|  |  |
| --- | --- |
| **ABU_KKK_01-15.jpg** | **AKTS DERS TANITIM FORMU** |
|  **I. BÖLÜM (Senato Onayı)** |
| **Dersi Açan Fakülte /YO** | *Meslek Yüksekokulu*  |
| **Dersi Açan Bölüm** | *Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü* |
| **Dersi Alan Program (lar)** | *Aşçılık Programı* | *Zorunlu* |
|  |  |
|  |  |
| **Ders Kodu**  | *ASC-108* |
| **Ders Adı** | *Gıdalar ve Özellikleri* |
| **Öğretim dili**  | *Türkçe* |
| **Ders Türü** | *Ders* |
| **Ders Seviyesi** | *Önlisans* |
| **Haftalık Ders Saati** | **Ders: 3** | **Lab:**  | **Uygulama:**  | **Diğer:**  |
| **AKTS Kredisi** | *3* |
| **Notlandırma Türü** | *Harf Notu* |
| **Ön koşul/lar** | *-* |
| **Yan koşul/lar** | *-* |
| **Kayıt Kısıtlaması** | *-* |
| **Dersin Amacı**  | *Bu dersin amacı, gıdaların fiziksel ve kimyasal özelliklerinin anlaşılması ve gıdalarda hazırlama, pişirme ve saklama esnasında değişikliklere neden olan faktörleri irdelemektir.* |
| **Ders İçeriği**  | *Bu ders, gıdaların fiziksel ve kimyasal özellikleri, gıda muhafazası, konuları daha detaylı kapsar. Gıdanın hazırlanması, farklı pişirme yöntemleri ve saklama sırasında gıda özelliklerinde meydana gelen değişiklikler üzerinde de durulmaktadır.* |
| **Öğrenim Çıktıları**  | **ÖÇ1** | *Başlıca gıda ürünlerinin kimyasal ve fiziksel özelliklerini tanımlar ve karşılaştırır* |
| **ÖÇ2** | *Gıdaların hazırlanması, pişirilmesi ve muhafazaları sırasında gıdalarda meydana gelen fiziksel ve kimyasal reaksiyonları ve bunlarla ilgili terminolojileri tanır.* |
| **ÖÇ3** | *Hazırlama, pişirme ve saklama sırasında ortaya çıkan başlıca kimyasal ve fiziksel reaksiyonların gıda kalitesi ve raf ömrü ile nasıl ilişkili olduğunu özetler.*  |
| **ÖÇ4** | *Gıda bileşenlerindeki değişikliklerin son ürün özellikleri üzerindeki etkilerini anlar.* |
| **ÖÇ5** | *Yeni ve modifiye edilmiş gıda ürünlerinin kullanımı ile ilgili eleştirel düşünme, ekip çalışması ve iletişim becerilerini uygular.* |
| **ÖÇ6** | *Farklı kaynaklardan gıda özellikleri ve işlevleri hakkında bilgi araştırır ve kullanır.* |
| **II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)** |
| **Temel Çıktılar** |  | **Program Çıktıları** | **ÖÇ1** | **ÖÇ2** | **ÖÇ3** | **ÖÇ4** | **ÖÇ5** | **ÖÇ6** |
| **PÇ1** | Türkçe sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma **becerisi**. |  |  |  |  | **X** | **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** |
| **PÇ4** | Proje yönetimi, risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik hakkında **bilgi**. |  |  |  |  | **X** | **X** |
| **PÇ5** | Sektörler hakkında **farkındalık** ve iş planı hazırlama **becerisi**. |  |  |  | **X** |  |  |
| **PÇ6** | Mesleki ve etik sorumluluk **bilinci** ve etik ilkelerine uygun **davranma**. | **X** | **X** | **X** | **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 | *Giriş ve Oryantasyon: Müfredatın Tartışılması**Ölçme ve Tartma.* | D1,D2 |  |  |  |  |  |
| **K2** | 2 | *Tahıllar ve tahıl ürünleri, buğday, yulaf, arpa , sınıflandırılmaları, kalite özellikleri, depolanma koşulları* | D1,D2 | D1,D2 | D1,D2 | D1,D2 |  |  |
| **K3** | 3 | *İşlenmiş Buğday Ürünleri* | D1,D2 | D1,D2 | D1,D2 | D1,D2 |  |  |
| **K4** | 4 | *Pirinçlerin sınıflandırılması, mısır ve mısır ürünleri*  | D1,D2 | D1,D2 | D1,D2 | D1,D2 |  |  |
| **K5** | 5 | *Baklagiller ve sınıflandırılmsı ve özellikleri*  | D1,D2 | D1,D2 | D1,D2 | D1,D2 |  |  |
| **K6** | 6 | *Meyve ve Sebzeler* *Sınıflandırılması, fiziksel ve kimyasal özellikleri, meydana gelebilecek , enzimatik ve enzimatik omayan bozulmalar, depolama şartlarının anlaşılması, soğutma ve dondurma* | D1,D2 | D1,D2 | D1,D2 | D1,D2 |  |  |
| **K7** | 7 | *ARA SINAV* |  |  |  |  |  |  |
| **K8** | 8 | *Süt ve Süt Ürünleri**Sütün bileşimi,* *Süt yağının, proteinin ürün kalitesi üzerindeki etkileri, sütün muhafaza koşulları, krema, tereyağı ve fermente süt ürünleri*  | D1,D2 | D1,D2 | D1,D2 | D1,D2 |  |  |
|  | **K9** | 9 | *Peynir* *Peynirlerin üretim teknikleri ve sınıflandırılması, yumuşak peynirler, tütsülenmiş peynirler* | D1,D2 | D1,D2 | D1,D2 | D1,D2 |  |  |
|  | **K10** | 10 | *Et ve Et Ürünleri**Etin yapısı, kas bileşimi, rigor mortis, etlerde su ve su tutma kapasitesi,hayvandan elde edieln etlerin sınıflandırılması ve uygun pişirme yöntemlerinin anlaşılması , ette lezzet unsurları Etin muhafaza koşullarının anlaşılması*  | D1,D2 | D1,D2 | D1,D2 | D1,D2 |  |  |
|  | **K11** | 11 | *Kümes Hayvanları vr Kanatlı Av Hayvanları*  | D1,D2 | D1,D2 | D1,D2 |  |  |  |
|  | **K12** | 12 | *Balıklar**Tatlı su Tuzlu Su Balıkları**Vücut şekillerine göre (Yuvarlak ve yassı )**Yağlılık oranlarına göre balıkların sınıflandırılması* | D1,D2 | D1,D2 | D1,D2 | D1,D2 |  |  |
|  | **K13** | 13 | *Şeker, şeker kaynakları, sınıflandırılmaları, kullanım alanları,* Baharatlar, kakao ve kahve | D1,D2 | D1,D2 | D1,D2 | D1,D2 |  |  |
|  | **K14** | 14 | Ödev sunumları |  |  |  |  | D3, D6 | D3, D6 |
| **Öğrenim Değerlendirme Metotları,** **Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları** | **No** | **Tür**  | **Ağırlık** | **Uygulama Kuralı**  | **Telafi Kuralı** |
| **D1** | **Sınav** | *30%**40%* | *Vize**Final* |  |
| **D2** | **Kısa Sınav (Quiz)** | *5%**5%* | *Quiz 1**Quiz 2* |  |
| **D3** | **Ödev** | *10%* |  |  |
| **D4** | **Proje** | - |  |  |
| **D5** | **Rapor** | - | - | - |
| **D6** | **Sunum** | *10%* | - | - |
| **D7** | **Katılım/Etkileşim** | - | - | - |
| **D8** | **Sınıf/Lab./Saha Çalışması**  | - | - | - |
| **D9** | **Diğer** | - | - | - |
| **TOPLAM** | **%100** | - |
| **Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı** | Ders sırasındaki soru cevap karşılıklı tartışma (öğrencilerin tartışma geliştirme ve desteklemesi için kanıt kullanma becerisi), sınavlar, öğrencilerin sunumları ve ödevleri. |
| **Harf Notu Belirleme Metodu** | Harf notu öğrencinin aldığı puana göre aşağıdaki kriterler göz önünde bulundurularak hesaplanır:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Toplam Puan | 100 | 99-95 | 94-90 | 89-85 | 84-80 | 79-75 | 74-70 | 69-65 | 64-60 | 59-55 | 54-50 | 49-0 |
| 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 notları ve power point slideların hazırlanması | 14x3=42 |
| **2** | **Etkileşimli Ders** |  | 12x1=12 |
| **3** | **Problem Dersi**  | - | - |
| **4** | **Laboratuvar**  | - | - |
| **5** | **Uygulama** | - | - |
| **6** | **Saha Çalışması** | - | - |
| **Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre** |
| **6** | **Proje** | - | - |
| **7** | **Ödev** | Ödevin yazılımı ve sunumun hazırlanması | 1x6=6 |
| **8** | **Derse Hazırlık**  |  | 12x1=12 |
| **9** | **Ders Tekrarı** |  | 12x1=12 |
| **10** | **Studyo** | - |  |
| **11** | **Ofis Saati** |  | 12x1=12 |
| *TOPLAM* | 96 |
| **IV. BÖLÜM** |
| **Öğretim Elemanı** | **İsim** |  |
| **E-mail** |  |
| **Tel** |  |
| **Ofis** |  |
| **Görüşme saatleri** |  |
| **Ders Materyalleri** | **Zorunlu** |  |
|  | **Önerilen** |  |
| **Diğer** | **Akademik Dürüstlük** | Akademik sahtekârlık, hile, kopya veya intihal yasaktır. |
| **Engelli Öğrenciler** |  |
| **Güvenlik Konuları**  |  |
| **Esneklik** |  |

Form No: ÜY-FR-0160 Yayın Tarihi : 03.05.2018 Değ. No: 0 Değ. Tarihi:-