|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ABU_KKK_01-15.jpg** | **AKTS DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **I. BÖLÜM (Senato Onayı)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersi Açan Fakülte /YO** | Turizm Fakültesi | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersi Açan Bölüm** | *Gastronomi ve Mutfak Sanatları* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersi Alan Program (lar)** | *Gastronomi ve Mutfak Sanatları* | | | | | | | | | | | | | | *Zorunlu* | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Kodu** | GAST 202 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Adı** | *Mutfak Teknolojileri I* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim dili** | *İngilizce* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Türü** | *Ders* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Seviyesi** | *Lisans* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Haftalık Ders Saati** | **Ders: 3** | | | | | | **Lab:** | | | | **Uygulama: 3** | | | | | | | | | | **Diğer:** | | | | | | |
| **AKTS Kredisi** | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Notlandırma Türü** | *Harf notu* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ön koşul/lar** |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Yan koşul/lar** |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Kayıt Kısıtlaması** |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | *Bu dersin amacı stok ve sosların temellerini öğrenerek herhangi bir çorba veya sos türevlerini hazırlamalayı öğrenmek ve ayrıca sebzeleri ve tahılların nasıl hazırlanıp ve pişirileceğini, tavuk, et ve balık kesip pişirmeyi öğrenmektir.* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İçeriği** | Herhangi bir çorba veya sos türevlerini detaylandırmak için malzemelerin ve sosların özelliklerini uygulamak, dersler ve laboratuvar uygulamaları. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğrenim Çıktıları** | **ÖÇ1** | | Reçeteyi okur ve anlar | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ2** | | Reçeteye göre doğru malzemeleri, doğru ekipmanları seçer, ölçer ve kullanır | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ2** | | Hazırlanan pişirme safhaları için izin verilen süreye göre çalışır | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ4** | | Gerekli tüm bilgileri laboratuar kitapından temin eder | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ5** | | Etin, balığın veya tavuğun kesimine göre doğru pişirme yöntemini seçer | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ6** | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **Temel Çıktılar** |  | | **Program Çıktıları** | | | | | | | | | | | **ÖÇ1** | | | **ÖÇ2** | | | | | **ÖÇ3** | | **ÖÇ4** | **ÖÇ5** | | **ÖÇ6** |
| **PÇ1** | | Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma **becerisi**. | | | | | | | | | | | **X** | | | | |  | | |  | |  |  | |  |
| **PÇ2** | | Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme **becerisi**. | | | | | | | | | | | **X** | | | | | **X** | | |  | |  |  | |  |
| **PÇ3** | | Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği **bilinci** ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme **becerisi**. | | | | | | | | | | |  | | | | |  | | | **X** | | **X** | **X** | |  |
| **PÇ4** | | Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında **bilgi**. | | | | | | | | | | |  | | | | |  | | |  | |  | **X** | |  |
| **PÇ5** | | Sektörler hakkında **farkındalık** ve iş planı hazırlama **becerisi** . | | | | | | | | | | | **X** | | | | | **X** | | |  | |  |  | |  |
| **PÇ6** | | Mesleki ve etik sorumluluk **bilinci** ve etik ilkelerine uygun **davranma**. | | | | | | | | | | | **x** | | | | | **X** | | |  | |  | **X** | |  |
| **Fakülte/YO Çıktıları** | **PÇ7** | |  | | | | | | | | | | |  | | | | |  | | |  | |  |  | |  |
| **PÇ8** | |  | | | | | | | | | | |  | | | | |  | | |  | |  |  | |  |
| **PÇ9** | |  | | | | | | | | | | |  | | | | |  | | |  | |  |  | |  |
| **PÇ10** | |  | | | | | | | | | | |  | | | | |  | | |  | |  |  | |  |
| **PÇ11** | |  | | | | | | | | | | |  | | | | |  | | |  | |  |  | |  |
| **PÇ12** | |  | | | | | | | | | | |  | | | | |  | | |  | |  |  | |  |
| **Program Çıktıları** | **PÇ13** | | |  | | | | | | | | | |  | | | | |  | | |  | |  |  | |  |
| **PÇ14** | | |  | | | | | | | | | |  | | | | |  | | |  | |  |  | |  |
| **PÇ15** | | |  | | | | | | | | | |  | | | | |  | | |  | |  |  | |  |
| **PÇ16** | | |  | | | | | | | | | |  | | | | |  | | |  | |  |  | |  |
| **PÇ17** | | |  | | | | | | | | | |  | | | | |  | | |  | |  |  | |  |
| **PÇ18** | | |  | | | | | | | | | |  | | | | |  | | |  | |  |  | |  |
| **III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları** | **Konu#** | **Hafta** | | | | **Konu** | | | | **ÖÇ1** | | | **ÖÇ2** | | | | | **ÖÇ3** | | | | | **ÖÇ4** | | **ÖÇ5** | | **ÖÇ6** |
| **K1** | *1* | | | | Islatma, buharda pişirme (Taboule) Brunoıse (Crêpes de Volaille à la sauce Mornay), tavada kızartma, (sauteing) (crêpes à la Florentine), Kıyma / kaynatma (Fransız tostu / kiraz çorbası / vanilyalı krema) az kızartma  Dondurma-krema şekeri | | | | D8 | | |  | | | | |  | | | | |  | |  | |  |
| **K2** | *2* | | | | Yüksek ateşte kaynatma (Lasagna Bolognese) tavade kızartma / benmari (gnocchis Piemontese), yoğurma ve çırpma (Cannoli ve zabaglione) fazla pişirme | | | |  | | D1 | | | | D1,  D8 | | | | | | |  | |  | |  |
| **K3** | *3* | | | | Kaynama rosto (Paélla)  Buharda pişirilmiş, stirfry (Kızarmış pilav)  Brunoise / julienne (Pirinç pilavı (créole)  Riz à I'Impératrice  Krem Karamel | | | |  | |  | | | |  | | | | | | | D1 | |  | |  |
| **K4** | 4 | | | | Sote yapmak ve tavalar *(Carottes glacées)* kaynatma, kesme *(Petit chou braise),*tuz giderme *(petits pois àla français),* sebze sarma *(Cucumbers à la crème)*  *Po*lenta  Meyveli Salsa Sosu | | | |  | |  | | | |  | | | | | | | D1,  D8 | |  | |  |
| **K5** | 5 | | | | Karıştırma, marine etme (Sıcak keçi peyniri) | | | |  | | D1 | | | |  | | | | | | |  | | D8 | |  |
| **K6** | 6 | | | | Benmari usulü pişirme (Omlet lyonmaise) Kızartma / ızgara (Hint köri kuzu, lassi) creme brulee | | | |  | |  | | | |  | | | | | | |  | | D8 | |  |
| **K7** | 7 | | | | Ara sınav | | | | D1 | | D1 | | | |  | | | | | | | D1 | |  | | D1 |
| **K8** | 8 | | | | Kuvvetli kızartma (Tatlı ve ekşi tavuk), rosto, fazla kızartma (Potroast chicken grand), az kızartma (tavuk kanatları) marine etme (Tavuk şnitzel, patates salatası) | | | |  | |  | | | |  | | | | | | |  | | D8 | |  |
|  | **K9** | 9 | | | | Haşlama (kuzu incik güveç (ayva kuru dumanı), Ateşle rosto(Agneau pommes boulangere) Kemikli kuzu pirzola *carré d 'Agneau Persillé*  *Oeufs a la Neige* | | | |  | |  | | | | D1,  D8 | | | | | | |  | | D8 | |  |
|  | **K10** | 10 | | | | Yumurtalı marine *(Filets de sole bonne femme)* fazla kızartma (fish and chips, tartar sosu) balık kesim yöntemleri (Bouillabaisse) Simmering (Tartar levrek ve somon) Soğuk hazırlama (balık)  Çikolata üzerinde Petit Pots de Créme | | | |  | |  | | | |  | | | | | | |  | | D8 | |  |
|  | **K11** | 11 | | | | Marineli rosto (pastırma ile sarılmış maymunbalığı rosto), buğulama kaynatma Kaynatma (Moules marinieres, pommes Frites) Roux Buiding (Bisque de Homard)  Çok kızartma  Kızartma / buharda pişirme (Coupe Jamaique) | | | | D1 | |  | | | |  | | | | | | |  | | D8 | |  |
|  | **K12** | 12 | | | | Buğulama tava (Osso bucco con risotto alla Milanese) buharda pişirme (Cassoulet ördek / kuzu) Pişirme, kaynatma (bezelye kreması)  mont Blanc | | | |  | |  | | | | D1,  D8 | | | | | | |  | | D8 | |  |
|  | **K13** | 13 | | | | Buharda pişirme (Chili con carne) Sauteing, kesme (Kuskus yemeği (marqueesh)) Izgara (Merguez, köfte, tavuk,  rosto (Kuzu pirzolası)  Poire Belle Helene | | | |  | | D1,  D8 | | | |  | | | | | | |  | | D8 | |  |
|  | **K14** | 14 | | | | Kaynatma, buharda pişirme (Lahana tavuğu) Sauteing / karıştırma (Choucroute)  Buğulama (Tagliatelle'de con Mayol) | | | |  | |  | | | |  | | | | | | | D1,  D8 | |  | |  |
| **Öğrenim Değerlendirme Metotları,**  **Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları** | **No** | **Tür** | | | | | | **Ağırlık** | | **Uygulama Kuralı** | | | | | | | | | | **Telafi Kuralı** | | | | | | | |
| **D1** | **Sınav** | | | | | | *%65* | | *Ara sınav* | | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **D2** | **Kısa Sınav (Quiz)** | | | | | |  | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **D3** | **Ödev** | | | | | |  | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **D4** | **Proje** | | | | | |  | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **D5** | **Rapor** | | | | | |  | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **D6** | **Sunum** | | | | | |  | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **D7** | **Katılım/Etkileşim** | | | | | | *%15* | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **D8** | **Sınıf/Lab./Saha Çalışması** | | | | | | *%20* | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **D9** | **Diğer** | | | | | | - | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **TOPLAM** | | | | | | | **%100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı** | Derslerde yapılacak olan tartışmalar yoluyla (öğrencilerin bir argüman geliştirmesi ve bunu desteklemek için kanıt kullanma becerisi), sınavlar, öğrenci sunumları, öğrenci dönem ödevleri | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Harf Notu Belirleme Metodu** | Harf notu öğrencinin aldığı puana göre aşağıdaki kriterler göz önünde bulundurularak hesaplanır:   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Toplam Puan | 100 | 100-90 | 89-87 | 86-84 | 83-80 | 79-77 | 76-74 | 73-70 | 69-67 | 66-64 | 63-60 | 59-0 | | Harf Notu | A+ | A | A- | B+ | B | B- | C+ | C | C- | D+ | D | F | | Rakam | 4.00 | 4.00 | 3.70 | 3.30 | 3.00 | 2.70 | 2.30 | 2.00 | 1.70 | 1.30 | 1.00 | 0.00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yükü** | **No** | | | | **Tür** | | | | **Açıklama** | | | | | | | | | | | | | | | | | **Saat** | |
| **Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | | | | **Sınıf Dersi** | | | | Ders notlarının hazırlanması, slaytlar vb. | | | | | | | | | | | | | | | | | 12x3=36 | |
| **2** | | | | **Etkileşimli Ders** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | 12x3=36 | |
| **3** | | | | **Problem Dersi** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | - | |
| **4** | | | | **Laboratuvar** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | 12x3=36 | |
| **5** | | | | **Uygulama** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | - | |
| **6** | | | | **Saha Çalışması** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | - | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  | ***Time expected to be allocated by student*** |
| **6** | | | | **Proje** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | - | |
| **7** | | | | **Ödev** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| **8** | | | | **Derse Hazırlık** | | | | Öğrenciler dersten önce konuyla ilgili kitap bölümlerini ve akademik yayınları okumalı. | | | | | | | | | | | | | | | | | 12x2=24 | |
| **9** | | | | **Ders Tekrarı** | | | | Öğrenciler dersten sonra konuyla ilgili kitap bölümlerini ve akademik yayınları okumalı. | | | | | | | | | | | | | | | | | 12x2=24 | |
| **10** | | | | **Studyo** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| **11** | | | | **Ofis Saati** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | 1x7=7 | |
| *TOPLAM* | | | | | | | | *163* | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **IV. BÖLÜM** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Elemanı** | **İsim** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **E-mail** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Tel** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ofis** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Görüşme saatleri** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Materyalleri** | **Zorunlu** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | **Önerilen** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Diğer** | **Akademik Dürüstlük** | | | | | | | | Herhangi bir şekilde akademik sahtekârlık, hile, kopya çekmek veya intihal yasaktır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Engelli Öğrenciler** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Güvenlik Konuları** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Esneklik** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |