|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |