, being able to analyze information, evaluate data and know current developments.					
	PC2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite alanında bilgi sahibi olmak					x
	PO2	To know in the field of occupational health and safety, environmental awareness, and quality					
	PC3	Mesleği için bilim ve teknolojiadaki güncel gelişmeleri izleme, etkin şekilde kullanma ve kendini sürekli yenilemek				x	x
	PO3	To follow current developments in science and technology for the sake of the profession, to use them effectively, and to constantly renew oneself.					
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PC4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojisi araçlarını ve tekniklerini etkin kullanmak			x	x	x
	PO4	Effectively using information technology tools and techniques related to the profession					
	PC5	Mesleki konu ve sorunları analitik ve eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirip, özgün, uygulanabilir çözüm önerileri geliştirebilmek			x	x	x
	PO5	To evaluate professional issues and problems from an analytical and critical perspective and develop original and applicable solution suggestions.					
	PC6	Sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi.				x	x
	PO6	Ability to communicate effectively using verbal, written, and visual methods, write reports, and make presentations.					
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PC7	Mesleği ile ilgili karmaşık sorunları takım çalışması halinde çözebilme					x
	PO7	Ability to solve complex problems related to the profession through teamwork					
	PC8	Sektör bilgisi,yaşam boyu öğrenme ve kariyer planlaması farkındalığına sahip olmak			x	x	x
	PO8	Having sector knowledge, lifelong learning, and career planning awareness					
	PC9	Mesleki uygulamalarda bilimsel, ahlaki ve etik sorumluluk ilkelerine uygun davranmak.				x	x
	PO9	To act by scientific, moral, and ethical responsibility principles in professional practices.					
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PC10	Temel düzeyde bir yabancı dil kullanıp, mesleği ile ilgili güncel bilgileri takip etmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilme yeteneğine sahip olmak			x	x	x
	PO10	To be able to use a foreign language, follow current information about the profession and have the ability to communicate with colleagues.					
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PC11	Aşçılık alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir.			x	x	x
	PO11	Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of culinary.					
	PC12	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.				x	x
	PO12	Competence in designing and visual presentation of food.					
	PC13	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular				x	x
	PO13	Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.					

Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	PC14	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular					x	x
	PO14	Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.						
	PC15	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir.	x	x	x		x	x
	PO15	Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.						
	PC16	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.					x	x
	PO16	Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework.						
	PC17	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.					x	x
	PO17	Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.						
	PC18	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.					x	x
	PO18	Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and nonalcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.						
	PC19	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.						x
	PO19	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.						
	PC20	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.					x	x
	PO20	Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles						
	PC21	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.					x	
	PO21	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills						
	PC22	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir.					x	x
	PO22	Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.						
III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)								
PART III (Department Board Approval)								
	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	K/S 1	1	Temel ekmeç hamurlarının hazırlanılması, fermantasyonu ve pişilmesi Preparation, fermentation and baking of basic bread doughs	-	-	-	-	-
	K/S 2	2	Ekmeççilikte kullanılan un çeşitleri Türk tipi Francala Ekmeç yapımı Types of flour used in bread making Application: Turkish type French Bread making					
			İtalyan Ekmekleri İtalyan Pizza ve Foccacia Ekmeç yapımı Uygulama:					

Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	K/S 3	3	Italian Breads Application: Making Italian Pizza and Foccacia Bread							
	K/S 4	4	Susamlı ve Taneli Tuzlu Ekmekler Uygulama: Simit ve Pretzel yapımı Sesame and Grain Salted Breads Application: Making Bagels and Pretzels							
	K/S 5	5	Fransız Ekmekleri Uygulama: Fransız Baget Ekmeği yapımı French Breads Application: Making French Baguette Bread							
	K/S 6	6	Fast Food Ekmekleri Uygulama: Hamburger ve Sandviç Ekmeği yapımı Fast Food Bread Application: Making Hamburger and Sandwich Bread							
	K/S 7	7	VİZE MIDTERM							
	K/S 8	8	Mısır Unu ve Ekmekleri Uygulama: Mısır Unlu Ekmek yapımı Corn Flour and Breads Application: Making Corn Flour Bread							
	K/S 9	9	Su ve Mineraller Water and Minerals							
	K/S 10	10	Zengin Tahıllı Ekmekler Uygulama: Tahıllı ekmek yapımı Rich Grain Breads Application: Making whole grain bread							
	K/S 11	11	İçeriği Taneli Ekmekler Uygulama: Dinkelberger Ekmeği yapımı Content Grain Breads Application: Making Dinkelberger Bread							
	K/S 12	12	Alman Ekmekleri Uygulama: Könning Ludwig Ekmeği yapımı German Breads Application: Making Könning Ludwig Bread							
	K/S 13	13	Uzakdoğu Ekmekleri Uygulama: Uzakdoğu Ekmeği yapımı Far Eastern Breads Application: Making Far Eastern Bread							
	K/S 14	14	Özel Gün Ekmekleri Uygulama: Paskalya Ekmeği yapımı Special Day Breads Application: Making Easter Bread							
	K/S 15	15	FİNAL SINAVI FINAL							
Öğrenim Değerlendirme Metodları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telif Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür	Type	Ağırlık	Weight	Uygulama Kuralı	Implementation Rule	Telif Kuralı	Make-Up Rule	
	D1		Ara Sınav Midterm Exam		30%		Açık Uçlu Open-Ended	Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telif sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.		
	D2		Kısa Sınav(lar) Quizz(es)		10%		Sunum ve Rapor Presentation and Report			
	D3		Final Sınavı Final Exam		60%		Açık uçlu Open-Ended			
	TOPLAM / SUM					100%				
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı	Her ders konusu en az bir sınav sorusu ile test edilir. Her öğrenim değerlendirme metoduna verilen ağırlıkla, her öğrencinin ağırlıklı not ortalaması hesaplanır. Dersi geçmek için, bir öğrenci 100 puan üzerinden, dersi veren öğretim üyesi tarafından belirlenen bir hedef yüzdesini toplamak zorundadır ve bu hedef yüzdesini bulurken sınıf ortalaması dikkate alınır.									
Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Each course topic is tested with at least one exam question. The weight given to each learning assessment method is used to calculate each student's weighted grade point average. To pass the course, a student must collect a target percentage determined by the instructor out of 100 points, and the class average is taken into account when calculating this target percentage.									
Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade	Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir. Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.					HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	
						A+	-	C+	60-64	
						A	95-100	C	55-59	
						A-	85-94	C-	50-54	
						B+	80-84	D+	45-49	
						B	75-79	D	40-44	
						B-	65-74	F	0-39	
	No	Tür	Method	Açıklama				Explanation		Saat Hours
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor									
	1	Sınıf Dersi Lecture	3saat/hafta 3 hours/week				42			
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture	Anlatılan konuya yönelik sorular sorulur Open -end thought provoking question during the lecture				4			
	3	Problem Dersi								

Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüklü Teaching Methods, Student Work Load	5	Recitation		
	4	Laboratuvar Laboratory		
	5	Uygulama Practical	Mutfak uygulamaları Kitchen practices	
	6	Saha Çalışması Field Work		
	Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student			
	7	Ara Sınav Midterm Exam	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the midterm 20 exam	20
	9	İş Planı Business Plan	Ödev konusunun araştırılması ve sunum/rapor olarak hazırlanması için geçen süre Time taken to research the project and prepare it as a presentation/report	20
	10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)	14
	11	Final Sınavı Final Exam	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam	30
	12	Ofis Saati Office Hours	Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, anlaşılmayan konuların tekrar edildiği süre (1 saat/hafta) Time needed to repeat the subjects that are not understood with the voluntary participation of students (1 hour/week)	14
TOPLAM / TOTAL				144
IV. BÖLÜM IV. PART				
Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Surname	Name		
	E-posta mail	E-	Ofis Office	
	Görüşme saatleri Office Hours	1 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 1 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)		
Ders Materyalleri Materials	Zorunlu Mandatory	Kitap: KARAKILÇIK Ekşi Mayaya Dair Her Şey, Yazar: Taha Dinç		
	Önerilen Recommended	Kitap: TEMEL SEVİYE EKMEKÇİLİK Profesyonel Teknik ve Reçeteler Yazar: Dr. Öğr. Üyesi Zühal Özdemir Yama		
Diğer Other	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty	School Integrity	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayıda içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır. It includes violations of school integrity, but is not limited to cheating, plagiarism, but also handing over the work of others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action	
	Engelli Öğrenciler Students with Disabilities	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits		
	Güvenlik Konuları Safety Issues			
	Esneklik Flexibility	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content is subject to change. Students are informed about the changes		

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-

AKTS DERS TANITIM FORMU ECTS Course Description Form I. BÖLÜM (Senato Onayı) PART I (Senate Approval)							
Dersi Açan Fakülte /YO Offering School	Meslek Yüksekokulu Vocational School						
Dersi Açan Bölüm Offering Department	Aşçılık Cookery						
Dersi Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Önlisans upper secondary education					Zorunlu Compulsory	
Ders Kodu Course Code	ASC-202						
Ders Adı Course Name	Temel Mutfak Teknikleri 3 Basic Kitchen Techniques 3						
Öğretim dili Language of Instruction	Türkçe Turkish			Ders Türü Type of Course	Uygulama Practical		
Ders Seviyesi Level of Course	Önlisans upper secondary education			AKTS ECTS	5		
Haftalık Ders Saati Hours per Week	3 saat 3 Hour						
AKTS Kredisi ECTS Credit	3 3						
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu Letter grade						
Ön koşul/lar Pre-requisites	Bulunmamaktadır None						
Yan koşul/lar Co-requisites	Bulunmamaktadır None						
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Sadece aşçılık öğrencileri kayıtlanabilir. Available to Cookery department only.						
Dersin Amacı Educational Objective	Bu ders öğrencilere tanıfı düzgün bir şekilde takip etmelerini, et ürünlerini pişirmeyi, et türüyle uyumlu ve kontrast garnitürlerinin hazırlanması. et, balık, kümes hayvanları, av hayvanları, deniz mahsulleri ve uygun soslarının hazırlanarak sunumunun yapılması, tabağın teknik açılarından düzenlenmesi ile ilgili donanımı kazandırır. Temel pişirme teknikleri ve kombinasyon pişirme This course will teach students how to properly follow a recipe, how to cook meat products, how to prepare and contrast garnishes that are compatible with the type of meat. How to prepare and present meat, fish, poultry, game, seafood and their appropriate sauces, and how to organize the plate technically. Understanding basic cooking techniques and combination cooking methods, and teaching how to prepare, cook and serve main courses with compatible garnishes and appropriate sauces, adhering to the concepts of mise-en-place and emphasizing the effective use of recipes in						
Ders İçeriği Course Description	Ders alan öğrencilerin on dört (14) haftalık eğitim boyunca sistemli olarak verilen teorik ve pratik bilgilerin yardımlarıyla gastronomi ve profesyonel mutfaktaki temel akışı temel alarak, ana mutfağın bölümlerinden 'Saucier, Rotisseur, Grillardin ve Poissonier uygulamalarının kavranması. Bu bilgi ve tecrübelerin ileri mutfak uygulamaları için sağlıklı ve sağlam bir temel ve profesyonelliğe sosyo-ekonomik sistemli bir bakış açısı oluşturmaları. Students taking the course will be able to comprehend the basic flow of gastronomy and professional cuisine with the help of theoretical and practical information given systematically throughout the fourteen (14) weeks of training, and the applications of Saucier, Rotisseur, Grillardin and Poissonier, which are sections of the main cuisine. This information and experience will form a healthy and solid foundation for advanced kitchen applications and a socio-economic systematic perspective on professionalism.						
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Takım çalışmasına yatkınlığı artar ana mutfağın sistematik işleyişine hakim olabilir. Increases tendency for teamwork and can master the systematic functioning of the main kitchen.					
	ÖÇ/LO 2	Pişirildikten sonra estetik açıdan dekoratif detayları bulunan yemekleri servis edebilir. It can serve dishes with decorative details for aesthetic purposes after cooking.					
	ÖÇ/LO 3	Standart reçeteyi uygular.Gerekli bilgileri analiz eder. Applies the standard prescription. Analyzes the necessary information.					
	ÖÇ/LO 4	Kullanılan malzemenin özelliğine göre doğru pişirme tekniğini seçer. Chooses the correct cooking technique according to the characteristics of the material used.					
	ÖÇ/LO 5	Özellikleri ya da reçeteleri verilen dünya yemeklerinin hangi mutfak kültürüne ait olduğunu seçer. Selects which culinary culture the world dishes whose characteristics or recipes are given belong to.					
II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı) PART II (Faculty Board Approval)							
Temel Çıktılar (Üniversite)	PROGRAM ÇIKTILARI PROGRAM OUTCOMES		ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	PÇ1 PO1	Mesleki uygulamalarda temel bilgiye sahip olma, bilgiyi analiz etme, veri değerlendirebilme ve güncel gelişmeleri bilmek Having basic knowledge in professional practices, being able to analyze information, evaluate data and know current developments.	X		X	X	X
	PÇ2 PO2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite alanında bilgi sahibi olmak To know in the field of occupational health and safety, environmental awareness, and quality					
	PÇ3	Mesleği için bilim ve teknolojiadaki güncel gelişmeleri izleme, etkin şekilde kullanma ve kendini sürekli yenilemek					X

Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)	PO3	To follow current developments in science and technology for the sake of the profession, to use them effectively, and to constantly renew oneself.					
	PC4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojisi araçlarını ve tekniklerini etkin kullanmak			X		
	PO4	Effectively using information technology tools and techniques related to the profession					
	PC5	Mesleki konu ve sorunları analitik ve eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirip, özgün, uygulanabilir çözüm önerileri geliştirebilmek					X
	PO5	To evaluate professional issues and problems from an analytical and critical perspective and develop original and applicable solution suggestions.					
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PC6	Sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi.					
	PO6	Ability to communicate effectively using verbal, written, and visual methods, write reports, and make presentations.					
	PC7	Mesleği ile ilgili karmaşık sorunları takım çalışması halinde çözebilmek	X				X
	PO7	Ability to solve complex problems related to the profession through teamwork					
	PC8	Sektör bilgisi,yaşam boyu öğrenme ve kariyer planlaması farkındalığına sahip olmak					
	PO8	Having sector knowledge, lifelong learning, and career planning awareness					
	PC9	Mesleki uygulamalarda bilimsel, ahlaki ve etik sorumluluk ilkelerine uygun davranmak.					
	PO9	To act by scientific, moral, and ethical responsibility principles in professional practices.					
	PC10	Temel düzeyde bir yabancı dil kullanıp, mesleği ile ilgili güncel bilgileri takip etmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilme yeteneğine sahip olmak					
	PO10	To be able to use a foreign language, follow current information about the profession and have the ability to communicate with colleagues.					
	PC11	Aşçılık alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir.	X	X	X	X	X
	PO11	Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of culinary.					
	PC12	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.		X	X	X	X
	PO12	Competence in designing and visual presentation of food.					
	PC13	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular					
	PO13	Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.					
	PC14	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular			X		X
	PO14	Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action					
	PC15	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir.		X	X	X	
	PO15	Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.					
	PC16	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.					X

Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	PO16	Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework					
	PC17	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.					
	PO17	Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.			X	X	X
	PC18	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.					
	PO18	Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and nonalcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.					
	PC19	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.					
	PO19	Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry					
	PC20	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.					
	PO20	Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles	X				X
	PC21	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.					
	PO21	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills					
	PC22	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir.					
	PO22	Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.					

III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)

PART III (Department Board Approval)

Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	K/S 1	1	Av Hayvanları Game Animals				D1,D2	
	K/S 2	2	Antrikot ve steak et çeşitleri. Entrecôte and steak meat varieties.				D1	
	K/S 3	3	Dumanlama (smoke) Tekniği ile Yemek Hazırlama Food Preparation with Smoking Technique				D1,D2	
	K/S 4	4	Deniz Mahsulleri 2, Kabuklular ve Kıskaçlılar Seafood 2, sea crustaceans and sea barnacles				D2,D1	
	K/S 5	5	Mutfakta Menü Tasarlama ve Uygulama Faaliyetleri Menu Design and Implementation Activities in the Kitchen		D1,D2			
	K/S 6	6	Banket Catering Açık büfe menüsü Banquet Catering Open buffet menu					D1,D2
	K/S 7	7	VİZE MIDTERM	D1	D1	D1	D1	D1
	K/S 8	8	Banket Catering Ziyafet menüleri Banquet Catering Banquet menus			D2		D3,D2
	K/S 9	9	Banket Catering Kokteyl prolanje menüsü			D2		

			Banquet Catering Cocktail prolonge menu						
	K/S 10	10	Banket Catering Brunch menüsü Banquet Catering Brunch menu		D3,D2	D2			
	K/S 11	11	Mutfakta Menü Tasarlama ve Uygulama Faaliyetleri II Menu Design and Implementation Activities in the Kitchen II			D2		D2,D3	
	K/S 12	12	Tabak dizaynı ve stilistiği 1 Plate design and styling 1		D2	D2		D3	
	K/S 13	13	Tabak dizaynı ve stilistiği 2 Plate design and styling 2		D2,D3				
	K/S 14	14	Ders tekrarı Repeating a course						
	K/S 15	15	FINAL SINAVI FINAL	D3	D3	D3	D3	D3	
Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telif Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür	Type	Ağırlık	Weight	Uygulama Kuralı	Implementation Rule	Telif Kuralı Rule	Make-Up
	D1	Ara Sınav Midterm Exam		30%		Açık Uçlu Open-Ended		Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telif sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.	
	D2	Kısa Sınav(lar) Quizz(es)		10%		Ders içi değerlendirme. Presentation and Report			
	D3	Final Sınavı Final Exam		60%		Açık uçlu Open-Ended			
	TOPLAM / SUM				100%				
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşılabilecek olayları yorumlaması istenilmektedir. Students demonstrate what they have learned in class discussions, exams. In addition, with the given project, the student is asked to interpret the theoretical knowledge learned in the lesson and the events that he will encounter in the field.								
Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade	Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir. Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.				HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	
					A+	+	C+	60-64	
					A	95-100	C	55-59	
					A-	85-94	C-	50-54	
					B+	80-84	D+	45-49	
					B	75-79	D	40-44	
Öğretim Metotları, Tahmini Öğrenci Yüüğü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür	Method	Açıklama				Explanation	Saat Hours
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor								
	1	Sınıf Dersi Lecture							
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture	Anlatılan konuya yönelik sorular sorulur Open -end thought provoking question during the lecture					4	
	3	Problem Dersi Recitation							
	4	Laboratuvar Laboratory							
	5	Uygulama Practical	3saat/hafta 3 hours/week					42	
	6	Saha Çalışması Field Work							
	Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student								
	7	Ara Sınav Midterm Exam	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the midterm exam					20	
	9	İş Planı Business Plan	Ödev konusunun araştırılması ve sunum/rapor olarak hazırlanması için geçen süre Time taken to research the project and prepare it as a presentation/report					20	
	10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)					14	
	11	Final Sınavı Final Exam	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam					30	
	12	Ofis Saati Office Hours	Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, anlaşılmayan konuların tekrar edildiği süre (1 saat/hafta) Time needed to repeat the subjects that are not understood with the voluntary participation of students (1 hour/week)					14	
					TOPLAM / TOTAL				
IV. BÖLÜM IV. PART									
İsim Soyisim Surname	Name		Hasan Can GÜLEL						

Öğretim Elemanı Instructor	E-posta mail	E- hasancan.gulel@antalya.edu.tr	Ofis Office	AG-54
	Görüşme saatleri Office Hours	1 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 1 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)		
Ders Materyalleri Materials	Zorunlu Mandatory	Practical Professional Cookery/ H. Cracknell (Eser Sahibi), R. J. Kaufmann		
	Önerilen Recommended	Practical Professional Cookery/ H. Cracknell (Eser Sahibi), R. J. Kaufmann		
Diğer Other	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayıda içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır. It includes violations of school integrity, but is not limited to cheating, plagiarism, but also handing over the work of others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action		
	Engelli Öğrenciler Students with Disabilities	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits		
	Güvenlik Konuları Safety Issues			
	Esneklik Flexibility	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content is subject to change. Students are informed about the changes		

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-

AKTS DERS TANITIM FORMU ECTS Course Description Form							
I. BÖLÜM (Senato Onayı) PART I (Senate Approval)							
Dersi Açan Fakülte /YO Offering School	Meslek Yüksekokulu Vocational School						
Dersi Açan Bölüm Offering Department	Aşçılık Cookery						
Dersi Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Önlisans upper secondary education					Zorunlu Compulsory	
Ders Kodu Course Code	ASC-221						
Ders Adı Course Name	Temel Mutfak Teknikleri 2 Basic Kitchen Techniques 2						
Öğretim dili Language of Instruction	Türkçe Turkish	Ders Türü Type of Course	Uygulama Practical				
Ders Seviyesi Level of Course	Önlisans upper secondary education	AKTS ECTS	5				
Haftalık Ders Saati Hours per Week	3 saat 3 Hour						
AKTS Kredisi ECTS Credit	3 3						
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu Letter grade						
Ön koşul/lar Pre-requisites	Bulunmamaktadır None						
Yan koşul/lar Co-requisites	Bulunmamaktadır None						
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Sadece aşçılık öğrencileri kayıtlı olabilir. Available to Cookery department only.						
Dersin Amacı Educational Objective	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. This course is generally aimed at introducing and preparing the student to the use of equipment and materials and production processes in a professional Garde-manger Kitchen. It also covers the place of Cold Kitchen within classical kitchen sections - basic cooking methods and preparations - cold kitchen adaptations of basic cutting shapes - hygiene and safety issues.						
Ders İçeriği Course Description	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. With the help of theoretical and practical information given systematically throughout the fourteen (14) week training, students learn the basic operation of gastronomy and professional kitchen applications, general hygiene approach and gastronomic kitchen jargon. This course provides students with the ability to follow the recipe properly.						
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Soğuk mutfak sanitasyon ve güvenliğini tartışabileceklerdir. Discuss cold kitchen sanitation and safety.					
	ÖÇ/LO 2	Soğuk mutfak tanımını ayırt edebileceklerdir. They will be able to distinguish the definition of cold kitchen.					
	ÖÇ/LO 3	Soğuk mutfak tekniklerini uygulayabileceklerdir. They will be able to apply cold kitchen techniques.					
	ÖÇ/LO 4	Şarküteri ve soğuk mutfak uygulamalarını tartışabileceklerdir. They will be able to discuss delicatessen and cold kitchen applications.					
	ÖÇ/LO 5	Türk mutfağında soğuk mutfak uygulamalarını yorumlayabileceklerdir. They will be able to interpret cold cuisine practices in Turkish cuisine.					
II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı) PART II (Faculty Board Approval)							
Temel Çıktılar (Üniversite)	PROGRAM ÇIKTILARI PROGRAM OUTCOMES		ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	PC1 PO1	Mesleki uygulamalarda temel bilgiye sahip olma, bilgiyi analiz etme, veri değerlendirebilme ve güncel gelişmeleri bilmek Having basic knowledge in professional practices, being able to analyze information, evaluate data and know current developments.	X	X	X	X	X
	PC2 PO2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite alanında bilgi sahibi olmak To know in the field of occupational health and safety, environmental awareness, and quality	X				
	PC3	Mesleği için bilim ve teknolojiadaki güncel gelişmeleri izleme, etkin şekilde kullanma ve kendini sürekli yenilemek					
				X	X		X

Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)	PO3	To follow current developments in science and technology for the sake of the profession, to use them effectively, and to constantly renew oneself.		^	^		^
	PÇ4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojisi araçlarını ve tekniklerini etkin kullanmak	X	X	X		X
	PO4	Effectively using information technology tools and techniques related to the profession					
	PÇ5	Mesleki konu ve sorunları analitik ve eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirip, özgün, uygulanabilir çözüm önerileri geliştirebilmek					X
	PO5	To evaluate professional issues and problems from an analytical and critical perspective and develop original and applicable solution suggestions.					
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PÇ6	Sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi.					
	PO6	Ability to communicate effectively using verbal, written, and visual methods, write reports, and make presentations.					
	PÇ7	Mesleği ile ilgili karmaşık sorunları takım çalışması halinde çözebilmek					
	PO7	Ability to solve complex problems related to the profession through teamwork					
	PÇ8	Sektör bilgisi,yaşam boyu öğrenme ve kariyer planlaması farkındalığına sahip olmak					
	PO8	Having sector knowledge, lifelong learning, and career planning awareness					
	PÇ9	Mesleki uygulamalarda bilimsel, ahlaki ve etik sorumluluk ilkelerine uygun davranmak.					
	PO9	To act by scientific, moral, and ethical responsibility principles in professional practices.					
	PÇ10	Temel düzeyde bir yabancı dil kullanıp, mesleği ile ilgili güncel bilgileri takip etmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilme yeteneğine sahip olmak					
	PO10	To be able to use a foreign language, follow current information about the profession and have the ability to communicate with colleagues.					
	PÇ11	Aşçılık alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir.	X				X
	PO11	Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of culinary.					
	PÇ12	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.	X		X	X	X
	PO12	Competence in designing and visual presentation of food.					
	PÇ13	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular					
	PO13	Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.					
	PÇ14	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular	X				
	PO14	Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action					
	PÇ15	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir.					
	PO15	Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.					
	PÇ16	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.					
					x		x

Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	PO16	Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework						
	PC17	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.						
	PO17	Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.						
	PC18	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.						
	PO18	Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and nonalcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.						
	PC19	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.						
	PO19	Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry						
	PC20	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.						
	PO20	Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles						
	PC21	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.			X	X	X	
	PO21	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills						
	PC22	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir.						
	PO22	Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.						
III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)								
PART III (Department Board Approval)								
Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	K/S 1	1	Soğuk Mutfaka Giriş / Soğuk Mutfak Sanitasyon ve Güvenlik / Introduction to Cold Kitchen / Cold Kitchen Sanitation and Safety / Equipment	D1	D2,D1	D1		
	K/S 2	2	Soslar ve Lezzetlendiriciler /Uygulama Sauces and Condiments / Application			D1		
	K/S 3	3	Şarküteri / Uygulama Delicatessen / App				D2,D1	
	K/S 4	4	Füme Teknikleri, Tuzlama / Uygulama Smoked Techniques, Salting / Application				D1	
	K/S 5	5	Kraker ve Chutney / Uygulama Crackers and Chutney / App			D1		
	K/S 6	6	Pate ve Terrine – 1 / Uygulama Pate and Terrine – 1 / Application			D1		
	K/S 7	7	VİZE MIDTERM	D1	D1	D1	D1	D1
	K/S 8	8	Aperatifler ve Ördövrler – 1 / Uygulama Peynirler Appetizers and Appetizers – 1 / Application Cheeses			D3		
	K/S 9	9	Petit Fours				D3	

			Petit Fours						
	K/S 10	10	Soğuk Çorbalar-Sorbeler / Uygulama Cold Soups-Sorbets / Application			D3			
	K/S 11	11	Türk Mezeleri 1 / Uygulama Turkish Appetizers 1 / Application			D3,D2		D3	
	K/S 12	12	Türk Mezeleri 2 / Uygulama Turkish Appetizers 2 / Application			D3		D3	
	K/S 13	13	Moleküler Gastronomi Uygulamaları Molecular Gastronomy Applications			D2			
	K/S 14	14	Dönemin gözden geçirilmesi. Review of the period.	D2					
	K/S 15	15	FINAL SINAVI FINAL	D3	D3	D3	D3	D3	
Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağlıkları, Uygulama ve Telif Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür	Type	Ağırlık	Weight	Uygulama Kuralı	Implementation Rule	Telif Kuralı	Make-Up Rule
	D1		Ara Sınav Midterm Exam		30%		Açık Uçlu Open-Ended	Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telif sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.	
	D2		Kısa Sınav(lar) Quizz(es)		10%		Ders içi değerlendirme. Presentation and Report		
	D3		Final Sınavı Final Exam		60%		Açık uçlu Open-Ended		
	TOPLAM / SUM					100%			
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşacağı olayları yorumlaması istenilmektedir. Students demonstrate what they have learned in class discussions, exams. In addition, with the given project, the student is asked to interpret the theoretical knowledge learned in the lesson and the events that he will encounter in the field.								
Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade	Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir. Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.					HARF NOTU	ARALIK	HARF NOTU	ARALIK
						GRADE	MARKS	GRADE	MARKS
						A+	-	C+	60-64
						A	95-100	C	55-59
						A-	85-94	C-	50-54
						B+	80-84	D+	45-49
						B	75-79	D	40-44
B-	65-74	F	0-39						
Öğretim Metotları, Tahmini Öğrenci Yüüü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür	Method	Açıklama				Explanation	Saat Hours
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor								
	1	Sınıf Dersi Lecture							
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture	Anlatılan konuya yönelik sorular sorulur Open -end thought provoking question during the lecture					4	
	3	Problem Dersi Recitation							
	4	Laboratuvar Laboratory							
	5	Uygulama Practical	3saat/hafta 3 hours/week					42	
	6	Saha Çalışması Field Work							
	Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student								
	7	Ara Sınav Midterm Exam	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the midterm 20 exam					20	
	9	İş Planı Business Plan	Ödev konusunun araştırılması ve sunum/rapor olarak hazırlanması için geçen süre Time taken to research the project and prepare it as a presentation/report					20	
	10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)					14	
	11	Final Sınavı Final Exam	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam					30	
	12	Ofis Saati Office Hours	Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, anlaşılmayan konuların tekrar edildiği süre (1 saat/hafta) Time needed to repeat the subjects that are not understood with the voluntary participation of students (1 hour/week)					14	
	TOPLAM / TOTAL								
IV. BÖLÜM									
IV. PART									
İsim Soyisim Surname	Name	Hasan Can GÜLEL							

Öğretim Elemanı Instructor	E-posta mail	E- hasancan.gulel@antalya.edu.tr	Ofis Office	AG-54
	Görüşme saatleri Office Hours	1 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 1 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)		
Ders Materyalleri Materials	Zorunlu Mandatory	Practical Professional Cookery/ H. Cracknell (Eser Sahibi), R. J. Kaufmann		
	Önerilen Recommended	Practical Professional Cookery/ H. Cracknell (Eser Sahibi), R. J. Kaufmann		
Diğer Other	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayıda içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır. It includes violations of school integrity, but is not limited to cheating, plagiarism, but also handing over the work of others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action		
	Engelli Öğrenciler Students with Disabilities	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits		
	Güvenlik Konuları Safety Issues			
	Esneklik Flexibility	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content is subject to change. Students are informed about the changes		

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-

AKTS DERS TANITIM FORMU							
ECTS Course Description Form							
I. BÖLÜM (Senato Onayı)							
PART I (Senate Approval)							
Ders Açan Fakülte /YO	Meslek Yüksekokulu						
Offering School	Vocational School						
Ders Açan Bölüm	Aşçılık						
Offering Department	Cookery						
Ders Alan Program (lar)	Önlisans						Zorunlu
Program(s) Offered to	upper secondary education						Compulsory
Ders Kodu	ASC 203						
Course Code							
Ders Adı	Yöresel Mutfaqlar						
Course Name	Local Cuisines						
Öğretim dili	Türkçe	Ders Türü	Uygulama				
Language of Instruction	Turkish	Type of Course	Practical				
Ders Seviyesi	Önlisans	AKTS	5				
Level of Course	upper secondary education	ECTS					
Haftalık Ders Saati	3 saat						
Hours per Week	3 Hour						
AKTS Kredisi	3						
ECTS Credit	3						
Notlandırma Türü	Harf Notu						
Grading Mode	Letter grade						
Ön koşul/lar							
Pre-requisites	ASC 105 GIDA GÜVENLİĞİ HİJYEN SANİTASYON						
Yan koşul/lar	ASC 105 FOOD SAFETY HYGIENE SANITATION						
Co-requisites	None						
Kayıt Kısıtlaması	Sadece aşçılık öğrencileri kayıtlanabilir.						
Registration Restriction	Available to Cookery department only.						
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, Türk mutfağının oluşmasına yardımcı olan çeşitli kültürleri tanıtmak ve bu coğrafyanın mutfağının evrimini tarihin farklı dönemlerine göre göstermek.						
Educational Objective	The aim of this course is to introduce the various cultures that helped form Turkish cuisine and to show the evolution of this geography's cuisine according to different periods of history.						
Ders İçeriği	Klasik ve bölgesel Türk mutfağının teorik ve uygulamalı çalışmaları, Türk mutfağında temel pişirme teknikleri, eski mutfağı modern şekilde yorumlayan reçeteler, günümüz Türkiye mutfağının özelliklerinin uygulamalı çalışmaları.						
Course Description	Theoretical and practical studies of classical and regional Turkish cuisine, basic cooking techniques in Turkish cuisine, recipes that interpret ancient cuisine in a modern way, practical studies of the characteristics of today's Turkish cuisine.						
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Türk mutfağının özelliklerini anlar Understands the characteristics of Turkish cuisine					
	ÖÇ/LO 2	Belirli temel malzemeleri tanımlar ve bunların nereden temin edileceğini bilir Identifies certain essential materials and knows where to obtain them					
	ÖÇ/LO 3	Türk mutfağının temelinde yatan kültürel ortamı anlar Understands the cultural environment underlying Turkish cuisine					
	ÖÇ/LO 4	Bölge bazında yöresel mutfaklara ait ürünleri modern metotlarla geliştirir. It develops regional cuisine products on a regional basis using modern methods.					
	ÖÇ/LO 5	Türk mutfağı uygulamalarını kültürel temelleri ile birbirine adapte eder. Türk mutfağı uygulamalarını kültürel temelleri ile birbirine adapte eder.					
II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)							
PART II (Faculty Board Approval)							
Temel Çıktılar (Üniversite)	PROGRAM ÇIKTILARI		ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	PC1	Mesleki uygulamalarda temel bilgiye sahip olma, bilgiyi analiz etme, veri değerlendirilebilme ve güncel gelişmeleri bilmek	X		X		X
	PO1	Having basic knowledge in professional practices, being able to analyze information, evaluate data and know current developments.					
	PC2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite alanında bilgi sahibi olmak					
	PO2	To know in the field of occupational health and safety, environmental awareness, and quality					
Temel Çıktılar (Üniversite)	PC3	Mesleği için bilim ve teknolojiadaki güncel gelişmeleri izleme, etkin şekilde kullanma ve kendini sürekli yenilemek					
				X		X	

Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)	PO3	To follow current developments in science and technology for the sake of the profession, to use them effectively, and to constantly renew oneself.					
	PC4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojisi araçlarını ve tekniklerini etkin kullanmak		X			
	PO4	Effectively using information technology tools and techniques related to the profession					
	PC5	Mesleki konu ve sorunları analitik ve eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirip, özgün, uygulanabilir çözüm önerileri geliştirebilmek					X
	PO5	To evaluate professional issues and problems from an analytical and critical perspective and develop original and applicable solution suggestions.					
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PC6	Sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi.					
	PO6	Ability to communicate effectively using verbal, written, and visual methods, write reports, and make presentations.					
	PC7	Mesleği ile ilgili karmaşık sorunları takım çalışması halinde çözebilmek		X			
	PO7	Ability to solve complex problems related to the profession through teamwork					
	PC8	Sektör bilgisi,yaşam boyu öğrenme ve kariyer planlaması farkındalığına sahip olmak					
	PO8	Having sector knowledge, lifelong learning, and career planning awareness					
	PC9	Mesleki uygulamalarda bilimsel, ahlaki ve etik sorumluluk ilkelerine uygun davranmak.				X	
	PO9	To act by scientific, moral, and ethical responsibility principles in professional practices.					
	PC10	Temel düzeyde bir yabancı dil kullanıp, mesleği ile ilgili güncel bilgileri takip etmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilme yeteneğine sahip olmak					
	PO10	To be able to use a foreign language, follow current information about the profession and have the ability to communicate with colleagues.					
	PC11	Aşçılık alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir.	X	X	X	X	X
	PO11	Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of culinary.					
	PC12	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.				X	
	PO12	Competence in designing and visual presentation of food.					
	PC13	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular				X	
	PO13	Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.					
	PC14	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular				X	
	PO14	Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action					
	PC15	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir.		X		X	X
	PO15	Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.					
	PC16	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.					X

Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	PO16	Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework					
	PC17	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.	X	X		X	X
	PO17	Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.					
	PC18	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.					
	PO18	Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and nonalcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.					
	PC19	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.					
	PO19	Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry					
	PC20	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.				X	
	PO20	Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles					
	PC21	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.					
	PO21	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills					
	PC22	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir.					
	PO22	Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.					

III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)

PART III (Department Board Approval)

Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	K/S 1	1	Bölgelere göre Türk mutfak kültürü Turkish culinary culture by region	D1,D2		D1		D1
	K/S 2	2	Marmara Bölgesi'nin yöresel mutfak kültürü Local culinary culture of the Marmara Region	D1,D2			D1	
	K/S 3	3	Yöresel mutfak kültürü yemek örnekleri (uygulama) Local culinary culture food examples (application)					
	K/S 4	4	İç Anadolu Bölgesi'nin yöresel mutfak kültürü Local culinary culture of the Central Anatolia Region	D1,D2			D1	
	K/S 5	5	Yöresel mutfak kültürü yemek örnekleri (uygulama) Local culinary culture food examples (application)					
	K/S 6	6	Doğu Anadolu Bölgesi'nin yöresel mutfak kültürü Local culinary culture of the Eastern Anatolia Region	D1,D2			D1	
	K/S 7	7	VİZE MIDTERM	D1	D1	D1	D1	D1
	K/S 8	8	Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin yöresel mutfak kültürü Local culinary culture of the Southeastern Anatolia Region	D2			D3	
	K/S 9	9	Karadeniz Bölgesi'nin yöresel mutfak kültürü	D2			D3	

			Local culinary culture of the Black Sea Region						
	K/S 10	10	Akdeniz Bölgesi'nin yöresel mutfak kültürü Local culinary culture of the Mediterranean Region	D2			D3		
	K/S 11	11	Ege Bölgesi'nin yöresel mutfak kültürü Local culinary culture of the Aegean Region	D2			D3		
	K/S 12	12	Geçmişten günümüze yöre mutfaklarının değişimleri ve mutfak etkileşimi. Changes and culinary interactions of regional cuisines from past to present.						
	K/S 13	13	Geçmişten gelen mutfak tekniklerinin ve mutfak alışkanlıklarının Modernization of old kitchen techniques and kitchen habits from						
	K/S 14	14	Yöresel mutfak kültürü yemek örnekleri (uygulama) Local culinary culture food examples (application)				D3		
	K/S 15	15	FINAL SINAVI FINAL	D3	D3	D3	D3	D3	
Öğretim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telifi Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür	Type	Ağırlık	Weight	Uygulama Kuralı	Implementation Rule	Telifi Kuralı	Make-Up Rule
	D1	Ara Sınav Midterm Exam		30%		Açık Uçlu Open-Ended		Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telifi sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.	
	D2	Kısa Sınav(lar) Quizz(es)		10%		Ders içi değerlendirme. Presentation and Report			
	D3	Final Sınavı Final Exam		60%		Açık uçlu Open-Ended			
	TOPLAM / SUM					100%			
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaştığı olayları yorumlaması istenilmektedir. Students demonstrate what they have learned in class discussions, exams. In addition, with the given project, the student is asked to interpret the theoretical knowledge learned in the lesson and the events that he will encounter in the field.								
Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade	Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir. Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.					HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS
						A+	-	C+	60-64
						A	95-100	C	55-59
						A-	85-94	C-	50-54
						B+	80-84	D+	45-49
						B	75-79	D	40-44
						B-	65-74	F	0-39
Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüklü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür	Method	Açıklama				Explanation	Saat Hours
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor								
	1	Sınıf Dersi Lecture							
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture	Anlatılan konuya yönelik sorular sorulur Open -end thought provoking question during the lecture						4
	3	Problem Dersi Recitation							
	4	Laboratuvar Laboratory							
	5	Uygulama Practical	3saat/hafta 3 hours/week						42
	6	Saha Çalışması Field Work							
	Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student								
	7	Ara Sınav Midterm Exam	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the midterm 20 exam						20
	9	İş Planı Business Plan	Ödev konusunun araştırılması ve sunum/rapor olarak hazırlanması için geçen süre Time taken to research the project and prepare it as a presentation/report						20
	10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)						14
	11	Final Sınavı Final Exam	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam						30
	12	Ofis Saati Office Hours	Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, anlaşılmayan konuların tekrar edildiği süre (1 saat/hafta) Time needed to repeat the subjects that are not understood with the voluntary participation of students (1 hour/week)						14
	TOPLAM / TOTAL								
IV. BÖLÜM IV. PART									
İsim Soyisim Surname	Name	Hasan Can GÜLEL							

Öğretim Elemanı	Instructor	E-posta mail	E- hasancan.gulel@antalya.edu.tr	Ofis	Office	AG-54
		Görüşme saatleri	1 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.)			
		Office Hours	1 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)			
Ders Materyalleri	Course	Zorunlu Mandatory	Türk Mutfağından Örnekler, A. Baysal, Ankara: Hatipoğlu Yayıncılık, 2005.			
		Önerilen Recommended	Türk Mutfağından Seçme Yemekler. L. Cılızoğlu Eryılmaz, İstanbul: Remzi Kitabevi, 1997.N. Türk Mutfağı, N. Halıcı, Oğlak Yayıncılık, 1997.			
Diğer	Other	Akademik Dürüstlük	Scholastic Honesty	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayıda içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır.		
		Scholastic Honesty		It includes violations of school integrity, but is not limited to cheating, plagiarism, but also handing over the work of others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action		
		Engelli Öğrenciler		Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır.		
		Students with Disabilities		Students with disabilities are provided with assistance within certain limits		
		Güvenlik Konuları				
		Safety Issues				
Esneklik		Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir.				
Flexibility		Course content is subject to change. Students are informed about the changes				

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-

AKTS DERS TANITIM FORMU ECTS Course Description Form							
I. BÖLÜM (Senato Onayı) PART I (Senate Approval)							
Dersi Açan Fakülte /YO Offering School	Meslek Yüksekokulu Vocational School						
Dersi Açan Bölüm Offering Department	Aşçılık Cookery						
Dersi Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Önlisans upper secondary education						Zorunlu Compulsory
Ders Kodu Course Code	ASC-205						
Ders Adı Course Name	Menü Planlama						
Öğretim dili Language of Instruction	Türkçe Turkish	Ders Türü Type of Course	Teorik Theory				
Ders Seviyesi Level of Course	Ön lisans upper secondary education	AKTS ECTS	4				
Haftalık Ders Saati Hours per Week	2 saat 2 hours						
AKTS Kredisi ECTS Credit	2 2						
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu Letter Grade						
Ön koşul/lar Pre-requisites	Bulunmamaktadır None						
Yan koşul/lar Co-requisites	Bulunmamaktadır None						
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Sadece aşçılık öğrencileri kayıtlı olabilir. Available to Cookery department only.						
Dersin Amacı Educational Objective	Dersin temel amacı, menü kavramı ve menü tiplerini sunmak, öğrencilerin çeşitli konseptlere sahip yiyecek ve içecek üretim işletmelerinde, menü planlama ve tasarımı gerçekleştirilmesi için ele alınması gereken temel hususları irdelemektir. The main purpose of the course is to present the concept of menu and menu types, and to examine the basic issues that need to be addressed in order for students to carry out menu planning and design in food and beverage production businesses with various concepts.						
Ders İçeriği Course Description	Öğrencilerin menü planlama ilke ve yöntemleri, farklı yaş gruplarının özelliklerine ve risk gruplarına göre menü planlama, menülerin yönetimi ve denetimi ile ilgili temel bilgi ve becerileri kazanması.Menü kavramı, menü planlama ve geliştirme, menü ve tüketici, menü ve yiyecek içecek, menü ve üretim, menü ve fiyatlandırma, menü ve pazarlama konularında teorik bilgiler verilir. Students will gain basic knowledge and skills on menu planning principles and methods, menu planning according to the characteristics of different age groups and risk groups, management and control of menus. Theoretical information is provided on the topics of menu concept, menu planning and development, menu and consumer, menu and food and beverage, menu and production, menu and pricing, menu and marketing.						
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Yiyecek içecek işletmeleri için menünün önemini açıklayabilir. Explain the importance of the menu for food and beverage businesses.					
	ÖÇ/LO 2	Menülerin sınıflandırılması ve menü çeşitleri hakkında bilgi sahibi olur. Have knowledge about the classification of menus and menu types.					
	ÖÇ/LO 3	Menü planlanırken uyulması gereken kuralları öğrenir. Learn the rules to follow when planning the menu.					
	ÖÇ/LO 4	Menülerde maliyet hesabının yapılmasını, pazarlama ve fiyatlamayı öğrenir. Learn how to calculate costs on menus, marketing and pricing.					
	ÖÇ/LO 5	Farklı konseptler için menü geliştirebilir ve tasarımı yapabilir. Can develop and design menus for different concepts.					
II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı) PART II (Faculty Board Approval)							
	PROGRAM ÇIKTILARI PROGRAM OUTCOMES		ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
PC1	Mesleki uygulamalarda temel bilgiye sahip olma, bilgiyi analiz etme, veri değerlendirebilme ve güncel gelişmeleri bilmek		X	X	X	X	X
PO1	Having basic knowledge in professional practices, being able to analyze information, evaluate data and know current developments.						
PC2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite alanında bilgi sahibi olmak						
PO2	To know in the field of occupational health and safety, environmental awareness, and quality						

Temel Çıktılar (Üniversite Geneline) Basic Outcomes (University-wide)	PC3	Mesleği için bilim ve teknolojiadaki güncel gelişmeleri izleme, etkin şekilde kullanma ve kendini sürekli yenilemek	X	X	X	X	X
	PO3	To follow current developments in science and technology for the sake of the profession, to use them effectively, and to constantly renew oneself.					
	PC4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojisi araçlarını ve tekniklerini etkin kullanmak		X	X	X	X
	PO4	Effectively using information technology tools and techniques related to the profession					
	PC5	Mesleki konu ve sorunları analitik ve eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirip, özgün, uygulanabilir çözüm önerileri geliştirebilmek		X	X	X	X
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PO5	To evaluate professional issues and problems from an analytical and critical perspective and develop original and applicable solution suggestions.					
	PC6	Sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi.		X	X	X	X
	PO6	Ability to communicate effectively using verbal, written, and visual methods, write reports, and make presentations.					
	PC7	Mesleği ile ilgili karmaşık sorunları takım çalışması halinde çözebilmek	X	X	X	X	X
	PO7	Ability to solve complex problems related to the profession through teamwork					
	PC8	Sektör bilgisi,yaşam boyu öğrenme ve kariyer planlaması farkındalığına sahip olmak			X	X	X
	PO8	Having sector knowledge, lifelong learning, and career planning awareness					
	PC9	Mesleki uygulamalarda bilimsel, ahlaki ve etik sorumluluk ilkelerine uygun davranmak.	X	X	X	X	X
	PO9	To act by scientific, moral, and ethical responsibility principles in professional practices.					
	PC10	Temel düzeyde bir yabancı dil kullanıp, mesleği ile ilgili güncel bilgileri takip etmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilme yeteneğine sahip olmak					
	PO10	To be able to use a foreign language, follow current information about the profession and have the ability to communicate with colleagues.					
	PC11	Aşçılık alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir.	X	X	X	X	X
	PO11	Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of culinary.					
	PC12	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.	X	X	X	X	X
	PO12	Competence in designing and visual presentation of food.					
	PC13	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular	X	X	X	X	X
	PO13	Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.					
	PC14	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular					
	PO14	Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action					
	PC15	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir.	X	X	X	X	X
	PO15	Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.					

Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	PÇ16	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.			X	X		
	PO16	Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework						
	PÇ17	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.						
	PO17	Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.						
	PÇ18	Alkollü ve alkol­süz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.						
	PO18	Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and nonalcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.						
	PÇ19	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.						
	PO19	Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry						
PÇ20	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.	X	X	X	X	X		
PO20	Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles							
PÇ21	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.	X	X	X	X	X		
PO21	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills							
PÇ22	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir.							
PO22	Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.							
III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)								
PART III (Department Board Approval)								
Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	K/S 1	1	Müfredatın Tartışılması, Ölçme ve Tartma. Discussion of the Curriculum, Measurement and Weighing.	-	-	-	-	-
	K/S 2	2	Menü ve Menü Fonksiyonları Menu and Menu Functions	D1-D2	D1-D2			
	K/S 3	3	Menü Planlanması ve düşünülmesi gereken konular Menu Planning and issues to consider	D1-D2	D1-D2	D1-D2		
	K/S 4	4	Standart Reçete Standard Recipe	D1-D2	D1-D2	D1-D2		
	K/S 5	5	Menü ve maliyet ilişkisi Menu and cost relationship	D1-D2	D1-D2	D2-D3		
	K/S 6	6	Menü Fiyatlama Yöntemleri Menu Pricing Methods	D1-D2	D1-D2	D2-D3		
	K/S 7	7	VİZE MIDTERM	D1	D1	D1		
	K/S 8	8	Menü ve mutfak dizaynı Menu and kitchen design			D2-D3	D2-D3	D2-D3

	K/S 9	9	Menü ve konsept örnekleri Menu and concept examples			D2-D3	D2-D3	D2-D3		
	K/S 10	10	Menü tasarımı temelleri				D2-D3	D2-D3		
			Menu design basics							
	K/S 11	11	Menüde ürün konumlandırma		D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3		
			Product positioning in the menu							
	K/S 12	12	Menü tasarımlarının değerlendirilmesi-1 Evaluation of menu designs-1		D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3		
	K/S 13	13	Menü tasarımlarının değerlendirilmesi-2 Evaluation of menu designs-2	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3		
	K/S 14	14	Menü tasarımlarının değerlendirilmesi-3 Evaluation of menu designs-3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3		
K/S 15	15	FINAL FINAL EXAM	D3	D3	D3	D3	D3			
Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telifi Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür	Type	Ağırlık	Weight	Uygulama Kuralı	Implementation Rule	Telifi Kuralı	Make-Up Rule	
	D1		Ara Sınav Midterm Exam		30%		Açık Uçlu Open-Ended	Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telifi sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.		
	D2		Kısa Sınav(lar) Quiz(es)		10%		Sunum ve Rapor Presentation and Report			
	D3		Final Sınavı Final Exam		60%		Açık uçlu Open-Ended			
	TOPLAM / SUM				100%					
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşılabilecek olayları yorumlaması istenilmektedir. Students demonstrate what they have learned in class discussions, exams. In addition, with the given project, the student is asked to interpret the theoretical knowledge learned in the lesson and the events that he will encounter in the field.									
Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade	Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir. Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.					HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	
						A+	-	C+	60-64	
						A	95-100	C	55-59	
						A-	85-94	C-	50-54	
						B+	80-84	D+	45-49	
						B	75-79	D	40-44	
						B-	65-74	F	0-39	
Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüüğü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür	Method	Açıklama				Explanation	Saat Hours	
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor									
	1		Sınıf Dersi Lecture	2saat/hafta 2 hours/week					28	
	2		Etkileşimli Ders Interactive Lecture	Anlatılan konuya yönelik sorular sorulur Open -end thought provoking question during the lecture					4	
	3		Problem Dersi Recitation							
	4		Laboratuvar Laboratory							
	5		Uygulama Practical							
	6		Saha Çalışması Field Work							
	Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student									
	7		Ara Sınav Midterm Exam	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the midterm 20 exam					10	
	9		İş Planı Business Plan	Ödev konusunun araştırılması ve sunum/rapor olarak hazırlanması için geçen süre Time taken to research the project and prepare it as a presentation/report					20	
	10		Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)					14	
	11		Final Sınavı Final Exam	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam					30	
	12		Ofis Saati Office Hours	Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, anlaşılmayan konuların tekrar edildiği süre (1 saat/hafta) Time needed to repeat the subjects that are not understood with the voluntary participation of students (1 hour/week)					14	
	TOPLAM / TOTAL								4	
	IV. BÖLÜM IV. PART									

Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Surname	Name	-
	E-posta mail	E-	-
	Ofis	Office	-
Ders Materyalleri Materials	Görüşme saatleri Office Hours	1 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 1 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)	
	Zorunlu Mandatory	Basılı doküman, Sunum Slaytları,	
Diğer Other	Önerilen Recommended	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Menü Planlama Kavramlar ve Uygulamalar - Yrd. Doç. Dr. Aydın Bekar ve Doç. Dr. Burhan Kılıç	
	Akademik Dürüstlük Scholarship	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayıda içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır.	
	Scholastic Honesty	It includes violations of school integrity, but is not limited to cheating, plagiarism, but also handing over the work of others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action	
	Engelli Öğrenciler Students with Disabilities	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits	
	Güvenlik Konuları Safety Issues		
	Esneklik Flexibility	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content is subject to change. Students are informed about the changes	

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-

AKTS DERS TANITIM FORMU							
ECTS Course Description Form							
I. BÖLÜM (Senato Onayı)							
PART I (Senate Approval)							
Dersi Açan Fakülte /YO	Meslek Yüksekokulu						
Offering School	Vocational School						
Dersi Açan Bölüm	Aşçılık						
Offering Department	Cookery						
Dersi Alan Program (lar)	Önlisans					Zorunlu	
Program(s) Offered to	upper secondary education					Compulsory	
Ders Kodu	ASC 102						
Course Code							
Ders Adı	Temel Mutfak Teknikleri 1						
Course Name	Basic Kitchen Techniques 1						
Öğretim dili	Türkçe	Ders Türü	Pratik				
Language of Instruction	Turkish	Type of Course	Practical				
Ders Seviyesi	Önlisans	AKTS	5				
Level of Course	Upper secondary education	ECTS					
Haftalık Ders Saati	3 saat						
Hours per Week							
AKTS Kredisi	3						
ECTS Credit	3						
Notlandırma Türü	Harf Notu						
Grading Mode							
Ön koşul/lar	ASC 105 GIDA GÜVENLİĞİ HİJYEN SANİTASYON						
Pre-requisites	ASC 105 FOOD SAFETY HYGIENE SANITATION						
Yan koşul/lar	Bulunmamaktadır						
Co-requisites	None						
Kayıt Kısıtlaması	Sadece aşçılık öğrencileri kayıtlanabilir.						
Registration Restriction	Available to Cookery department only.						
Dersin Amacı	Bu dersin amacı stok ve sosların temellerini öğrenerek herhangi bir çorba veya sos türevlerini hazırlamayı öğrenmek ve ayrıca sebzeleri ve tahılların nasıl hazırlanıp ve pişirileceğini, tavuk, et ve balık kesip pişirmeyi öğrenmektir.						
Educational Objective	The aim of this course is to learn the basics of stocks and sauces to prepare any soup or sauce variant, as well as how to prepare and cook vegetables and grains, cut and cook chicken, meat and fish.						
Ders İçeriği	Herhangi bir çorba veya sos türevlerini detaylandırmak için malzemelerin ve sosların özelliklerini uygulamak, dersler ve laboratuvar uygulamaları.						
Course Description	Applying the properties of ingredients and sauces to elaborate any soup or sauce derivatives, lectures and laboratory practices.						
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Reçeteyi okur ve anlar. Reads and understands the prescription.					
	ÖÇ/LO 2	Reçeteye göre doğru malzemeleri, doğru ekipmanları seçer, ölçer ve kullanır Selects, measures and uses the right ingredients and equipment according to the recipe					
	ÖÇ/LO 3	Hazırlanan tarifler istenilen süreye göre hazırlar. Prepared recipes are ready according to the desired time.					
	ÖÇ/LO 4	Gerekli tüm bilgileri laboratuvar kitapından temin eder Obtains all necessary information from the laboratory book.					
	ÖÇ/LO 5	Etin, balığın veya tavuğun kesimine göre doğru pişirme yöntemini seçer Choose the right cooking method based on the cut of meat, fish or chicken					
II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)							
PART II (Faculty Board Approval)							
Temel Çıktılar (Üniversite)	PROGRAM ÇIKTILARI		ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	PC1	Mesleki uygulamalarda temel bilgiye sahip olma, bilgiyi analiz etme, veri değerlendirilme ve güncel gelişmeleri bilmek	X	X	X	X	
	PO1	Having basic knowledge in professional practices, being able to analyze information, evaluate data and know current developments.					
	PC2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite alanında bilgi sahibi olmak					
	PO2	To know in the field of occupational health and safety, environmental awareness, and quality					
	PC3	Mesleği için bilim ve teknolojiye güncel gelişmeleri izleme, etkin şekilde kullanma ve kendini sürekli yenilemek					
						X	

Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)	PO3	To follow current developments in science and technology for the sake of the profession, to use them effectively, and to constantly renew oneself.					
	PC4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojisi araçlarını ve tekniklerini etkin kullanmak	X	X	X	X	
	PO4	Effectively using information technology tools and techniques related to the profession					
	PC5	Mesleki konu ve sorunları analitik ve eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirip, özgün, uygulanabilir çözüm önerileri geliştirebilmek				X	X
	PO5	To evaluate professional issues and problems from an analytical and critical perspective and develop original and applicable solution suggestions.					
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PC6	Sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi.					
	PO6	Ability to communicate effectively using verbal, written, and visual methods, write reports, and make presentations.					
	PC7	Mesleği ile ilgili karmaşık sorunları takım çalışması halinde çözebilmek			X		
	PO7	Ability to solve complex problems related to the profession through teamwork					
	PC8	Sektör bilgisi,yaşam boyu öğrenme ve kariyer planlaması farkındalığına sahip olmak					
	PO8	Having sector knowledge, lifelong learning, and career planning awareness					
	PC9	Mesleki uygulamalarda bilimsel, ahlaki ve etik sorumluluk ilkelerine uygun davranmak.					
	PO9	To act by scientific, moral, and ethical responsibility principles in professional practices.					
	PC10	Temel düzeyde bir yabancı dil kullanıp, mesleği ile ilgili güncel bilgileri takip etmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilme yeteneğine sahip olmak					
	PO10	To be able to use a foreign language, follow current information about the profession and have the ability to communicate with colleagues.					
	PC11	Aşçılık alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir.	X	X	X	X	X
	PO11	Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of culinary.					
	PC12	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.	X				X
	PO12	Competence in designing and visual presentation of food.					
	PC13	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular	X				
	PO13	Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.					
	PC14	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular					X
	PO14	Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action					
	PC15	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir.	X	X	X	X	X
	PO15	Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.					
	PC16	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.					x

Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	PO16	Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework					
	PC17	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.	X			X	X
	PO17	Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.					
	PC18	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.					
	PO18	Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and nonalcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.					
	PC19	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.	X			X	
	PO19	Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry					
	PC20	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.	X	X		X	X
	PO20	Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles					
	PC21	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.					
	PO21	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills					
	PC22	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir.					
	PO22	Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.					

III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)

PART III (Department Board Approval)

Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	K/S 1	1	Yumurta ürünleri ve pişirme yöntemlerine göre yumurta General information and applications about egg products and egg dishes according to cooking methods.			D1		
	K/S 2	2	Yumurtalı soslar ve uygulamaları.(Brearnaise,Mayonez,Aioli) Egg sauces and applications. (Bearnaise, Mayonnaise, Aioli)					
	K/S 3	3	Et ürünleri parçalama ve doğrama teknikleri 1(Dana) Meat products cutting and chopping techniques 1(Beef)					D1
	K/S 4	4	Et ürünleri parçalama ve doğrama teknikleri 2 (Kuzu) Meat products cutting and chopping techniques 2 (Lamb)			D1		D1
	K/S 5	5	Mutfak otları,taze ve kuru baharatlar.Mutfakta kullanım alanları ve uyumları. Kitchen herbs, fresh and dried spices. Their usage areas and compatibility in the kitchen.			D1		
	K/S 6	6	Et ürünleri;Sucuk,Pastrırma,Füme et,Sosis ve Kuru et. Meat products; Sausage, Pastrami, Smoked meat, Sausage and Dry meat.					D1
	K/S 7	7	VİZE MIDTERM	D1	D1	D1	D1	D1
	K/S 8	8	Deniz ürünleri.Balık çeşitlerine göre fileto çıkarma teknikleri. Seafood. Filleting techniques according to fish species.					D3
	K/S 9	9	Deniz ürünleri,kabuklu deniz ürünleri ve hazırlama teknikleri.					D3

	K/S 10	10	Balık Çorbası çeşitleri ve Balık stok hazırlama. Fish Soup varieties and Fish stock preparation.					D2		
	K/S 11	11	Somon Füme ve Somon Gravlax,Lakerda Smoked Salmon and Salmon Gravlax, Lakerda		D1			D2		
	K/S 12	12	Balık Sosları ve uygulamaları. Fish Sauces and their applications.		D1,D2				D3	
	K/S 13	13	Turşu hazırlama teknikleri ve çeşitleri. Pickles preparation techniques and types.					D3		
	K/S 14	14	Reçel ve Chutney yapma ve uygulamaları. Jam and Chutney making and applications.					D3		
	K/S 15	15	FINAL SINAVI FINAL	D3	D3	D3	D3	D3		
	Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telif Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür	Type	Ağırlık	Weight	Uygulama Kuralı	Implementation Rule	Telif Kuralı	Make-Up Rule
D1			Ara Sınav Midterm Exam		30%	Açık Uçlu Open-Ended		Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telif sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.		
D2			Kısa Sınav(lar) Quizz(es)		10%	Ders içi değerlendirme. In-class evaluation.				
D3			Final Sınavı Final Exam		60%	Açık uçlu Open-Ended				
TOPLAM / SUM					100%					
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaştığı olayları yorumlaması istenilmektedir. Students demonstrate what they have learned in class discussions, exams. In addition, with the given project, the student is asked to interpret the theoretical knowledge learned in the lesson and the events that he will encounter in the field.									
Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade	Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir. Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.					HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	
						A+	-	C+	60-64	
						A	95-100	C	55-59	
						A-	85-94	C-	50-54	
						B+	80-84	D+	45-49	
						B	75-79	D	40-44	
						B-	65-74	F	0-39	
Öğretim Metotları, Tahmini Öğrenci Yüklü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür	Method	Açıklama				Explanation	Saat Hours	
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor									
	1	Sınıf Dersi Lecture								
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture								
	3	Problem Dersi Recitation								
	4	Laboratuvar Laboratory								
	5	Uygulama Practical	3saat/hafta 3 hours/week						42	
	6	Saha Çalışması Field Work								
	Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student									
	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati									
	7	Ara Sınav Midterm Exam		The preparation time that the student is expected to do before the midterm 20 exam					20	
	9	İş Planı Business Plan		Ödev konusunun araştırılması ve sunum/rapor olarak hazırlanması için geçen süre Time taken to research the project and prepare it as a presentation/report					20	
	10	Ders Tekrarı Review		Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)					14	
	11	Final Sınavı Final Exam		Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam					30	
	12	Ofis Saati Office Hours		Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, anlaşılmayan konuların tekrar edildiği süre (1 saat/hafta) Time needed to repeat the subjects that are not understood with the voluntary participation of students (1 hour/week)					14	
	TOPLAM / TOTAL									144
	IV. BÖLÜM IV. PART									
	İsim Soyisim Surname	Name	Hasan Can GÜLEL							

Öğretim Elemanı Instructor	E-posta mail	E- hasancan.gulel@antalya.edu.tr	Ofis Office	AG-54
	Görüşme saatleri Office Hours	1 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 1 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)		
Ders Materyalleri Materials	Zorunlu Mandatory	Practical Professional Cookery/ H. Cracknell (Eser Sahibi), R. J. Kaufmann		
	Önerilen Recommended	Practical Professional Cookery/ H. Cracknell (Eser Sahibi), R. J. Kaufmann		
Diğer Other	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayıda içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır. It includes violations of school integrity, but is not limited to cheating, plagiarism, but also handing over the work of others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action		
	Engelli Öğrenciler Students with Disabilities	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits		
	Güvenlik Konuları Safety Issues			
	Esneklik Flexibility	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content is subject to change. Students are informed about the changes		

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-

AKTS DERS TANITIM FORMU ECTS Course Description Form							
I. BÖLÜM (Senato Onayı) PART I (Senate Approval)							
Dersi Açan Fakülte /YO Offering School	Meslek Yüksekokulu Vocational School						
Dersi Açan Bölüm Offering Department	Aşçılık Cookery						
Dersi Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Önlisans Upper secondary education					Zorunlu Compulsory	
Ders Kodu Course Code	ASC-101						
Ders Adı Course Name	Mutfak Temel Teknikleri Giriş Nutrition						
Öğretim dili Language of Instruction	Türkçe Turkish	Ders Türü Type of Course	Uygulama Practical				
Ders Seviyesi Level of Course	Önlisans upper secondary education	AKTS ECTS	6				
Haftalık Ders Saati Hours per Week	3 saat 3 hour						
AKTS Kredisi ECTS Credit	3 3						
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu Letter Grade						
Ön koşul/lar Pre-requisites	Bulunmamaktadır None						
Yan koşul/lar Co-requisites	Bulunmamaktadır None						
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Sadece aşçılık öğrencileri kayıtlı olabilir. Available to Cookery department only.						
Dersin Amacı Educational Objective	Mutfak ekipmanlarını tanıtmak. Kişisel ve mutfak hijyenini öğrenmek, mutfak ekipmanlarının kullanımını ve organizasyonunu öğrenmek. Bıçaklara ve kesme tekniklerini öğrenmek. Learning kitchen equipment. Learning personal and kitchen hygiene, learning the use and organization of kitchen equipment. Learning knives and cutting techniques.						
Ders İçeriği Course Description	Temel mutfak teknikleri, ekipman kullanımı, kesim teknikleri ve pişirme teknikleri ile tamamlayıcı laboratuvar uygulamaları. Basic kitchen techniques, use of equipment, cutting techniques and cooking techniques, as well as complementary laboratory practices.						
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Temel mutfak düzenini ve mutfak ekipmanlarını bilir.Mise en Place bilir ve uygular. Knows basic kitchen layout and kitchen equipment.Knows and applies Mise en Place.					
	ÖÇ/LO 2	Mutfakta Hijyen ve temizlik kurallarını bilir ve uygular. Knows and applies hygiene and cleanliness rules in the kitchen.					
	ÖÇ/LO 3	Temel kesim ve pişirme tekniklerini bilir ve uygular. Knows and applies basic cutting and cooking techniques.					
	ÖÇ/LO 4	Bağlayıcıları ve stokları hazırlamayı bilir.Ana sosları bilir ve uygular. Knows how to prepare binders and stocks. Knows and applies mother sauces.					
	ÖÇ/LO 5	Takım çalışmasını öğrenir.Pişirme ünitelerini ve ekipmanlarını kullanmayı öğrenir. Learn teamwork. Learn to use cooking units and equipment.					
II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı) PART II (Faculty Board Approval)							
Temel Çıktılar (Üniversite Geneline) Basic Outcomes (University-wide)	PROGRAM ÇIKTILARI PROGRAM OUTCOMES		ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	PÇ1 PO1	Mesleki uygulamalarda temel bilgiye sahip olma, bilgiyi analiz etme, veri değerlendirebilme ve güncel gelişmeleri bilmek Having basic knowledge in professional practices, being able to analyze information, evaluate data and know current developments.	X	X	X	X	X
	PÇ2 PO2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite alanında bilgi sahibi olmak To know in the field of occupational health and safety, environmental awareness, and quality		X			X
	PÇ3 PO3	Mesleği için bilim ve teknolojiadaki güncel gelişmeleri izleme, etkin şekilde kullanma ve kendini sürekli yenilemek To follow current developments in science and technology for the sake of the profession, to use them effectively, and to constantly renew oneself.			X	X	X

	PC4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojisi araçlarını ve tekniklerini etkin kullanmak				X	X
	PO4	Effectively using information technology tools and techniques related to the profession					
	PC5	Mesleki konu ve sorunları analitik ve eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirip, özgün, uygulanabilir çözüm önerileri geliştirebilmek	X			X	X
	PO5	To evaluate professional issues and problems from an analytical and critical perspective and develop original and applicable solution suggestions.					
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PC6	Sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi.					
	PO6	Ability to communicate effectively using verbal, written, and visual methods, write reports, and make presentations.					
	PC7	Mesleği ile ilgili karmaşık sorunları takım çalışması halinde çözebilmek					X
	PO7	Ability to solve complex problems related to the profession through teamwork					
	PC8	Sektör bilgisi,yaşam boyu öğrenme ve kariyer planlaması farkındalığına sahip olmak	X		X	X	X
	PO8	Having sector knowledge, lifelong learning, and career planning awareness					
	PC9	Mesleki uygulamalarda bilimsel, ahlaki ve etik sorumluluk ilkelerine uygun davranmak.	X	X	X	X	X
	PO9	To act by scientific, moral, and ethical responsibility principles in professional practices.					
	PC10	Temel düzeyde bir yabancı dil kullanıp, mesleği ile ilgili güncel bilgileri takip etmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilme yeteneğine sahip olmak					
	PO10	To be able to use a foreign language, follow current information about the profession and have the ability to communicate with colleagues.					
	PC11	Aşçılık alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir.		X	X	X	X
	PO11	Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of culinary.					
	PC12	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.					X
	PO12	Competence in designing and visual presentation of food.					
	PC13	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular	X	X	X	X	X
	PO13	Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.					
	PC14	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular		X			X
	PO14	Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action					
	PC15	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir.					
	PO15	Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.					
	PC16	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.					
	PO16	Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework					

Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	PÇ17 PO17	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir. Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.						
	PÇ18 PO18	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır. Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and nonalcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.						
	PÇ19 PO19	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular. Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry						
	PÇ20 PO20	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles						
	PÇ21 PO21	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir. Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills	X		X			X
	PÇ22 PO22	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir. Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.						
III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür) PART III (Department Board Approval)								
Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	K/S 1	1	Mutfak Oryantasyonu ve ekipmanların tanıtımı. Kitchen Orientation and equipment introduction	D2	D2			D2,D1
	K/S 2	2	Temel kesim teknikleri ve uygulaması. Basic cutting techniques and application.			D2		
	K/S 3	3	Temel pişirme teknikleri ve uygulanması. Basic cooking methods and application.			D2		
	K/S 4	4	Bağlayıcılar ve kıvam arttırıcılar.ROUX, BEURRE MANIE,LIASON,SLURRY Binders and thickeners .ROUX, BEURRE MANIE,LIASON,SLURRY			D2	D2,D1	
	K/S 5	5	Ana soslar ve uygulamaları. Mother sauces and their applications.				D2,D1	
	K/S 6	6	Çorba çeşitleri (Püre) Soup varieties (Puree)				D1,D2	
	K/S 7	7	VİZE MIDTERM	D1	D1	D1	D1	D1
	K/S 8	8	Berrak Çorbalar(Consomme çeşitleri) Clear Soups (Consomme varieties)				D3,D2	
	K/S 9	9	Kremalı Çorbalar(Creme Du Barry) Cream Soups(Creme Du Barry)				D2,D3	

	K/S 10	10	Kümes hayvanları parçalama ve hazırlama. Cutting and preparing poultry.			D2					
	K/S 11	11	Tavuk Ürünleri (Sous Vide,haşlama,kızartma,ızgara,fırın) Chicken Products (Sous Vide, boiling, frying, grilling, oven)			D3,D2					
	K/S 12	12	Niştalı ürünler ve hazırlanışları. Starch products and their preparation.			D2					
	K/S 13	13	Unlu mamüller ve taze makarna çeşitleri Bakery products and fresh pasta varieties				D2				
	K/S 14	14	Taze Makarnalar Fresh Pastas				D3	D2			
	K/S 15	15	FINAL SINAVI FINAL	D3	D3	D3	D3	D3			
Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telifi Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür	Type	Ağırlık	Weight	Uygulama Kuralı		Implementation Rule	Telifi Kuralı	Make-Up Rule	
	D1	Ara Sınav Midterm Exam		40%		Açık Uçlu Open-Ended			Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telifi sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.		
	D2	Kısa Sınav(lar) Quizz(es)		10%		Ders içi değerlendirme. In-class evaluation.					
	D3	Final Sınavı Final Exam		60%		Açık uçlu Open-Ended					
TOPLAM / SUM					100%						
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşacağı olayları yorumlaması istenilmektedir. Students demonstrate what they have learned in class discussions, exams. In addition, with the given project, the student is asked to interpret the theoretical knowledge learned in the lesson and the events that he will encounter in the field.										
Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade	Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir. Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.					HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS		
						A+	-	C+	60-64		
						A	95-100	C	55-59		
						A-	85-94	C-	50-54		
						B+	80-84	D+	45-49		
						B	75-79	D	40-44		
						B-	65-74	F	0-39		
Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüüü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür	Method	Açıklama					Explanation	Saat Hours	
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor										
	1	Sınıf Dersi Lecture									
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture									
	3	Problem Dersi Recitation									
	4	Laboratuvar Laboratory									
	5	Uygulama Practical	3saat/hafta 3saat/hafta							42	
	6	Saha Çalışması Field Work									
	Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student										
	7	Ara Sınav Midterm Exam		Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the midterm 20 exam						20	
	9	İş Planı Business Plan		Ödev konusunun araştırılması ve sunum/rapor olarak hazırlanması için geçen süre Time taken to research the project and prepare it as a presentation/report						20	
	10	Ders Tekrarı Review		Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)						14	
	11	Final Sınavı Final Exam		Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam						30	
	12	Ofis Saati Office Hours		Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, anlaşılmayan konuların tekrar edildiği süre (1 saat/hafta) Time needed to repeat the subjects that are not understood with the voluntary participation of students (1 hour/week)						14	
	TOPLAM / TOTAL										144
	IV. BÖLÜM IV. PART										
Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Surname	Name	Hasan Can Gülel								
	E-posta mail	E-	hasancan.gulel@antalya.edu.tr				Ofis	Office	AG-54		

		Görüşme saatleri	1 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.)
		Office Hours	1 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)
Ders Materyalleri Materials	Course	Zorunlu Mandatory	Practical Professional Cookery/ H. Cracknell (Eser Sahibi), R. J. Kaufmann
		Önerilen Recommended	Practical Professional Cookery/ H. Cracknell (Eser Sahibi), R. J. Kaufmann
Diğer	Other	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayıda içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır. It includes violations of school integrity, but is not limited to cheating, plagiarism, but also handing over the work of others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action
		Engelli Öğrenciler Students with Disabilities	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits
		Güvenlik Konuları Safety Issues	
		Esneklik Flexibility	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content is subject to change. Students are informed about the changes

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-

AKTS DERS TANITIM FORMU							
ECTS Course Description Form							
I. BÖLÜM (Senato Onayı)							
PART I (Senate Approval)							
Ders Açan Fakülte /YO	Meslek Yüksekokulu						
Offering School	Vocational School						
Ders Açan Bölüm	Aşçılık						
Offering Department	Cookery						
Ders Alan Program (lar)	Önlisans					Zorunlu	
Program(s) Offered to	upper secondary education					Compulsory	
Ders Kodu	ASC-209						
Course Code							
Ders Adı	İçecekler						
Course Name	Beverages						
Öğretim dili	Türkçe	Ders Türü	Teorik				
Language of Instruction	Turkish	Type of Course	Theory				
Ders Seviyesi	Ön lisans	AKTS	3				
Level of Course	upper secondary education	ECTS	3				
Haftalık Ders Saati	2 saat						
Hours per Week	2 hours						
AKTS Kredisi	2,5						
ECTS Credit	2,5						
Notlandırma Türü	Harf Notu						
Grading Mode	Letter Grade						
Ön koşul/lar	Bulunmamaktadır						
Pre-requisites	None						
Yan koşul/lar	Bulunmamaktadır						
Co-requisites	None						
Kayıt Kısıtlaması	Sadece aşçılık öğrencileri kayıtlı olabilir.						
Registration Restriction	Available to Cookery department only.						
Dersin Amacı	Dersin temel amacı, içeceklerin tarihi, içeceklerin sınıflandırılması, alkollü ve alkolsüz içeceklerin hazırlanması, servis edilmesi ve bar yönetiminin öğrenilmesini sağlamak						
Educational Objective	The main purpose of the course is to provide learning about the history of beverages, the classification of beverages, the preparation and service of alcoholic and non-alcoholic beverages and bar management.						
Ders İçeriği	İçeceklerin tarihsel gelişimi ve kültürel etkileşimler, alkollü ve alkolsüz içeceklerin üretimi ve depolanması, hazırlanması ve servisi, yiyecek ve içecekler arasındaki uyum incelenir.						
Course Description	The historical development of beverages and cultural interactions, the production and storage, preparation and service of alcoholic and non-alcoholic beverages, and the harmony between food and beverages are examined.						
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	İçecek geleneği ve tarihini bilme Knowing the tradition and history of the beverage					
	ÖÇ/LO 2	Alkollü ve alkolsüz içecekleri sınıflandırabilme ve elde ediliş yöntemlerini öğrenme To be able to classify alcoholic and non-alcoholic beverages and learn the methods of their production.					
	ÖÇ/LO 3	Bar kurumu için gereken ekipmanları ve bar konseptlerini tanıma Bar kurumu için gereken ekipmanları ve bar konseptlerini tanıma					
	ÖÇ/LO 4	İçecek sunum çeşitlerini öğrenme Learning about beverage presentation types					
	ÖÇ/LO 5	Farklı konseptler için içecek menüleri oluşturabilme ve pazarlama Ability to create and market beverage menus for different concepts					
II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)							
PART II (Faculty Board Approval)							
Temel Çıktılar (Üniversite Geneline) Basic Outcomes (University-wide)	PROGRAM ÇIKTILARI		ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	PROGRAM OUTCOMES						
	PÇ1	Mesleki uygulamalarda temel bilgiye sahip olma, bilgiyi analiz etme, veri değerlendirebilme ve güncel gelişmeleri bilmek	X	X	X	X	X
	PO1	Having basic knowledge in professional practices, being able to analyze information, evaluate data and know current developments.					
	PÇ2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite alanında bilgi sahibi olmak					
	PO2	To know in the field of occupational health and safety, environmental awareness, and quality					
	PÇ3	Mesleği için bilim ve teknolojiadaki güncel gelişmeleri izleme, etkin şekilde kullanma ve kendini sürekli yenilemek	X	X	X	X	X
	PO3	To follow current developments in science and technology for the sake of the profession, to use them effectively, and to constantly renew oneself.					

	PC4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojisi araçlarını ve tekniklerini etkin kullanmak			X	X	X
	PO4	Effectively using information technology tools and techniques related to the profession					
	PC5	Mesleki konu ve sorunları analitik ve eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirip, özgün, uygulanabilir çözüm önerileri geliştirebilmek	X	X	X	X	X
	PO5	To evaluate professional issues and problems from an analytical and critical perspective and develop original and applicable solution suggestions.					
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PC6	Sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi.			X	X	X
	PO6	Ability to communicate effectively using verbal, written, and visual methods, write reports, and make presentations.					
	PC7	Mesleği ile ilgili karmaşık sorunları takım çalışması halinde çözebilmek					
	PO7	Ability to solve complex problems related to the profession through teamwork					
	PC8	Sektör bilgisi,yaşam boyu öğrenme ve kariyer planlaması farkındalığına sahip olmak	X	X	X	X	X
	PO8	Having sector knowledge, lifelong learning, and career planning awareness					
	PC9	Mesleki uygulamalarda bilimsel, ahlaki ve etik sorumluluk ilkelerine uygun davranmak.	X	X	X	X	X
	PO9	To act by scientific, moral, and ethical responsibility principles in professional practices.					
	PC10	Temel düzeyde bir yabancı dil kullanıp, mesleği ile ilgili güncel bilgileri takip etmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilme yeteneğine sahip olmak					
	PO10	To be able to use a foreign language, follow current information about the profession and have the ability to communicate with colleagues.					
	PC11	Aşçılık alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir.	X	X	X	X	X
	PO11	Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of culinary.					
	PC12	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.				X	X
	PO12	Competence in designing and visual presentation of food.					
	PC13	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular					
	PO13	Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.					
	PC14	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular				X	X
	PO14	Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action					
	PC15	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir.					
	PO15	Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.					
	PC16	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.			X	X	X
	PO16	Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework					

Program Çıktıları Specific Outcomes (program)		Discipline						
PC17	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.							
PO17	Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.							
PC18	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.	X	X	X	X	X	X	X
PO18	Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and nonalcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.							
PC19	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.							
PO19	Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry							
PC20	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.							
PO20	Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles							
PC21	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.							
PO21	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills							
PC22	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir.							
PO22	Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.							
III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)								
PART III (Department Board Approval)								
Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	K/S 1	1	Giriş ve Oryantasyon: Müfredatın Tartışılması Ölçme ve Tartma. Introduction and Orientation: Discussing the Curriculum-Measurement and Weighing.	-	-	-	-	-
	K/S 2	2	İçeceklerin sınıflandırılması, Su ve Alkolsüz içecekler ve servisi Classification of beverages, Water and Non-alcoholic beverages and their service	D1-D2	D1-D2			
	K/S 3	3	Çay Tea	D1-D2	D1-D2	D1-D2		
	K/S 4	4	Kahve Coffee	D1-D2	D1-D2	D1-D2		
	K/S 5	5	Kahve demleme yöntemleri Coffee brewing methods	D1-D2	D1-D2	D2-D3		
	K/S 6	6	Bar kurulumu ve Bar ekipmanları Bar setup and Bar equipment	D1-D2	D1-D2	D2-D3		
	K/S 7	7	VİZE MIDTERM	D1	D1	D1		
	K/S 8	8	Bira Beer			D2-D3	D2-D3	D2-D3
	K/S 9	9	Üzüm ve bağcılık Grapes and viticulture			D2-D3	D2-D3	D2-D3
	K/S 10	10	Şarap Wine				D2-D3	D2-D3
	K/S 11	11	Ağır Alkoller-1 Heavy Alcohols-1		D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3
	K/S 12	12	Ağır Alkoller-2 Heavy Alcohols-2		D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3
	K/S 13	13	Kokteyl Tarihçe	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3

			Heavy Alcohols-3							
	K/S 14	14	İçecek reçete çalışması Beverage recipe study	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3		
	K/S 15	15	FINAL FINAL EXAM	D3	D3	D3	D3	D3		
Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırklıkları, Uygulama ve Telif Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür	Type	Ağırlık	Weight	Uygulama Kurah	Implementation Rule	Telif Kurah	Make-Up Rule	
	D1		Ara Sınav Midterm Exam		30%	Açık Uçlu Open-Ended		Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telif sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.		
	D2		Kısa Sınav(lar) Quizz(es)		10%	Sunum ve Rapor Presentation and Report				
	D3		Final Sınavı Final Exam		60%	Açık uçlu Open-Ended				
	TOPLAM / SUM				100%					
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasına Kanıt Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaştığı olayları yorumlaması istenilmektedir. Students demonstrate what they have learned in class discussions, exams. In addition, with the given project, the student is asked to interpret the theoretical knowledge learned in the lesson and the events that he will encounter in the field.									
Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade	Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir. Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.					HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	
						A+	-	C+	60-64	
						A	95-100	C	55-59	
						A-	85-94	C-	50-54	
						B+	80-84	D+	45-49	
						B	75-79	D	40-44	
						B-	65-74	F	0-39	
Öğretim Metotları, Tahmini Öğrenci Yüku Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür	Method	Açıklama				Explanation		Saat Hours
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor									
	1	Sınıf Dersi Lecture		3saat/hafta 3 hours/week						42
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture		Anlatılan konuya yönelik sorular sorulur Open -end thought provoking question during the lecture						4
	3	Problem Dersi Recitation								
	4	Laboratuvar Laboratory								
	5	Uygulama Practical								
	6	Saha Çalışması Field Work								
	Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student									
	7	Ara Sınav Midterm Exam		Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen nazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the midterm 20 exam						20
	9	İş Planı Business Plan		Ödev konusunun araştırılması ve sunum/rapor olarak hazırlanması için geçen süre Time taken to research the project and prepare it as a presentation/report						15
	10	Ders Tekrarı Review		Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)						14
	11	Final Sınavı Final Exam		Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam						15
	12	Ofis Saati Office Hours		Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, anlaşılmayan konuların tekrar edildiği süre (1 saat/hafta) Time needed to repeat the subjects that are not understood with the voluntary participation of students (1 hour/week)						14
	TOPLAM / TOTAL									
IV. BÖLÜM IV. PART										
Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Surname	-								
	E-posta mail	-				Ofis	Office	-		
	Görüşme saatleri Office Hours	1 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 1 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)								
Ders Materyalleri Materials	Zorunlu Mandatory	Basılı doküman, Sunum Slaytları,								
	Önerilen Recommended	Yüncü, H.R., 2016. İçecek Bilgisi, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir, Aktas, Ö. Ve Özdemir, B., 2012. İçki Teknolojisi, Detay Yayıncılık, Ankara,								

Diğer	Other	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayıda içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır. It includes violations of school integrity, but is not limited to cheating, plagiarism, but also handing over the work of others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action
		Engelli Öğrenciler Students with Disabilities	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits
		Güvenlik Konuları Safety Issues	
		Esnelik Flexibility	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content is subject to change. Students are informed about the changes

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-

AKTS DERS TANITIM FORMU ECTS Course Description Form							
I. BÖLÜM (Senato Onayı) PART I (Senate Approval)							
Dersi Açan Fakülte /YO Offering School	Meslek Yüksekokulu Vocational School						
Dersi Açan Bölüm Offering Department	Aşçılık Cookery						
Dersi Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Önlisans upper secondary education					Seçmeli Elective	
Ders Kodu Course Code	ASC-231						
Ders Adı Course Name	Çikolata Chocolate						
Öğretim dili Language of Instruction	Türkçe Turkish	Ders Türü Type of Course	Uygulama Practical				
Ders Seviyesi Level of Course	Önlisans upper secondary education	AKTS ECTS	5				
Haftalık Ders Saati Hours per Week	2 saat 2 hours						
AKTS Kredisi ECTS Credit	5						
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu Letter Grading						
Ön koşul/lar Pre-requisites	ASC 105 Gıda Güvenliği Hijyen ve Sanitasyon ASC 105 Food Safety Hygiene and Sanitation						
Yan koşul/lar Co-requisites	Bulunmamaktadır None						
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Sadece aşçılık öğrencileri kayıtlı olabilir. Available to Cookery department only.						
Dersin Amacı Educational Objective	Çikolata hazırlama ve dekorasyon teknikleriyle öğrencilere tanıtmak. To introduce students to chocolate preparation and decoration techniques.						
Ders İçeriği Course Description	Çikolatanın ve tatlıların geçmişi, kökenleri ve coğrafyaları tartışılacaktır. Çikolataya dayalı ürünler ve dünyadaki farklı tatlı algulamalarıyla oluşan ürünler araştırılacak ve pasta mutfağında üretilecek ve tadılacaktır The history, origins and geographies of chocolate and desserts will be discussed. Chocolate-based products and products created with different dessert perceptions around the world will be researched and produced and tasted in the pastry kitchen.						
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Çikolatanın tarihçesini ve dünya çikolatacılık sektörünün başlangıçtan günümüze kronolojik oluşum sürecini açıklar Explains the history of chocolate and the chronological formation process of the world chocolate industry from the beginning to the present day.					
	ÖÇ/LO 2	Çikolatanın temel kimyasal bilimsel özelliklerini tanımlar Describe the basic chemical scientific properties of chocolate					
	ÖÇ/LO 3	Elle temperleme tekniklerini gösterir Shows hand tempering techniques.					
	ÖÇ/LO 4	Çok çeşitli çikolatalı şeker üretir Produces a wide variety of chocolate candies					
	ÖÇ/LO 5	Geleneksel Fransız tariflerinin güncellenmiş yöntemlerini öğrenir Learn updated versions of traditional French recipes					
II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı) PART II (Faculty Board Approval)							
Temel Çıktılar (Üniversite Geneline) Basic Outcomes (University-wide)	PROGRAM ÇIKTILARI PROGRAM OUTCOMES		ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	PC1 PO1	Mesleki uygulamalarda temel bilgiye sahip olma, bilgiyi analiz etme, veri değerlendirebilme ve güncel gelişmeleri bilmek Having basic knowledge in professional practices, being able to analyze information, evaluate data and know current developments.	x	x	x	x	x
	PC2 PO2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite alanında bilgi sahibi olmak To know in the field of occupational health and safety, environmental awareness, and quality				x	x
	PC3 PO3	Mesleği için bilim ve teknolojiadaki güncel gelişmeleri izleme, etkin şekilde kullanma ve kendini sürekli yenilemek To follow current developments in science and technology for the sake of the profession, to use them effectively, and to constantly renew oneself.			x	x	x
	PC4 PO4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojisi araçlarını ve tekniklerini etkin kullanmak Effectively using information technology tools and techniques related to the profession		x	x	x	x
	PC5	Mesleki konu ve sorunları analitik ve eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirip, özgün, uygulanabilir çözüm önerileri geliştirebilmek					

	PO5	To evaluate professional issues and problems from an analytical and critical perspective and develop original and applicable solution suggestions.			x	x	x
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PC6 PO6	Sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi. Ability to communicate effectively using verbal, written, and visual methods, write reports, and make presentations.				x	x
	PC7 PO7	Mesleği ile ilgili karmaşık sorunları takım çalışması halinde çözebilmek Ability to solve complex problems related to the profession through teamwork				x	x
	PC8 PO8	Sektör bilgisi,yaşam boyu öğrenme ve kariyer planlaması farkındalığına sahip olmak Having sector knowledge, lifelong learning, and career planning awareness			x	x	x
	PC9 PO9	Mesleki uygulamalarda bilimsel, ahlaki ve etik sorumluluk ilkelerine uygun davranmak. To act by scientific, moral, and ethical responsibility principles in professional practices.	x	x	x	x	x
	PC10 PO10	Temel düzeyde bir yabancı dil kullanıp, mesleği ile ilgili güncel bilgileri takip etmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilme yeteneğine sahip olmak To be able to use a foreign language, follow current information about the profession and have the ability to communicate with colleagues.				x	x
Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	PC11 PO11	Aşçılık alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of culinary.			x	x	x
	PC12 PO12	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir. Competence in designing and visual presentation of food.				x	x
	PC13 PO13	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.				x	x
	PC14 PO14	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.			x	x	x
	PC15 PO15	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.				x	x
	PC16 PO16	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır. Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework.			x	x	x
	PC17 PO17	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir. Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.			x	x	x
	PC18	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.					

PO18	Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and nonalcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.				x	x
PC19	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.				x	x
PO19	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.					
PC20	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.			x	x	x
PO20	Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles					
PC21	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.				x	x
PO21	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills					
PC22	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir.		x	x	x	x
PO22	Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.					

III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)

PART III (Department Board Approval)

Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	K/S 1	1	Aztec'ler tarafından ilk kakao çiçekleri yetiştiriciliğinden günümüzde çikolata üretimine ve dünya çapında dağıtım ağının kronolojik Çikolata Tarihi, The chronological History of Chocolate, from the cultivation of the first cocoa flowers by the Aztecs to today's chocolate production and worldwide distribution network.					
	K/S 2	2	Çikolatanın kimyasal yapısı, farklı temel malzemelerle olan rekasyonları, malzeme özellikleri Chemical structure of chocolate, its reactions with different basic materials, material properties					
	K/S 3	3	Çikolatanın temelleri Temperleme teknikleri Chocolate basics Tempering techniques					
	K/S 4	4	Elle temperli yüksek kaliteli çikolata kitlesi üzerinde çalışmalar(kuvertürü) Elde Kalıplanmış Çikolatalar Studies on hand tempered high quality chocolate mass (couverture) Hand Molded Chocolates					
	K/S 5	5	Ganache dolgular, elle dalmış şekerler, kalıplanmış bonbonlar ve truffles çikolatalı şekerlemelerin temelleri Ganache fillings, hand-dipped candies, molded bonbons and truffles are the foundations of chocolate confectionery					
	K/S 6	6	Sıkma Pralinler * Kesme pralinleri elde kaplama * Çikolata Üretiminde Ortak Hataları Belirleme Geleneksel Fransız tariflerini verimli üretim yöntemleriyle uygulanmasında güncel teknikler Squeezed Pralines * Hand-coating cut pralines * Identifying Common Chocolate Making Errors Current techniques for applying traditional French recipes to efficient production methods					
	K/S 7	7	VIZE MIDTERM					

	K/S 8	8	Çikolatalı şekerleme kalıplarının ve çikolatalı şekerlemede kullanılan diğer ekipmanların temizlenmesi ve muhafaza edilmesi Cleaning and preserving chocolate candy molds and other equipment used in chocolate candy making								
	K/S 9	9	Dolgu çikolata yapımı Making filled chocolate								
	K/S 10	10	Tablet Çikolata yapımı ve püf noktaları Tablet Chocolate making and tips								
	K/S 11	11	Karamel dolgu suyu yapımı ve türevleri Caramel filling making and its derivatives								
	K/S 12	12	Kuru meyveler ile çikolata karşılaştırması Comparison of dried fruits and chocolate								
	K/S 13	13	Rocher Çikolata Rocher Chocolate								
	K/S 14	14	Tohumlama temperleme Seed tempering								
	K/S 15	15	FINAL SINAVI FINAL								
Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telif Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür	Type	Ağırlık	Weight	Uygulama Kuralı	Implementation Rule	Telif Kuralı	Make-Up Rule		
	D1		Ara Sınav Midterm Exam		30%		Açık Uçlu Open-Ended	Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telif sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.			
	D2		Kısa Sınav(lar) Quizz(es)		10%		Sunum ve Rapor Presentation and Report				
	D3		Final Sınavı Final Exam		60%		Açık uçlu Open-Ended				
	TOPLAM / SUM100%										
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı	Her ders konusu en az bir sınav sorusu ile test edilir. Her öğrenim değerlendirme metoduna verilen ağırlıkla, her öğrencinin ağırlıklı not ortalaması hesaplanır. Dersi geçmek için, bir öğrenci 100 puan üzerinden, dersi veren öğretim üyesi tarafından belirlenen bir hedef yüzdesini toplamak zorundadır ve bu hedef yüzdesini bulurken sınıf ortalaması dikkate alınır.										
Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Each course topic is tested with at least one exam question. The weight given to each learning assessment method is used to calculate each student's weighted grade point average. To pass the course, a student must collect a target percentage determined by the instructor out of 100 points, and the class average is taken into account when calculating this target percentage.										
Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade	Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir. Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.					HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS		
						A+	-	C+	60-64		
						A	95-100	C	55-59		
						A-	85-94	C-	50-54		
						B+	80-84	D+	45-49		
						B	75-79	D	40-44		
						B-	65-74	F	0-39		
Öğretim Metotları, Tahmini Öğrenci Yüüğü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür	Method	Açıklama					Explanation	Saat Hours	
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor										
	1	Sınıf Dersi Lecture	3saat/hafta 3 hours/week							42	
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture	Anlatılan konuya yönelik sorular sorulur Open -end thought provoking question during the lecture							4	
	3	Problem Dersi Recitation									
	4	Laboratuvar Laboratory									
	5	Uygulama Practical	Mutfak uygulamaları Kitchen practices								
	6	Saha Çalışması Field Work									
	Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student										
	7	Ara Sınav Midterm Exam	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the midterm 20 exam							20	
	9	İş Planı Business Plan	Ödev konusunun araştırılması ve sunum/rapor olarak hazırlanması için geçen süre Time taken to research the project and prepare it as a presentation/report							20	
	10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)							14	
	11	Final Sınavı Final Exam	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam							30	
	12	Ofis Saati Office Hours	Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, anlaşılmayan konuların tekrar edildiği süre (1 saat/hafta) Time needed to repeat the subjects that are not understood with the voluntary participation of students (1 hour/week)							14	
	TOPLAM / TOTAL										144
	IV. BÖLÜM IV. PART										

		İsim Soyisim Surname	Name	
Öğretim Elemanı Instructor		E-posta mail	E-	
		Görüşme saatleri Office Hours	1 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 1 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)	
Ders Materyalleri Materials	Course	Zorunlu Mandatory	Anne Scott. The Art of Chocolate Making. IMM Lifestyle; Reissue edition (5 Sept. 2011). ISBN-13: 978-1847738202	
		Önerilen Recommended	The Chocolate Spoon : Italian Sweets From The Silver Spoon	
Diğer	Other	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty	School	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayıda içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır. It includes violations of school integrity, but is not limited to cheating, plagiarism, but also handing over the work of others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action
		Engelli Öğrenciler Students with Disabilities		Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits
		Güvenlik Konuları Safety Issues		
		Esneklik Flexibility		Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content is subject to change. Students are informed about the changes

AKTS DERS TANITIM FORMU ECTS Course Description Form							
I. BÖLÜM (Senato Onayı) PART I (Senate Approval)							
Dersi Açan Fakülte /YO Offering School	Meslek Yüksekokulu Vocational School						
Dersi Açan Bölüm Offering Department	Aşçılık Cookery						
Dersi Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Önlisans upper secondary education					Seçmeli Elective	
Ders Kodu Course Code	ASC-227						
Ders Adı Course Name	Yemek Tarihi Food History						
Öğretim dili Language of Instruction	Türkçe Turkish	Ders Türü Type of Course	Uygulama Practical				
Ders Seviyesi Level of Course	Önlisans upper secondary education	AKTS ECTS	5				
Haftalık Ders Saati Hours per Week	3 saat 3 hours						
AKTS Kredisi ECTS Credit	5 5						
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu Letter Grading						
Ön koşul/lar Pre-requisites	Bulunmamaktadır None						
Yan koşul/lar Co-requisites	Bulunmamaktadır None						
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Sadece aşçılık öğrencileri kayıtlanabilir. Available to Cookery department only.						
Dersin Amacı Educational Objective	Yiyeceklerin ve yemek kültürlerinin gelişimini tarihsel süreç içinde prehistorik dönemden ortaçağ dönemine kadar öğrenmek. To learn about the development of food and food cultures throughout history from the prehistoric period to the medieval period.						
Ders İçeriği Course Description	Tarih öncesi çağlardan Orta Çağ dönemine kadar dünyada yiyecek üretimi ve tüketiminin ekonomik, sosyal, politik ve kültürel açılardan tarihsel gelişim süreci içinde incelenmesi An examination of food production and consumption in the world from prehistoric times to the Middle Ages in terms of economic, social, political and cultural aspects within the historical development process.						
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Yemek Tarihi ve tarihçiliğini kavrar Understands Food History and Historiography					
	ÖÇ/LO 2	Beslenme eyleminin sadece biyolojik bir gereklilik değil kültürel anlamlar içerdiğini anlar Understands that the act of feeding is not only a biological necessity but also has cultural meanings.					
	ÖÇ/LO 3	İnsanoğlunun yiyecek bulma ve üretme süreci içinde kat ettiği aşamaları tarih öncesi çağlardan ilk medeniyetlerin ortaya çıkış süreci içinde irdeler It examines the stages that human beings have gone through in the process of finding and producing food, from prehistoric times to the emergence of the first civilizations.					
	ÖÇ/LO 4	Antik dünyada Ortadoğu (Antik Mısır- Sümer- Hitit), Akdeniz’de (Antik Yunan ve Roma) ve Uzak Doğu’da Hint ve Çin) ortaya çıkan yemek kültürlerini inceler Examines the food cultures that emerged in the ancient world, in the Middle East (Ancient Egypt-Sumer-Hittite), the Mediterranean (Ancient Greece and Rome) and the Far East (India and China).					
	ÖÇ/LO 5	Ortaçağ dünyasında İslam, Bizans ve Orta Asya Türk kültürlerinde oluşan yemek alışkanlıklarını karşılaştırmalı olarak çalışır Comparatively studies the food habits of the Islamic, Byzantine and Central Asian Turkish cultures in the medieval world.					
II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı) PART II (Faculty Board Approval)							
Temel Çıktılar (Üniversite Geneline) Basic Outcomes (University-wide)	PROGRAM ÇIKTILARI PROGRAM OUTCOMES		ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	PC1 PO1	Mesleki uygulamalarda temel bilgiye sahip olma, bilgiyi analiz etme, veri değerlendirebilme ve güncel gelişmeleri bilmek Having basic knowledge in professional practices, being able to analyze information, evaluate data and know current developments.	x	x	x	x	x
	PC2 PO2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite alanında bilgi sahibi olmak To know in the field of occupational health and safety, environmental awareness, and quality				x	x
	PC3 PO3	Mesleği için bilim ve teknolojideki güncel gelişmeleri izleme, etkin şekilde kullanma ve kendini sürekli yenilemek To follow current developments in science and technology for the sake of the profession, to use them effectively, and to constantly renew oneself.			x	x	x
	PC4 PO4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojisi araçlarını ve tekniklerini etkin kullanmak Effectively using information technology tools and techniques related to the profession		x	x	x	x

	PC5	Mesleki konu ve sorunları analitik ve eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirip, özgün, uygulanabilir çözüm önerileri geliştirebilmek			x	x	x
	PO5	To evaluate professional issues and problems from an analytical and critical perspective and develop original and applicable solution suggestions.					
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PC6	Sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi.				x	x
	PO6	Ability to communicate effectively using verbal, written, and visual methods, write reports, and make presentations.					
	PC7	Mesleği ile ilgili karmaşık sorunları takım çalışması halinde çözebilmek				x	x
	PO7	Ability to solve complex problems related to the profession through teamwork					
	PC8	Sektör bilgisi,yaşam boyu öğrenme ve kariyer planlaması farkındalığına sahip olmak			x	x	x
	PO8	Having sector knowledge, lifelong learning, and career planning awareness					
	PC9	Mesleki uygulamalarda bilimsel, ahlaki ve etik sorumluluk ilkelerine uygun davranmak.	x	x	x	x	x
	PO9	To act by scientific, moral, and ethical responsibility principles in professional practices.					
	PC10	Temel düzeyde bir yabancı dil kullanıp, mesleği ile ilgili güncel bilgileri takip etmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilme yeteneğine sahip olmak				x	x
	PO10	To be able to use a foreign language, follow current information about the profession and have the ability to communicate with colleagues.					
	PC11	Aşçılık alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir.			x	x	x
	PO11	Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of culinary.					
	PC12	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.				x	x
	PO12	Competence in designing and visual presentation of food.					
	PC13	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular	x	x	x	x	x
	PO13	Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.					
	PC14	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular					
	PO14	Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.					
	PC15	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir.	x			x	x
	PO15	Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.					
	PC16	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.			x	x	x
	PO16	Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework.					
	PC17	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.					

Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	PO17	Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.						x
	PC18	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.						
	PO18	Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and nonalcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.						
	PC19	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.						
	PO19	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.						
	PC20	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.						
	PO20	Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles						
Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	PC21	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.	X	X	X	X	X	
	PO21	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills						
	PC22	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir.						
	PO22	Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.						
III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür) PART III (Department Board Approval)								
	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	K/S 1	1	Yemek Tarihi ve tarihçiliği nedir? Yemek tarihi çalışmaları gastronomi ve mutfak sanatlarına nasıl açılımlar getirir. What is Food History and Historiography? How do food history studies open up new horizons for gastronomy and culinary arts?	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2
	K/S 2	2	Tarih öncesi çağda yiyecek Food in prehistoric times	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2
	K/S 3	3	Neolitik devrim, tarımın başlangıcı Neolithic revolution, beginning of agriculture	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2
	K/S 4	4	Yakın Doğu'da ilk medeniyetler : Sümer ve Mısır' da Yemek The first civilizations in the Near East: Food in Sumer and Egypt	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2
	K/S 5	5	Yakın Doğu'da ilk medeniyetler : Yahudi Mutfağı & Hititler The first civilizations in the Near East: Jewish Cuisine & Hittites	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2
	K/S 6	6	Erken Hint & Çin Yemekleri Early Indian and Chinese Cooking	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2
	K/S 7	7	VİZE MIDTERM	D1	D1	D1	D1	D1

	K/S 8	8	Klasik Yunan mutfağı Buğday, pirinç ve mısır tarihi Classical Greek cuisine History of wheat, rice and corn		D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	
	K/S 9	9	Roman İmparatorluk mutfağı Şarap, zeytin, kahve, çay ve çikolata tarihi Roman Imperial cuisine History of wine, olives, coffee, tea and chocolate		D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	
	K/S 10	10	Orta Asya'da Türk Mutfağı ve Anadolu Selçuklu Mutfağı Turkish Cuisine and Anatolian Seljuk Cuisine in Central Asia		D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	
	K/S 11	11	Ortaçağ Arap Mutfağı Baharatlar Tarihi Medieval Arabian Cuisine Spices History		D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	
	K/S 12	12	Bizans Mutfağı Byzantine Cuisine		D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	
	K/S 13	13	Ortaçağ Avrupa Mutfağı Medieval European Cuisine		D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	
	K/S 14	14	Proje Değerlendirme Project Evaluation		D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	
K/S 15	15	FINAL SINAVI FINAL		D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3		
Öğrenim Değerlendirme Metodları, Ders Notuna Etki Ağırklıkları, Uygulama ve Telif Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür	Type	Ağırlık	Weight	Uygulama Kuralı		Implementation Rule	Telif Kuralı	Make-Up Rule
	D1		Ara Sınav Midterm Exam		30%	Açık Uçlu Open-Ended			Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telif sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.	
	D2		Kısa Sınav(lar) Quizz(es)		20%	Sunum ve Rapor Presentation and Report				
	D3		Final Sınavı Final Exam		50%	Açık uçlu Open-Ended				
	TOPLAM / SUM					100%				
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı	Her ders konusu en az bir sınav sorusu ile test edilir. Her öğrenim değerlendirme metoduna verilen ağırlıkla, her öğrencinin ağırlıklı not ortalaması hesaplanır. Dersi geçmek için, bir öğrenci 100 puan üzerinden, dersi veren öğretim üyesi tarafından belirlenen bir hedef yüzdesini toplamak zorundadır ve bu hedef yüzdesini bulurken sınıf ortalaması dikkate alınır.									
Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Each course topic is tested with at least one exam question. The weight given to each learning assessment method is used to calculate each student's weighted grade point average. To pass the course, a student must collect a target percentage determined by the instructor out of 100 points, and the class average is taken into account when calculating this target percentage.									
Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade	Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir. Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.					HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	
						A+	-	C+	60-64	
						A	95-100	C	55-59	
						A-	85-94	C-	50-54	
						B+	80-84	D+	45-49	
						B	75-79	D	40-44	
						B-	65-74	F	0-39	
Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüüğü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür	Method	Açıklama					Explanation	Saat Hours
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor									
	1	Sınıf Dersi Lecture	3saat/hafta 3 hours/week						42	
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture	Anlatılan konuya yönelik sorular sorulur Open -end thought provoking question during the lecture						4	
	3	Problem Dersi Recitation								
	4	Laboratuvar Laboratory								
	5	Uygulama Practical	Mutfak uygulamaları Kitchen practices							
	6	Saha Çalışması Field Work								
	Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student									
	7	Ara Sınav Midterm Exam	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the midterm 20 exam						20	
	9	İş Planı Business Plan	Ödev konusunun araştırılması ve sunum/rapor olarak hazırlanması için geçen süre Time taken to research the project and prepare it as a presentation/report						20	
	10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)						14	
	11	Final Sınavı Final Exam	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam						30	
		Ofis Saati	Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, anlaşılmayan konuların tekrar edildiği süre (1 saat/hafta)							

	12	Office Hours	Time needed to repeat the subjects that are not understood with the voluntary participation of students (1 hour/week)	14
			TOPLAM / TOTAL	144
IV. BÖLÜM				
IV. PART				
Öğretim Elemanı	Instructor	İsim Soyisim Surname	Name	
		E-posta mail	E-	
		Görüşme saatleri Office Hours	1 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 1 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)	
Ders Materyalleri Materials	Course	Zorunlu Mandatory	Dalby, Andrew & Grainger Sally. (2001). Antik Çağda Yemek Kültürü. Çev. Betül Avunç. İstanbul: Homer Kitabevi. Diamond, Jared. (2008).	
		Önerilen Recommended	Tüfek Mikrop ve Çelik. Çev. Ülker İnce. Ankara: TÜBİTAK Popüler Bilim Kitapları. Günebak, Şahin T. ve T. Kutluay Merdol (2012) Beslenme Antropolojisi-I, ed. T. Kutluay Merdol, Ankara: Hatiboğlu Yayınları.	
Diğer	Other	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayıda içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır. It includes violations of school integrity, but is not limited to cheating, plagiarism, but also handing over the work of others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action	
		Engelli Öğrenciler Students with Disabilities	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits	
		Güvenlik Konuları Safety Issues		
		Esneklik Flexibility	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content is subject to change. Students are informed about the changes	

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-

AKTS DERS TANITIM FORMU ECTS Course Description Form I. BÖLÜM (Senato Onayı) PART I (Senate Approval)							
Dersi Açan Fakülte /YO	Meslek Yüksekokulu						
Offering School	Vocational School						
Dersi Açan Bölüm	Aşçılık						
Offering Department	Cookery						
Dersi Alan Program (lar)	Önlisans					Seçmeli	
Program(s) Offered to	upper secondary education					Elective	
Ders Kodu Course Code	ASC-229						
Ders Adı Course Name	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde İş Güvenliği ve İşçi Sağlığı Occupational Safety and Health in Food and Beverage Menagement						
Öğretim dili Language of Instruction	Türkçe Turkish			Ders Türü Type of Course	Uygulama Practical		
Ders Seviyesi Level of Course	Önlisans upper secondary education			AKTS ECTS	5		
Haftalık Ders Saati	3 saat						
Hours per Week	3 hours						
AKTS Kredisi	5						
ECTS Credit	5						
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu Letter Grading						
Ön koşul/lar Pre-requisites	Bulunmamaktadır None						
Yan koşul/lar Co-requisites	Bulunmamaktadır None						
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Sadece aşçılık öğrencileri kayıtlanabilir. Available to Cookery department only.						
Dersin Amacı Educational Objective	Ders alan öğrencilerin kaza ve iş kazası kavramları, iş kazalarının sınıflandırılması, kazaların oluşumunda etkili olan faktörler, iş kazalarının nedenleri, kaza sonrası düzenlenecek belgeler ve kaza bildirimi, ilgili mevzuat hakkında eğitilmesi ve tecrübe kazandırılmasıdır. İş kazaları ve çevre sorunlarına karşı farkındalığın artırılması ve iş güvenliği kültürünün oluşturulması adına kazanımlar elde edilmesi de hedeflenmektedir. The aim of the course is to educate and provide experience to students on the concepts of accidents and work accidents, classification of work accidents, factors affecting the occurrence of accidents, causes of work accidents, documents to be prepared after the accident and accident notification, and relevant legislation. It is also aimed to increase awareness of work accidents and environmental problems and to gain gains in order to create a work safety culture.						
Ders İçeriği Course Description	Kaza ve iş kazası kavramları. İş kazalarının sınıflandırılması. Kazaların oluşumunda etkili olan faktörler. İş kazalarının nedenleri. İş kazası nedenli maddi ve manevi kayıplar. İş kazalarının sınıflandırılması. İş kazası istatistikleri. Kaza sonrası düzenlenecek belgeler ve kaza bildirimi. Kazanın incelenmesi/tahkikatı, rapor ve istatistik düzenlenmesi. İlk ve acil yardım uygulamaları ve vaka bazında kaza analizi örnek vaka, Sektör bazında kaza analizi örnek vaka, Ülke bazında kaza analizi örnek vaka. İlgili mevzuat. Concepts of accident and work accident. Classification of work accidents. Factors affecting the occurrence of accidents. Causes of work accidents. Material and moral losses caused by work accidents. Classification of work accidents. Work accident statistics. Documents to be prepared after the accident and accident notification. Investigation/investigation of the accident, preparation of reports and statistics. First and emergency aid practices and case-by-case accident analysis sample case, Sector-by-sector accident analysis sample case, Country-by-country accident analysis sample case. Relevant legislation.						
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	İş Güvenliği ve İşçi Sağlığı Kavramlarını Açıklar Explains the Concepts of Occupational Safety and Health					
	ÖÇ/LO 2	İş Kazası ve Meslek Hastalığını ve yapılması gerekenleri açıklar Explains Work Accidents and Occupational Diseases and what to do					
	ÖÇ/LO 3	İş sağlığı ve güvenliği kültürünü açıklar Explains occupational health and safety culture					
	ÖÇ/LO 4	Mesleki riskleri ve alınması gereken önlemleri açıklar. Explains occupational risks and precautions to be taken.					
	ÖÇ/LO 5	Risk etmenleri ve korunma politikalarını açıklar Explains risk factors and protection policies					
II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı) PART II (Faculty Board Approval)							
Temel Çıktılar (Üniversite)	PROGRAM ÇIKTILARI PROGRAM OUTCOMES		ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	PC1	Mesleki uygulamalarda temel bilgiye sahip olma, bilgiyi analiz etme, veri değerlendirebilme ve güncel gelişmeleri bilmek	x	x	x	x	x
	PO1	Having basic knowledge in professional practices, being able to analyze information, evaluate data and know current developments.					
	PC2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite alanında bilgi sahibi olmak				x	x
	PO2	To know in the field of occupational health and safety, environmental awareness, and quality					
	PC3	Mesleği için bilim ve teknolojideki güncel gelişmeleri izleme, etkin şekilde kullanma ve kendini sürekli yenilemek					
				x	x	x	

Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)	PO3	To follow current developments in science and technology for the sake of the profession, to use them effectively, and to constantly renew oneself.			^	^	^
	PC4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojisi araçlarını ve tekniklerini etkin kullanmak		x	x	x	x
	PO4	Effectively using information technology tools and techniques related to the profession					
	PC5	Mesleki konu ve sorunları analitik ve eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirip, özgün, uygulanabilir çözüm önerileri geliştirebilmek			x	x	x
	PO5	To evaluate professional issues and problems from an analytical and critical perspective and develop original and applicable solution suggestions.					
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PC6	Sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi.				x	x
	PO6	Ability to communicate effectively using verbal, written, and visual methods, write reports, and make presentations.					
	PC7	Mesleği ile ilgili karmaşık sorunları takım çalışması halinde çözebilmek				x	x
	PO7	Ability to solve complex problems related to the profession through teamwork					
	PC8	Sektör bilgisi,yaşam boyu öğrenme ve kariyer planlaması farkındalığına sahip olmak			x	x	x
	PO8	Having sector knowledge, lifelong learning, and career planning awareness					
	PC9	Mesleki uygulamalarda bilimsel, ahlaki ve etik sorumluluk ilkelerine uygun davranmak.	x	x	x	x	x
	PO9	To act by scientific, moral, and ethical responsibility principles in professional practices.					
	PC10	Temel düzeyde bir yabancı dil kullanıp, mesleği ile ilgili güncel bilgileri takip etmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilme yeteneğine sahip olmak				x	x
	PO10	To be able to use a foreign language, follow current information about the profession and have the ability to communicate with colleagues.					
	PC11	Aşçılık alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir.			x	x	x
	PO11	Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of culinary.					
	PC12	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.				x	x
	PO12	Competence in designing and visual presentation of food.					
	PC13	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular					
	PO13	Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.					
	PC14	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular				x	x
	PO14	Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.					
	PC15	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir.				x	x
	PO15	Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.					
	PC16	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.					

Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	PO16	Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework.		x	x	x	x	
	PC17	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.						
	PO17	Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.			x	x	x	
	PC18	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.						
	PO18	Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and nonalcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.						
	PC19	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.						
	PO19	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.				x	x	
	PC20	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.						
PO20	Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles							
PC21	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.	x	x	x	x	x		
PO21	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills							
PC22	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir.							
PO22	Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.							
III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür) PART III (Department Board Approval)								
	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	K/S 1	1	İzlenenin incelenmesi, ders içeriği hakkında bilgilendirme Review of the syllabus, information about course content	D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2
	K/S 2	2	Kaza ve iş kazası kavramları Concepts of accident and work accident	D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2
	K/S 3	3	İş kazalarının sınıflandırılması. Kazaların oluşumunda etkili olan faktörler Classification of work accidents. Factors affecting the occurrence of accidents.	D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2
	K/S 4	4	İş kazalarının nedenleri Causes of work accidents	D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2
	K/S 5	5	İş kazası nedenli maddi ve manevi kayıplar.	D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2

Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects			Material and moral losses caused by work accidents.					
	K/S 6	6	İş kazası istatistikleri ve ülkemizdeki mevcut durum Work accident statistics and current situation in our country	D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2
	K/S 7	7	VİZE MIDTERM	D1	D1	D1	D1	D1
	K/S 8	8	Kaza sonrası düzenlenecek belgeler ve kaza bildirimi. Kazanın incelenmesi/tahkikati Documents to be prepared after the accident and accident notification. Investigation/investigation of the accident	D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2
	K/S 9	9	Kaza raporu ve istatistik bilgisinin düzenlenmesi Preparation of accident report and statistical information	D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2
	K/S 10	10	İlk ve Acil Yardıma giriş ve vaka bazında kaza analizi örnek vakaları Introduction to First and Emergency Aid and case-by-case accident analysis sample cases	D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2
	K/S 11	11	Sektör bazında kaza analizi örnek vakaları Accident analysis sample cases by sector	D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2
	K/S 12	12	Olay türleri bazında kaza analizi örnek vakaları Example cases of accident analysis based on incident types	D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2
	K/S 13	13	Ülke bazında kaza analizi örnek vakaları Country-based accident analysis sample cases	D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2
	K/S 14	14	İlgili Mevzuat ve Sunumlar Relevant Legislation and Presentations	D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2
	K/S 15	15	FINAL SINAVI FINAL	D2	D2	D2	D2	D2
Öğrenim Değerlendirme Metodları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telif Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule			Telif Kuralı Make-Up Rule	
	D1	Ara Sınav Midterm Exam	50%	Açık Uçlu Open-Ended			Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telif sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.	
	D2							
	D3	Final Sınavı Final Exam	50%	Açık uçlu Open-Ended				
	TOPLAM / SUM				100%			
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı	Her ders konusu en az bir sınav sorusu ile test edilir. Her öğrenim değerlendirme metoduna verilen ağırlıkla, her öğrencinin ağırlıklı not ortalaması hesaplanır. Dersi geçmek için, bir öğrenci 100 puan üzerinden, dersi veren öğretim üyesi tarafından belirlenen bir hedef yüzdesini toplamak zorundadır ve bu hedef yüzdesini bulurken sınıf ortalaması dikkate alınır.							
Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Each course topic is tested with at least one exam question. The weight given to each learning assessment method is used to calculate each student's weighted grade point average. To pass the course, a student must collect a target percentage determined by the instructor out of 100 points, and the class average is taken into account when calculating this target percentage.							
Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade	Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir. Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.				HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS
					A+	-	C+	60-64
					A	95-100	C	55-59
					A-	85-94	C-	50-54
					B+	80-84	D+	45-49
					B	75-79	D	40-44
					B-	65-74	F	0-39
Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci	No	Tür Method	Açıklama Explanation				Saat Hours	
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor							
	1	Sınıf Dersi Lecture	3saat/hafta 3 hours/week				42	
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture	Anlatılan konuya yönelik sorular sorulur Open -end thought provoking question during the lecture				4	
	3	Problem Dersi Recitation						
	4	Laboratuvar Laboratory						
	5	Uygulama Practical	Mutfak uygulamaları Kitchen practices					
	6	Saha Çalışması Field Work						

Yükü Teaching Methods, Student Work Load		Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student			
	7	Ara Sınav Midterm Exam	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the midterm 20 exam		20
	9	İş Planı Business Plan	Ödev konusunun araştırılması ve sunum/rapor olarak hazırlanması için geçen süre Time taken to research the project and prepare it as a presentation/report		20
	10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)		14
	11	Final Sınavı Final Exam	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam		30
	12	Ofis Saati Office Hours	Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, anlaşılmayan konuların tekrar edildiği süre (1 saat/hafta) Time needed to repeat the subjects that are not understood with the voluntary participation of students (1 hour/week)		14
	TOPLAM / TOTAL				144
IV. BÖLÜM IV. PART					
Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Surname	Name			
	E-posta mail	E-	Ofis Office		
	Görüşme saatleri Office Hours	1 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 1 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)			
Ders Materyalleri Materials	Zorunlu Mandatory	Ders Notları 6331 ve 4857 Sayılı Kanunlar			
	Önerilen Recommended	Mevzuat İş Sağlığı ve Güvenliği Ders Kitabı – M.Fatih AK-Serap TEPE			
Diğer Other	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayıda içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır. It includes violations of school integrity, but is not limited to cheating, plagiarism, but also handing over the work of others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action			
	Engelli Öğrenciler Students with Disabilities	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits			
	Güvenlik Konuları Safety Issues				
	Esneklik Flexibility	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content is subject to change. Students are informed about the changes			