|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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* | | | | | | | | | | | | *Seçmeli* | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Kodu** | *GAST 335* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Adı** | *Gastronomide Yeni Trendler* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim dili** | *İngilizce* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Türü** | *Ders* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Seviyesi** | *Lisans* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Haftalık Ders Saati** | **Ders:** 3 | | | | | **Lab:** | | | | **Uygulama:** | | | | | | | **Diğer:** | | | | | | | | | | |
| **AKTS Kredisi** | *4* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Notlandırma Türü** | *Harf Notu* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ön koşul/lar** | *N/A* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Yan koşul/lar** | *N/A* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Kayıt Kısıtlaması** | *N/A* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | *Dersin amacı yiyecek içecek sektörüne yön veren farklı yaklaşım ve akımları ve bu akımların nasıl, neden ve ne zaman oluştuğunu öğrenmek; farklı mutfak akımlarını ayırt ederek mutfak sanatlarına yön veren ya da verecek olan dinamikleri anlamak.* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İçeriği** | *Bu derste gastronomi trendleri, kültür, beslenme alışkanlıkları ve diyet trendleri ele alınmaktadır. Dersin amacı öğrencilere sağlıklı beslenme, füzyon mutfağı, haute cusine, nouvelle cusine ve moleküler gastronomi gibi belli başlı çağdaş gastronomi trendlerini tanıtmaktır. Öğrenciler yemek trendleri ve günümüzün sağlık endüstrisi ile ilgili konularla ilgili derslere ve seminerlere katılacaklardır.* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğrenim Çıktıları** | **ÖÇ1** | | *Dünyadaki yemek akımlarını yorumlayabilir* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ2** | | *Dünyadaki yemek akımlarını ülkemize uyarlayabilir* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ3** | | *Dünya mutfklarından reçeteleri yorumlayabilir* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ4** | | *Kendi gıda reçetelerini yaratabilir* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ5** | | *Sağlıklı beslenme ve diyet reçeteleri oluşturabilir* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **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 | | | |  | |  | | |  | | |  |
| **PÇ3** | | Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği **bilinci** ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme **becerisi**. | | | | | | | | | 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 | | |  |
| **PÇ6** | | Mesleki ve etik sorumluluk **bilinci** ve etik ilkelerine uygun **davranma**. | | | | | | | | |  | | |  | | | |  | |  | | | 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* | | | *Mutfak akımlarını oluşturan etkenler. Mutfak akımı ve mutfak modası arasındaki farklar.* | | | | D1,  D4,  D6 | |  | | |  | | | |  | |  | | | | |  | | |
| **K2** | *2* | | | *Klasik Fransız Gastronomi Sanatının Doğuşu* | | | | D1,  D4,  D6 | | D1,  D4,  D6 | | |  | | | |  | |  | | | | |  | | |
| **K3** | *3* | | | *Fransa’da “Yeni Mutfak” akımı* | | | | D1,  D4,  D6 | | D1,  D4,  D6 | | |  | | | |  | |  | | | | |  | | |
| **K4** | *4* | | | *Mutfak Pratik: Klasik Fransız Mutfak Sanatı ve Yeni Mutfak Anlayışı* | | | | D1,  D4,  D6 | | D1,  D4,  D6 | | |  | | | |  | |  | | | | |  | | |
| **K5** | *5* | | | *Yöresel Mutfak Akımlarının Doğuşu; Coğrafi İşaretleme* | | | |  | |  | | | D1,  D4,  D6 | | | |  | |  | | | | |  | | |
| **K6** | *6* | | | *Mutfak Pratik: Yöresel Mutfaklar* | | | |  | |  | | |  | | | | D1,  D4,  D6 | |  | | | | |  | | |
| **K7** | *7* | | | *Fast Food akımı: tanımı, doğuşu ve yaygınlaĢması* | | | |  | |  | | | D1,  D4,  D6 | | | |  | |  | | | | |  | | |
| **K8** | *8* | | | *Ara Sınav* | | | |  | |  | | |  | | | |  | |  | | | | |  | | |
| **K9** | *9* | | | *Akdeniz Beslenme Modeli, Akdeniz Mutfak Anlayışı ve Akımı; Sağlıklı Mutfak Anlayışı Mutfak Uygulamaları* | | | |  | |  | | | D1,  D4,  D6 | | | |  | |  | | | | |  | | |
| **K10** | *10* | | | *Etnik Mutfaklar; Tanım, örnekler ve uygulamalar* | | | |  | |  | | | D1,  D4,  D6 | | | |  | |  | | | | |  | | |
| **K11** | *11* | | | *Füzyon Mutfak Anlayışı* | | | |  | |  | | | D1,  D4,  D6 | | | |  | |  | | | | |  | | |
| **K12** | *12* | | | *Mutfak Pratik: Füzyon Mutfak mönü uygulamaları;* | | | |  | |  | | |  | | | | D1,  D4,  D6 | | D1,  D4,  D6 | | | | |  | | |
| **K13** | *13* | | | *Slow Food; Organik gıda; sürdürebilir mutfak anlayışı* | | | |  | |  | | |  | | | | D1,  D4,  D6 | | D1,  D4,  D6 | | | | |  | | |
| **K14** | *14* | | | *Moleküler Mutfak Anlayışı* | | | |  | |  | | |  | | | | D1,  D4,  D6 | | D1,  D4,  D6 | | | | |  | | |
| **Öğrenim Değerlendirme Metotları,**  **Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları** | **No** | **Tür** | | | | | **Ağırlık** | | **Uygulama Kuralı** | | | | | | | **Telafi Kuralı** | | | | | | | | | | | |
| **D1** | **Sınav** | | | | | *%40* | | *Ara sınav* | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |
| **D2** | **Kısa Sınav (Quiz)** | | | | |  | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |
| **D3** | **Ödev** | | | | |  | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |
| **D4** | **Proje** | | | | | %30 | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |
| **D5** | **Rapor** | | | | |  | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |
| **D6** | **Sunum** | | | | | *%30* | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |
| **D7** | **Katılım/Etkileşim** | | | | |  | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |
| **D8** | **Sınıf/Lab./Saha Çalışması** | | | | |  | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |
| **D9** | **Diğer** | | | | | - | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |
| **TOPLAM** | | | | | | **%100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı** | Dersdeki tartışmalarla (öğrencinin argüman yaratabilme ve bunu kanıtlarla destekleme yetisi), sınavlar, öğrenci sunumları, dönem ödevi | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Harf Notu Belirleme Metodu** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Vize sınavı | | | | | | (1 x 40 puan) | | | | | | 40 puan | | | | | | | Final sınavı | | | | | | (1 x 60 puan) | | | | | | 60 puan | | | | | | | Toplam | | | | |  | | | | | 100 puan | | | | | | | Toplam Puanlar | 100 | 99-90 | 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** | **No** | | | **Tür** | | | | **Açıklama** | | | | | | | | | | | | | | **Saat** | | | | | |
| **Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | | | **Sınıf Dersi** | | | | Ders notları, slayt vb. hazırlanması | | | | | | | | | | | | | | *12 x 3=36* | | | | | |
| **2** | | | **Etkileşimli Ders** | | | | Öğrenciler proje sunumu gerçekleştirecektir | | | | | | | | | | | | | | *2 x 3 =6* | | | | | |
| **3** | | | **Problem Dersi** | | | | - | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |
| **4** | | | **Laboratuvar** | | | | - | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |
| **5** | | | **Uygulama** | | | | - | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |
| **6** | | | **Saha Çalışması** | | | | - | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |
| **Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **6** | | | **Proje** | | | | Dönem projesi yazımı ve sunum hazırlığı | | | | | | | | | | | | | | *2 x 12 = 24* | | | | | |
| **7** | | | **Ödev** | | | | - | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |
| **8** | | | **Derse Hazırlık** | | | | Öğrenciler dersten önce konuyla ilgili kitap bölümlerini ve akademik yayınları okumalı. | | | | | | | | | | | | | | *14 x 2=28* | | | | | |
| **9** | | | **Ders Tekrarı** | | | | Öğrenciler dersten sonar konuyla ilgili kitap bölümlerini ve akademik yayınları okumalı. | | | | | | | | | | | | | | *14 x 2=28* | | | | | |
| **10** | | | **Studyo** | | | | - | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |
| **11** | | | **Ofis Saati** | | | | - | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |
| *TOPLAM* | | | | | | | *122* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **IV. BÖLÜM** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Elemanı** | **İsim** | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **E-mail** | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Tel** | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ofis** | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Görüşme saatleri** | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Materyalleri** | **Zorunlu** | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | **Önerilen** | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Diğer** | **Akademik Dürüstlük** | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Engelli Öğrenciler** | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Güvenlik Konuları** | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Esneklik** | | | | | | | Öğretim elemanı, sınıfın ihtiyaçları doğrutusunda ders üzerinde değişiklik yapma hakkını saklı tutar. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |