

AKTS DERS TANITIM FORMU
ECTS Course Description Form

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

Dersi Açan Fakülte /YO Offering School	Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesi Antalya Bilim University School of Tourism					
Dersi Açan Bölüm Offering Department	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Gastronomy and Culinary Arts					
Dersi Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans (İngilizce) Gastronomy and Culinary Arts - Undergraduate (English)		Zorunlu Compulsory			
Ders Kodu Course Code	GMS 1003					
Ders Adı Course Name	Gıda Bilimi Food Science					
Öğretim dili Language of Instruction	İngilizce English	Ders Türü Type of Course	Teorik Theoretical			
Ders Seviyesi Level of Course	Lisans Undergraduate	AKTS ECTS	4			
Haftalık Ders Saati Hours per Week	3 saat teorik ders 3 hours lecture					
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu Letter Grade					
Ön koşul/lar Pre-requisites	Bulunmamaktadır. None					
Yan koşul/lar Co-requisites	Bulunmamaktadır. None					
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Sadece Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerine açılmaktadır. Only available for Gastronomy and Culinary Arts students					
Dersin Amacı Educational Objective	Bu ders, gıdaların içerdiği kimyasal maddelerin pişirme, işleme, dondurma vb. süreçlerde uğradığı değişimlere ilave olarak son türündeki değişimlerin öğrencilere aktarılmasını amaçlamaktadır. This course aims to teach the effect of changes in chemical compounds of foods by the processes such as cooking, processing, freezing, etc.					
Ders İçeriği Course Description	Gıdalarda bulunan temel kimyasal maddelerin mutfak süreçlerindeki temel işlevleri, pişirmenin kimyasal prensibi Primary functions of basic food molecules in culinary processes, Scientific principles of cooking					
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Mutfak süreçlerinde gıda biliminin önemini kavrar Understand the importance of food science through the culinary processes				
	ÖÇ/LO 2	Gıda bileşenlerinin fiziksel ve kimyasal özelliklerini tanımlar Define the physical and chemical characteristics of food components				
	ÖÇ/LO 3	Gıdalardaki bileşenlerin etkileşimlerini göz önünde bulundurur Consider the interaction of components in foods				
	ÖÇ/LO 4	Pişirmede önemli olan reaksiyonları ve mekanizmaları tanıır Recognize reactions and mechanisms that are important in cooking				
	ÖÇ/LO 5	Her bir gıda bileşeninin gıdanın bütünsel kalitesine nasıl katkı yapacağını anlar Understand of how individual food components contribute to the overall quality of foods				

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

	PROGRAM ÇIKTILARI PROGRAM OUTCOMES						
		ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5	
Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)	PÇ1 PO1	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.					
	PÇ2 PO2	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	x	x	x
	PÇ3 PO3	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	x	x
	PÇ4	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında					

	PO4	Knowledge of project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.						
	PO5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi . Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.	x	x	x	x	x	x
	PO6	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma. Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.						x
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PO7	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);	x	x	x	x	x	x
	PO8	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık); Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);			x	x	x	
	PO9	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik); Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);						
	PO10	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);						
	PO11	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)	x	x	x	x	x	
	PO12	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).						
	PO13	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	
PO14	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir. Competence in designing and visual presentation of food.							
PO15	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.							
PO16	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.							
PO17	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.							
PO18	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.							

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

PÇ19	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.					
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.					
PÇ20	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.					
PO20	Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry.					
PÇ21	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.					
PO21	Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles.					
PÇ22	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.					
PO22	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills					
PÇ23	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.					
PO23	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.					
PÇ24	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.					
PO24	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					

**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
K/S 1	1	Giriş: Ders içeriğinin paylaşılması, Gastronomi ve Gıda Bilimi arasındaki ilişki Introduction: Sharing course content, Relationship between Food Science and Gastronomy	D1				
K/S 2	2	Su (Değişik gıdaları su içeriği, Suyun mutfak uygulamalarındaki temel özellikleri) Water (Moisture content of various food types, Primary functions of water in culinary processes)	D1	D1, D2	D1, D2	D1, D2	D1, D2
K/S 2	3	Su (Değişik gıdaların su içeriği, Suyun mutfak uygulamalarındaki temel özellikleri) Water (Moisture content of various food types, Primary functions of water in culinary processes)	D1	D1, D2	D1, D2	D1, D2	D1, D2
K/S 3	4	Protein (Değişik gıdaların protein içeriği, Proteinin mutfak uygulamalarındaki temel özellikleri) Protein (Protein content of various food types, Primary functions of protein in culinary processes)	D1	D1, D2	D1, D2	D1, D2	D1, D2
K/S 3	5	Protein (Değişik gıdaların protein içeriği, Proteinin mutfak uygulamalarındaki temel özellikleri) Protein (Protein content of various food types, Primary functions of protein in culinary processes)	D1	D1, D2	D1, D2	D1, D2	D1, D2

Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	K/S 3	6	Protein (Değişik gıdaların protein içeriği, Proteinin mutfak uygulamalarındaki temel özellikleri) Protein (Protein content of various food types, Primary functions of protein in culinary processes) Ara Sınav I	D1	D1, D2	D1, D2	D1, D2	D1, D2	
	K/S 4	7	Katı ve Sıvı Yağlar (Değişik gıdaların yağ içeriği, Yağların mutfak uygulamalarındaki temel özellikleri) Midterm Exam I Fats and Oils (Fat content of various food types, Primary functions of fats and oils in culinary processes)	D2	D2	D2	D2	D2	
	K/S 4	8	Ara sınav Midterm exam	D1	D1	D1	D1	D1	
	K/S 4	9	Katı ve Sıvı Yağlar (Değişik gıdaların yağ içeriği, Yağların mutfak uygulamalarındaki temel özellikleri) Fats and Oils (Fat content of various food types, Primary functions of fats and oils in culinary processes)	D2	D2, D3	D2, D3	D2, D3	D2, D3	
	K/S 5	10	Katı ve Sıvı Yağlar (Değişik gıdaların yağ içeriği, Yağların mutfak uygulamalarındaki temel özellikleri) Fats and Oils (Fat content of various food types, Primary functions of fats and oils in culinary processes)	D2	D2	D2	D2	D2	
	K/S 5	11	Karbonhidratlar (Değişik gıdaların karbonhidrat içeriği, Karbonhidratların mutfak uygulamalarındaki temel özellikleri) Carbohydrates (Carbohydrate content of various food types, Primary functions of carbohydrates in culinary processes)	D2	D2	D2	D2	D2	
	K/S 5	12	Karbonhidratlar (Değişik gıdaların karbonhidrat içeriği, Karbonhidratların mutfak uygulamalarındaki temel özellikleri) Carbohydrates (Carbohydrate content of various food types, Primary functions of carbohydrates in culinary processes)	D2	D2	D2	D2	D2	
	K/S 6	13	Karbonhidratlar (Değişik gıdaların karbonhidrat içeriği, Karbonhidratların mutfak uygulamalarındaki temel özellikleri) Carbohydrates (Carbohydrate content of various food types, Primary functions of carbohydrates in culinary processes)	D2	D2	D2	D2	D2	
	K/S 7	14	Konu tekrarı Review of the course						
Öğrenim Değerlendirme Metodları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule	Telafi Kuralı Make-Up Rule				
	D1	Ara Sınav Midterm Exam	40%	Test, Çoktan Seçmeli, Doğru-Yanlış, Eşleştirme vb. Multiple Choice, True-False, Matching	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	Proje Project	60%	Yazılı rapor hazırlama ve sunum Written report preparation and presentation					
TOPLAM / SUM			100%						
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes	<p>Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda ve quizlerle göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşacağı olayları yorumlaması istenilmektedir.</p> <p>Students demonstrate what they have learned in class discussions, exams, and quizzes. In addition, with the given homework, the student is asked to interpret the theoretical knowledge learned in the lesson and the events that he will encounter in the field.</p>								
				HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS		

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

No	Tür Method	Açıklama Explanation	Saat Hours
Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor			
1	Sınıf Dersi Lecture	3 saat/hafta 3 hours/week	42
2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture		
3	Problem Dersi Recitation		
4	Laboratuvar Laboratory		
5	Uygulama Practical		
6	Saha Çalışması Field Work		
Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student			
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	25
8	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)	7
9	Proje Project	Öğrencinin projenin hazırlanabilmesi için yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam	30
10	Ofis Saati Office Hours	Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, anlaşılmayan konuların tekrar edildiği süre (3 hours/week) Time needed to repeat the subjects that are not understood with the voluntary participation of students (3 hours/week)	7
TOPLAM / TOTAL			111

**IV. BÖLÜM
IV. PART**

Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname	Dr. Hatice Reyhan ÖZİYCI		
	E-posta E-mail	hatice.oziyici@antalya.edu.tr	Ofis Office	B2-43
	Görüşme saatleri Office Hours	2 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 2 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)		
Ders Materyalleri Course Materials	Önerilen Recommended	Field, S.Q. (2011). Culinary Reactions: The Everyday Chemistry of Cooking, Chicago Review Press. Gibson, M. (2018). Food Science and the Culinary Arts. Academic Press. 528 pp.		
Diğer Other	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty	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 kullanmayı 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.		
	Engelli Öğrenciler Students with Disabilities	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits.		
	Güvenlik Konuları Safety Issues			
	Esneklik Flexibility	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content is subject to change. Students are informed about the changes.		