

**AKTS DERS TANITIM FORMU**  
**ECTS Course Description Form**

**I. BÖLÜM (Senato Onayı)**  
**PART I (Senate Approval)**

<b>Dersi Açan Fakülte /YO</b> <b>Offering School</b>	Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesi Antalya Bilim University School of Tourism		
<b>Dersi Açan Bölüm</b> <b>Offering Department</b>	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Gastronomy and Culinary Arts		
<b>Dersi Alan Program (lar)</b> <b>Program(s) Offered to</b>	Gastronomi ve Mutfak Sanatları ( İngilizce) Gastronomy and Culinary Arts - Undergraduate (English)	Zorunlu Compulsory	
<b>Ders Kodu</b> <b>Course Code</b>	GMS 1002		
<b>Ders Adı</b> <b>Course Name</b>	Mutfak Uygulamalarına Giriş Introduction to Kitchen Practices		
<b>Öğretim dili</b> <b>Language of Instruction</b>	İngilizce English	<b>Ders Türü</b> <b>Type of Course</b>	Teorik ve Uygulama Theoretical and Practical
<b>Ders Seviyesi</b> <b>Level of Course</b>	Lisans Undergraduate	<b>AKTS</b> <b>ECTS</b>	6
<b>Haftalık Ders Saati</b> <b>Hours per Week</b>	2 saat teorik + 2 saat uygulama 2 hours theory + 2 hours application		
<b>Notlandırma Türü</b> <b>Grading Mode</b>	Harf Notu Letter Grade		
<b>Ön koşul/lar</b> <b>Pre-requisites</b>	TRM 1005		
<b>Yan koşul/lar</b> <b>Co-requisites</b>	Bulunmamaktadır. None		
<b>Kayıt Kısıtlaması</b> <b>Registration Restriction</b>	Sadece Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerine açılmaktadır. Only available for Gastronomy and Culinary Arts students		
<b>Dersin Amacı</b> <b>Educational Objective</b>	Catering ve yemek üretim sistemlerinin tanımlanması. Catering ve yemek üretim sistemleri arasındaki farkları öğrenmek. Kişisel ve mutfak hijyenini öğrenmek, mutfak ekipmanlarının kullanımını ve organizasyonunu öğrenmek. Bıçaklara ve kesme tekniklerine giriş. Defining catering and food production systems. Learning the differences between catering, and food production systems. Learning personal and kitchen hygiene, learning the use of kitchen equipment and organization. Introduction to knives and cutting techniques.		
<b>Ders İçeriği</b> <b>Course Description</b>	Catering ve gıda üretim sistemlerine giriş. Temel mutfak teknikleri, ekipman kullanımı, kesim teknikleri ve teorik dersler ile tamamlayıcı laboratuvar uygulamaları. Introduction to catering and food production systems. Basic kitchen techniques, equipment use, cutting techniques and theoretical courses and complementary laboratory applications.		
<b>Öğrenim Çıktıları</b> <b>Learning Outcomes</b>	<b>ÖÇ/LO 1</b>	Catering ve gıda üretim sistemleri arasındaki farkları tanıy ve bilir. Recognizes and knows the differences between catering and food production systems.	
	<b>ÖÇ/LO 2</b>	Kişisel hijyenin önemini bilir ve mutfakta uygular. Mutfak ekipmanlarını tanıy ve bilgilerini uygular Knows the importance of personal hygiene and applies it in the kitchen. Recognizes the kitchen equipment and implements the knowledge	
	<b>ÖÇ/LO 3</b>	Bıçak kullanmayı bilir ve kesme tekniklerini uygular. Knows how to use knives and applies cutting techniques.	
	<b>ÖÇ/LO 4</b>	Mis-en-place bilir ve nasıl istasyon hazırlanacağını bilir. Knows mis-en-place and knows how to prepare a station.	
	<b>ÖÇ/LO 5</b>	Temel pişirme tekniklerini bilir ve et/sebze stoğu hazırlamayı bilir Knows the basic cooking techniques and knows how to prepare stocks	
	<b>ÖÇ/LO 6</b>	Ekip çalışmasına dahil olur. Gets involved in team work.	

**II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)**  
**PART II ( Faculty Board Approval)**

	<b>PROGRAM ÇIKTILARI</b> <b>PROGRAM OUTCOMES</b>					
	<b>ÖÇ/LO 1</b>	<b>ÖÇ/LO 2</b>	<b>ÖÇ/LO 3</b>	<b>ÖÇ/LO 4</b>	<b>ÖÇ/LO 5</b>	<b>ÖÇ/LO 6</b>
<b>PC1</b> <b>PO1</b>	Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi. Ability to communicate effectively and write and present a report in Turkish and English.	x				
<b>PC2</b> <b>PO2</b>	Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi. Ability to work individually, and in intra-disciplinary and multi-disciplinary teams.	x	x			
<b>PC3</b> <b>PO3</b>	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi. Recognition of the need for life-long learning and ability to access information , follow developments in science and technology, and continually reinvent oneself.			x	x	x

**Temel Çıktılar**  
**(Üniversite Genelinde)**  
**Basic Outcomes**  
**(University-wide)**

	<b>PÇ4</b> <b>PO4</b>	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi. Knowledge of project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.							x
	<b>PÇ5</b> <b>PO5</b>	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi . Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.	x	x					
	<b>PÇ6</b> <b>PO6</b>	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma. Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.	x	x					
<b>Fakülte/YO Çıktıları</b> <b>Faculty Specific Outcomes</b>	<b>PÇ7</b> <b>PO7</b>	Bilgiyi etkin bir şekilde kavramsallaştırma, uygulama, analiz etme, sentezleme ve değerlendirme becerisine sahiptir (Eleştirel Düşünme); Ability to conceptualize, apply, analyze, synthesize and evaluate information effectively (Critical Thinking);							
	<b>PÇ8</b> <b>PO8</b>	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık); Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);							
	<b>PÇ9</b> <b>PO9</b>	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik); Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);							
	<b>PÇ10</b> <b>PO10</b>	Etik değer ve ilkeleri önemser; mesleki ve toplumsal yaşamda bunlara uygun davranır (Etik Davranış); Awareness about ethical values and principles; behaves accordingly in professional and social life (Ethical Behavior);							
	<b>PÇ11</b> <b>PO11</b>	Bilgi gereksinimini anlar, tanımlar ve bu bilgiye ulaşır; bilgiyi etkili bir şekilde kullanıp başkalarıyla paylaşır (Bilgi Okuryazarlığı) Understands, defines and accesses information needs; use and share information effectively with others (Information Literacy)							
	<b>PÇ12</b> <b>PO12</b>	Bilgi ve iletişim teknolojilerini bilgi edinmede etkili bir biçimde kullanabilir, bilgi ve deneyimlerini, teknoloji ve görsel araçları kullanarak başkalarıyla paylaşabilir (Bilgi ve İletişim Teknolojileri Okuryazarlığı). Use information and communication technologies effectively in acquiring information and share their knowledge and experience with others using technology and visual tools (Information and Communication Technologies Literacy).							
	<b>PÇ13</b> <b>PO13</b>	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of gastronomy.	x	x	x	x	x	x	x
	<b>PÇ14</b> <b>PO14</b>	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir. Competence in designing and visual presentation of food.			x	x			
	<b>PÇ15</b> <b>PO15</b>	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.			x	x			
	<b>PÇ16</b> <b>PO16</b>	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.		x					
	<b>PÇ17</b> <b>PO17</b>	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.	x	x					
	<b>PÇ18</b> <b>PO18</b>	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir. Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.			x	x			
	<b>PÇ19</b>	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.							

**Program Çıktıları  
Discipline Specific  
Outcomes (program)**

PO19	Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and non-alcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.								
PC20 PO20	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular. Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry.								
PC21 PO21	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles.								
PC22 PO22	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir. Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills							x	x
PC23 PO23	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir. Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.								
PC24 PO24	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır. Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework							x	x

**III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)  
PART III ( Department Board Approval)**

Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5	ÖÇ/LO 6
K/S 1	1	Oryantasyon Orientation		D2				
K/S 2	2	Catering endüstrisi, işletme tipleri, mutfığa giriş Catering industry, business types, kitchen orientation		D2				
K/S 3	3	Hijyen, Brigade sistemi, bıçaklar, mise en place, bıçak teknikleri Hygiene, the brigade system, knives, mise en place, knife techniques				D1, D3, D4		
K/S 4	4	Porfesyoneellik, takım çalışması, mise en place, baharatlar, kesim tekniklerine giriş Professionalism, teamwork, mise en place, spices, introduction to		D2		D1, D3, D4		
K/S 5	5	Mise en place, zaman yönetimi, laboratuvar defterine tariflerin yazılması, taze baharatlara giriş, Mise en place, time management, writing recepies to laboratory		D2		D1, D3, D4		
K/S 6	6	Mise en place, zaman yönetimi, tarifler, laboratuvar defteri, sebzelere giriş, patates püresi Mise en place, zaman yönetimi, tarifler, laboratuvar defteri, sebzelere giriş, patates püresi				D1, D3, D4		
K/S 7	7	Isı ve gıda ilişkisi, yağlar, pişirme teknikleri, sebze stoğu, saf yağ yapımı, kesim teknikleri Heat and food relationship, oils, cooking techniques, vegetable stock, making clarified					D1, D3, D4	
K/S 8	8	Pişirme teknikleri, yumurta pişirme, Hollandaise sos Cooking techniques, cooking eggs, Hollandaise Sauce						
K/S 9	9	Ara Sınav Midterm Exam	D1	D1	D1	D1	D1	D1
K/S 10	10	Tarif okuma ve yorumlama, kesim teknikleri, konkas domates, salsa sosu Recipe reading and comprehension, cutting techniques, concasse tomatoes, salsa sauce						
	11	Mutfak dizaynı, kesim teknikleri, meyve salatası				D5, D4		D5, D4

Öğretilen Konular,  
Konuların Öğretim  
Çıktılarına Katkıları, ve  
Öğrenim Değerlendirme  
Metodları  
Course Subjects,  
Contribution of Course  
Subjects to Learning  
Outcomes, and Methods  
for Assessing Learning of  
Course Subjects

K/S11	11	Kitchen design, cutting techniques, fruit salad			D5, D4			D5, D4
K/S 12	12	Menü tanımı, tavuk kesme teknikleri ve tavuk suyu yapımı Menu definition, chicken cutting techniques and making chicken stock			D5, D4		D2	
K/S 13	13	Balık filetosu çıkarma, balık stoğu hazırlama, sirke yapma Removing fish fillets, fish stock preparation, preparing vinegar			D5, D4			
K/S 14	14	Mutfak hazırlığı, saf yağ, kruton, yumurta beyazı çırpma Kitchen preparations, clarified butter, croutons, whisking egg whites			D5, D4			
		Dönem Sonu Sınavı Final Exam	D5	D5	D5	D5	D5	D5

No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule	Telafi Kuralı Make-Up Rule
D1	Ara Sınav Midterm Exam	25%		Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telafi sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.
D2	Quiz Quiz	5%		
D3	Katılım Attendance	5%		
D4	Mutfak Performansı Kitchen Performance	5%		
D5	Final Sınavı Final Exam	60%		
<b>TOPLAM / SUM</b>			<b>100%</b>	

<b>Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı</b> Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşacağı olayları yorumlaması istenilmektedir. Students demonstrate what they have learned in class discussions, exams. In addition, with the given project, the student is asked to interpret the theoretical knowledge learned in the lesson and the events that he will encounter in the field.
---	---

<b>Harf Notu Belirleme Metodu</b> Method for Determining Letter Grade	Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir. Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.	HARF NOTU	ARALIK	HARF NOTU	ARALIK
		GRADE	MARKS	GRADE	MARKS
		A+	-	C+	60-64
		A	95-100	C	55-59
		A-	85-94	C-	50-54
		B+	80-84	D+	45-49
		B	75-79	D	40-44
B-	65-74	F	0-39		

No	Tür Method	Açıklama Explanation	Saat Hours
<b>Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor</b>			
1	Sınıf Dersi Lecture	1 saat/hafta 1 hours/week	42
2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture		
3	Proje Ders Sunumu Project Presentation		
4	Laboratuvar Laboratory	2 saat/hafta 2 hours/week	80
5	Uygulama Practical		
6	Saha Çalışması Field Work		
<b>Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student</b>			
7	Ara Sınav Midterm Exam	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the midterm exam	15
8	Proje Project	Ödev konusunun araştırılması ve sunum/rapor olarak hazırlanması için geçen süre Time taken to research the project and prepare it as a presentation/report	10
9	Quizler Quizzes		
10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)	
11	Final Sınavı	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati	25

	11	<b>Final Exam</b>	The preparation time that the student is expected to do before the final exam	
	12	<b>Ofis Saati</b> <b>Office Hours</b>	Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, anlaşılmayan konuların tekrar edildiği süre (1 saat/hafta) Time needed to repeat the subjects that are not understood with the voluntary participation of students (1 hour/week)	8
<b>TOPLAM / TOTAL</b>				180

**IV. BÖLÜM**  
**IV. PART**

<b>Öğretim Elemanı</b> <b>Instructor</b>	<b>İsim Soyisim</b> <b>Name Surname</b>	Galip Tunca Arkan		
	<b>E-posta</b> <b>E-mail</b>	galip.arkan@antalya.edu.tr	<b>Ofis</b> <b>Office</b>	B2-56 & Gastronomi mutfağı / Gastronomy Kitchen
	<b>Görüşme saatleri</b> <b>Office Hours</b>	1 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 1 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)		
<b>Ders Materyalleri</b> <b>Course Materials</b>	<b>Zorunlu</b> <b>Mandatory</b>			
	<b>Önerilen</b> <b>Recommended</b>			
<b>Diğer</b> <b>Other</b>	<b>Akademik Dürüstlük</b> <b>Scholastic Honesty</b>	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayıda içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır. It includes violations of school integrity, but is not limited to cheating, plagiarism, but also handing over the work of others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action.		
	<b>Engelli Öğrenciler</b> <b>Students with Disabilities</b>	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits.		
	<b>Güvenlik Konuları</b> <b>Safety Issues</b>			
	<b>Esneklik</b> <b>Flexibility</b>	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content is subject to change. Students are informed about the changes.		

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-