|  |  |
| --- | --- |
| **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**  | *GAS 410*  |
| **Ders Adı** | *Dünya Mutfakları* |
| **Öğretim dili**  | *İngilizce* |
| **Ders Türü** | *Ders* |
| **Ders Seviyesi** | *Lisans* |
| **Haftalık Ders Saati** | **Ders: 2** | **Lab: 3** | **Uygulama :0**  | **Diğer: 0** |
| **AKTS Kredisi** | 5 |
| **Notlandırma Türü** | *Harf Notu* |
| **Ön koşul/lar** |  |
| **Yan koşul/lar** |  |
| **Kayıt Kısıtlaması** |  |
| **Dersin Amacı**  | *Coğrafi, tarihsel, ekonomik ve kültürel özelliklerin Afrika, Asya ve Amerika kıtalarındaki ülkelerin mutfak kültürlerini nasıl meydana getirdiği anlamak ve bu mutfakları öğrenmek.* |
| **Ders İçeriği**  | *Avrupa, Afrika, Asya ve Amerika kıtalarında coğrafya, tarih ve farklı kültürlerin etkisiyle oluĢan mutfakları ve özelliklerini öğretir.* |
| **Öğrenim Çıktıları**  | **ÖÇ1** | Avrupa kıtasının mutfak kültürlerini, beslenme, yiyecek hazırlama ve tüketim alıĢkanlıklarını öğrenir. |
| **ÖÇ2** | Asya kıtasının mutfak kültürlerini, beslenme, yiyecek hazırlama ve tüketim alıĢkanlıklarını öğrenir. |
| **ÖÇ2** | Amerika kıtasının (ABD- Güney, Orta Amerika, Meksika) mutfak kültürlerini, beslenme, yiyecek hazırlama ve tüketim alıĢkanlıklarını öğrenir. |
| **ÖÇ4** | Avrupa, Afrika ve Asya mutfaklarına özgü yiyecek hazırlama tekniklerini öğrenir. |
| **ÖÇ5** | Güney, kuzey ve orta Amerika mutfaklarına özgü yiyecek hazırlama tekniklerini öğrenir. |
| **ÖÇ6** | Avrupa, Afrika ve Asya mutfaklarına özgü mönüler oluşturur. |
| **ÖÇ7** | Amerika, Avusturalya ve Yeni Zelanda kıtalarına özgü mönüler oluşturur. |
| **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** | **X** | **X** | **X** |
| **PÇ3** | Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği **bilinci** ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme **becerisi**. |  | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** |
| **PÇ4** | Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında **bilgi**. |  |  |  |  | **X** | **X** |
| **PÇ5** | Sektörler hakkında **farkındalık** ve iş planı hazırlama **becerisi** . | **X** | **X** | **X** |  |  |  |
| **PÇ6** | Mesleki ve etik sorumluluk **bilinci** ve etik ilkelerine uygun **davranma**. | **X** | **X** | **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* | *Ders ve sunum konularına giriş.* |  ***D1*** |  |  | **D4** |  |  |
| **K2** | *2* | *Avrupa Yemek Kültürü (Fransa,İtalya, İspanya)* |  ***D1*** |  |  |  |  |  |
| **K3** | *3* | *Orta & Doğu Avrupa Mutfak Uygulaması : Fransa, İtalya, İspanya* | ***D1*** |  |  |  |  | **D8** |
| **K4** | 4 | *İskandinav Ülkelerinde Yemek Kültürü, İngiliz Adaları Mutfak Uygulaması : Orta & Doğu Avrupa* |  ***D1*** |  |  | **D4, D8** |  |  |
| **K5** | 5 | *Orta Doğu Yemek Kültürü, : İskandinav Ülkeleri, İngiliz Adaları* | ***D1*** | **D8** |  |  |  |  |
| **K6** | 6 | *Afrika Yemek Kültürü (Kuzey –Orta, Doğu & Batı ve Güney Afrika)**Mutfak Uygulaması : Orta Doğu* |  | **D1** |  | **D1** | **D4** |  |
| **K7** | 7 | *Hindistan & Güney Doğu Asya Yemek Kültürü, Mağrip, Ethiopya Orta Afrika Menüleri* |  | **D4, D8** |  |  |  |  |
| **K8** | 8 | *Ara Sınav* | **D1,D7** | **D1,D7** | **D1,D7** | **D1,D7** | **D1,D7** | **D1,D7** |
| **K9** | 9 | *Çin, Japon Kore Mutfak Uygulamaları : Çin, Japonya, Kore* |  |  |  |  |  |  |
| **K10** | 10 | *Rusya, Orta Asya Mutfak Uygulamaları : Çin, Japonya, Kore* |  |  | **D4,D8** | **D4,D8** |  |  |
| **K11** | 11 | *Güney Amerika Mutfağı, Mutfak Uygulamaları : Rusya, Orta Asya*  |  |  | **D4,D8** | **D4,D8** |  | **D4,D8** |
| **K12** | 12 | *Meksika, Orta Amerika Mutfak Uygulamaları : Orta Amerika* |  |  | **D4,D8** | **D4,D8** |  |  |
| **K13** | 13 | *Birleşik Devletler Mutfak Uygulamaları : Meksika & Orta Amerika* |  |  | **D4,D8** | **D4,D8** |  |  |
| **K14** | 14 | *Birleşik Devletler Mutfak Uygulamaları özeti* |  |  |  |  | **D1,D8** |  |
| **Öğrenim Değerlendirme Metotları,** **Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları** | **No** | **Tür**  | **Ağırlık** | **Uygulama Kuralı**  | **Telafi Kuralı** |
| **D1** | **Sınav** | *35%* | *Ara sınav* |  |
| **D2** | **Kısa Sınav (Quiz)** | *-* |  *-* |  |
| **D3** | **Ödev** | *-* |  *-* |  |
| **D4** | **Proje** |  25% |  *-* |  |
| **D5** | **Rapor** |  - |  |  |
| **D6** | **Sunum** | *-* |  |  |
| **D7** | **Katılım/Etkileşim** | *15%* |  |  |
| **D8** | **Sınıf/Lab./Saha Çalışması**  | *25%* |  |  |
| **D9** | **Diğer** | - |  |  |
|  **TOPLAM** | **%100** |
| **Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı** | Dersdeki tartışmalarla (öğrencinin argüman yaratabilme  ve bunu kanıtlarla destekleme yetisi), sınavlar, öğrenci sunumları, dönem ödev. |
| **Harf Notu Belirleme Metodu** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| Değer | 4.00 | 4.00 | 3.70 | 3.30 | 3.00 | 2.70 | 2.30 | 2.00 | 1.70 | 1.30 | 1.00 | 0.00 |

 |
| **Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yükü** |  | **Tür** | **Açıklama** | **Saat** |
| **No** |
| **Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre** | **Sınıf Dersi** |  |  |
| **1** | **Etkileşimli Ders** | Ders notları, slayt vb. hazırlanması  | 14x3=42 |  |
| **2** | **Problem Dersi**  |  |  |
| **3** | **Laboratuvar**  | Tarif pişirme uygulaması | 14x3=42 |
| **4** | **Uygulama** |  |  |
| **5** | **Saha Çalışması** |  |  |
| **6** |
| **Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre** | **Proje** |  |  |
| **6** | **Ödev** |  | 1x20=20 |
| **7** | **Derse Hazırlık**  |  |  |
| **8** | **Ders Tekrarı** |  | 8x25=40 |
| **9** | **Studyo** |  |  |
| **10** | **Ofis Saati** |  |  |
| **11 Toplam** | * 144
 |
| **IV. BÖLÜM** | *TOPLAM* |
| **Öğretim Elemanı** | **İsim** |  |
| **İsim** |  |
| **E-mail** |  |
| **Tel** |  |
| **Ofis** |  |
| **Ders Materyalleri** | **Görüşme saatleri** |  |
|  | **Zorunlu** |  |
| **Diğer** | **Önerilen** |  |
| **Akademik Dürüstlük** | Herhangi bir akademik sahtekârlık, hile, kopyalama veya intihal yasaktır. |
| **Engelli Öğrenciler** |  |
| **Güvenlik Konuları**  |  |
|  | **Esneklik** |  |