

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

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

<b>Ders Açan Fakülte /YO</b> <b>Offering School</b>	Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesi Antalya Bilim University School of Tourism		
<b>Ders Açan Bölüm</b> <b>Offering Department</b>	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Gastronomy and Culinary Arts		
<b>Ders Alan Program (lar)</b> <b>Program(s) Offered to</b>	Lisans ( İngilizce) Undergraduate (English)		Zorunlu Mandatory
<b>Ders Kodu</b> <b>Course Code</b>	GMS 1006		
<b>Ders Adı</b> <b>Course Name</b>	Temel Sanat Eğitimi Basic Art Education		
<b>Öğretim dili</b> <b>Language of Instruction</b>	İngilizce English	<b>Ders Türü</b> <b>Type of Course</b>	Teorik+Pratik Theoretical+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>	3 (2 saat teorik 1 saat pratik ders) 3 (2 hours theoretical, 1 hours practical course)		
<b>Notlandırma Türü</b> <b>Grading Mode</b>	Harf Notu Letter Grade		
<b>Ön koşul/lar</b> <b>Pre-requisites</b>	Bulunmamaktadır. None		
<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>	<p>Gözün algılayabileceği, fark edebileceği ve açık-koyu değerini uygulayabileceği bir ölçekte; kütle, hacim, iki ve üç boyuttaki farkı ortaya çıkarmak; 2B ve 3B öğeleri kullanarak kompozisyonları düzenleme ve oluşturma. Ayrıca kompozisyonun çeşitli varyantlarına derinlemesine bir bakış açısı kazandırmak için; temel karşıtlıkları içeren unsurların bu temel kompozisyon ilkelerine bağlı olarak karmaşık bir organizasyonda bir araya gelmesini sağlamaktır. Bu çalışmalarını yaparken titizlik, mükemmeliyetçi yaklaşım, konsantrasyon ve sabır gibi yetenek erdemlerini geliştirmek, aynı zamanda, karakalem ve diğer malzemelere yatkınlığı artırmak. Ayrıca, yavaş yavaş hayal gücünü devreye sokabilmek. Tüm bu bilgilerin farkında olmak, teknik gelişme, zaman algısı, tanım ve tartışma düzeyine gelebilmek.</p> <p>In a scale that the eye can perceive, noticing and applying the light-dark value; to reveal the difference in mass, volume, two and three dimensions; editing and creating compositions using 2D and 3D elements. Additionally, to gain an in-depth perspective on the various variants of the composition; to ensure that the elements that contain basic oppositions come together in a complex organization depending on these basic principles of composition. Developing out of talent virtues such as meticulousness, a perfectionist approach, concentration and patience while performing these studies. At the same time, increasing predisposition to charcoal and other materials. Also, to be able to gradually engage the imagination. To be aware of all this information, technical development, perception of time, and able to come to a level of define and discuss, concepts, objects, studies.</p>		
<b>Ders İçeriği</b> <b>Course Description</b>	<p>Öğrencilerin temel sanat bilgilerini pekiştirmenin yanı sıra malzemeye yatkınlıkları, konsantrasyon ve titizlikleri de gelişir. Kompozisyonun temel ilkelerinden yola çıkarak 2D ve 3D kompozisyon ve aranjmanlar yapmak. Siyah-beyaz ve renkli ile ilgili uygulamalar; soyut-somut bir anlayışla yeniden değerlendirme. Düşündüklerini hayal gücüyle, tamamen özgür bir alanda, özgürce düşünerek ama belli bir disiplini kaybetmeden üretime dönüştürmek.</p> <p>In addition to reinforcing the knowledge of the basic arts, inclination to the material, concentration and meticulousness of students are also developed. Making 2D and 3D compositions and arrangements by departing from the basic principles of composition. Applications related to black-white and color; re-evaluation with an abstract-concrete understanding. Transforming what they think into production with imagination, in a completely free space, by thinking freely but without losing a certain discipline.</p>		
<b>Öğrenim Çıktıları</b> <b>Learning Outcomes</b>	<b>ÖÇ/LO 1</b>	Yaratıcı ve araştırmacı tasarım uygulamalarıyla ilgilenmek. Concerned in creative and investigative design practice.	
	<b>ÖÇ/LO 2</b>	2B ve 3B perspektif geliştirerek temel sanat terminolojilerini tanımak Become familiar with the basic art terminologies, developing 2D and 3D perspective.	
	<b>ÖÇ/LO 3</b>	Yemek sunumlarının doğru kullanımını, tabak sanatı temelinde keşfetmek, incelemek ve anlamak Explore, examine and understand the correct usage of food presentations in the basis of plate art.	
	<b>ÖÇ/LO 4</b>	Mevcut uygulamaları, detayları ve malzemeleri, kavramsal yaklaşımlarına ve beslenme verilerinin teknik bilgilerine göre revize etmek Revised the existing applications, details and materials according to their conceptual approach and technical knowledge of nutrition data.	
	<b>ÖÇ/LO 5</b>	Sürdürülebilir tesisler açısından uygun tasarım, ekipman ve tekniklerin önemini anlamak. Understanding the importance of proper design and proper equipment, techniques in terms of sustainable facilities.	

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

		<b>PROGRAM ÇIKTILARI</b>		ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5	
		<b>PROGRAM OUTCOMES</b>							
<b>Temel Çıktılar</b> <b>(Üniversite Genelinde)</b> <b>Basic Outcomes</b> <b>(University-wide)</b>	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.	X			X	X		
	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		
	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
	PÇ4 PO4	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
	PÇ5 PO5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi. Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.	X						
	PÇ6 PO6	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma. Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.						X	
<b>Fakülte/YO Çıktıları</b> <b>Faculty Specific</b> <b>Outcomes</b>	PÇ7 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		
	PÇ8 PO8	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık); Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);	X	X					
	PÇ9 PO9	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik); Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);						X	
	PÇ10 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);						X	
	PÇ11 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					
	PÇ12 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).	X			X	X	X	
	PÇ13 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.							
	PÇ14 PO14	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir. Competence in designing and visual presentation of food.	X	X	X				
	PÇ15 PO15	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.							
	PÇ16	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular							

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

PO16	Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.						
PÇ17 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.			X			
PÇ18 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.						
PÇ19 PO19	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır. 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 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.						
PÇ21 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.						
PÇ22 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	X	X		
PÇ23 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.			X			
PÇ24 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						

**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	Ders tanıtımı, müfredata genel bakış Course introduction, syllabus overview	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3
K/S 2	2	Temel sanat kavramı ve temel sanat eğitiminin gerekliliği, gastronomi ve sanat ilişkisi, mutfakta sanatın psikolojik etkileri.Tasarım öğelerine genel bakış.Temel terminolojiler: nokta, çizgi, şekil, form, kompozisyon, ışık, gölge, yön, yapı vb. Basic art concept and necessity of basic art education, relationship between gastronomy and art, psychological effects of art in culinary. Overview of design elements Basic terminologies: point, line, shape, form, composition, light, shadow, direction, structure,etc.	D1-3	D1-3	D1-3		
K/S 3	3	Kompozisyon elemanları, arka plan-biçim ilişkileri. Tasarım ilkeleri; yüzey, denge, ritim, tekrar, kontrast, bütünlük vb. Composition elements, background-form relationships. Design principles; surface, balance, rhythm, repetition, contrast, wholeness etc.	D1-3	D1-3			

<b>Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları</b> <b>Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects</b>			Composition elements, background-form relations. Design principles; surface, balance, rhythm, repetition, contrast, integrity, etc.					
	K/S 4	4	Renk ve doku algısı; armoni-kontrast, gölge, açık-koyu, renk dinamikleri / Renk çarkı / Renk psikolojisi ile ilgili terminolojiler. Color and texture perception; terminologies about harmony-contrast, shadow, light-dark, dynamics of color / Color wheel / Color psychology.	D1-3	D1-3	D1-3		
	K/S 5	5	Doku : Doku ile ilgili terminolojiler / Stiller ve bölümler, doku ve desen; gerçek, simüle edilmiş, soyut, icat edilmiş, dokunsal ve görsel doku. / İllüzyonlar: konseptten tasarıma Texture : Terminologies about texture / Styles and divisions, texture and pattern; actual, simulated, abstract, invented, tactile and visual texture. / Illusions: concept to design	D1-3	D1-3	D1-3		
	K/S 6	6	2D kompozisyonlar ve tasarım için grup proje kritikleri Group critiques for 2D compositions and design	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3	
	K/S 7	7	Ara sınav teslimi öncesi son kritikler Criticism of midterm submission/exam					
	K/S 8	8	Ara sınav teslimi Midterm submission	D1	D1	D1	D1	
	K/S 9	9	Tabak sanatı ile ilgili görsel örnek araştırması. Seçilen yemek konsepti ve yemek üzerine tartışmalar Case studies about art of plating. Discussions on selected dining concept and meal	D2-3		D2-3		
	K/S 10	10	Tabak tasarımının kritiği. Tasarım örneklerinin ve görsel araştırmaların incelenmesi Criticism of plate design. Examination of design samples and case studies	D2-3	D2-3	D2-3		
	K/S 11	11	Tüm terminolojilerle uyumlu, seçilen konsept temelinde yemek sanatı tasarımı, görsel örnek sunumu Design of food art in the basis of selected concept, compatible to whole terminologies, case studies		D2-3	D2-3		D2-3
	K/S 12	12	Proje kritikleri-yemek ve tabak sanatının uyumu Critiques for project-food and plate art in harmony		D2-3	D2-3		D2-3
	K/S 13	13	Proje eleştirileri Critiques for project		D2	D2		D2
	K/S 14	14	Tasarımın sonuçlandırılması, final teslimi hazırlığı için bire bir kritikler Finalize the design, one to one critiques for final preparation		D3	D3		D3
			Dönem Sonu Sınavı Final Exam	D3	D3	D3	D3	D3
	<b>Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları</b> <b>Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules</b>	No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule		Telafi Kuralı Make-Up Rule	
D1		Ara Sınav Midterm Exam	30%	Açık Uçlu Open-ended		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		Ödevler Assignments	20%	Yemek/tabak sanatı teori ve uygulamaları Food/plate art theories and applications				
D3		Final Sınavı Final Exam	50%	Açık Uçlu Open-ended				
<b>TOPLAM / SUM</b>				<b>100%</b>				
<b>Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı</b>	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda ve quizlerle göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşılabilecek olayları yorumlaması istenilmektedir.							

<b>Evidence of Achievement of Learning Outcomes</b>	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.				
<b>Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade</b>	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.	<b>HARF NOTU</b>	<b>ARALIK</b>	<b>HARF NOTU</b>	<b>ARALIK</b>
		<b>GRADE</b>	<b>MARKS</b>	<b>GRADE</b>	<b>MARKS</b>
		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		
<b>Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüğü Teaching Methods, Student Work Load</b>	<b>No</b>	<b>Tür Method</b>	<b>Açıklama Explanation</b>		<b>Saat Hours</b>
	<b>Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor</b>				
	1	Sınıf Dersi Lecture	1 saat/hafta 1 hours/week		36
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture			
	3	Problem Dersi Recitation			
	4	Laboratuvar Laboratory			
	5	Uygulama Practical	2 saat/hafta 2 hours/week		42
	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		25
	8	Proje Project	Odev 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)		15	
11	Final Sınavı Final Exam	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam		30	
12	Ofis Saati Office Hours	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 hours/week)		20	
				<b>TOPLAM / TOTAL</b>	178
<b>IV. BÖLÜM IV. PART</b>					
<b>Öğretim Elemanı Instructor</b>	<b>İsim Soyisim Name Surname</b>	Prt.Lec. Elif Bakkaloğlu			
	<b>E-posta E-mail</b>	<a href="mailto:elif.bakkaloglu@antalya.edu.tr">elif.bakkaloglu@antalya.edu.tr</a>		<b>Ofis Office</b>	
	<b>Görüşme saatleri Office Hours</b>	3 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 3 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)			
<b>Ders Materyalleri Course Materials</b>	<b>Zorunlu Mandatory</b>				
	<b>Önerilen Recommended</b>	Ders, her oturumda mevcut olan referanslar ile sunumlara dayanmaktadır./The course is based on lecture and presentations, with the references available upon each session			
	<b>Akademik Dürüstlük</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.			

<b>Diğer Other</b>	<b>Scholastic Honesty</b>	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 Students with Disabilities</b>	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits.
	<b>Güvenlik Konuları Safety Issues</b>	
	<b>Esneklik 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:-