

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 (İngilizce) Gastronomy and Culinary Arts - Undergraduate (English)			Zorunlu Compulsory				
Ders Kodu Course Code	GMS 2002							
Ders Adı Course Name	Mutfak Uygulamaları II Kitchen Practices II							
Öğretim dili Language of Instruction	İngilizce English		Ders Türü Type of Course	Teorik ve Uygulama Theoretical and Practical				
Ders Seviyesi Level of Course	Lisans Undergraduate		AKTS ECTS	5				
Haftalık Ders Saati Hours per Week	1 saat teorik + 3 saat uygulama 1 hours theory + 3 hours application							
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu Letter Grade							
Ön koşul/lar Pre-requisites	TRM 1005							
Yan koşul/lar Co-requisites	Bulunmamaktadır. None							
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Sadece Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerine açılmaktadır. Only available for Gastronomy and Culinary Arts students							
Dersin Amacı Educational Objective	Öğrenciler bu ders boyunca yeterli pişirme tekniği seçimini, yemek hazırlamayı, etkili reçete kullanımını ve zamanlama açısından yanlış yeri öğrenirler. Stoklar, fırıncılık ve temel pişirme teknikleri ile ilgili mutfak uygulamaları yapılır. Kurs, gerçek müşterilere yemek hazırlama ve sunumunun ne kadar özenli ve lezzetli yapıldığı hakkında bilgi sağlar. Ders, garde yemlik - sıcak pişirme uygulamalarının detaylı olarak hazırlanmasını ve sunumunu kapsar. Students learn selection of adequate cooking technique, food preparation, effective recipe usage and mise-en-place in respect to timing throughout this course. Kitchen practices about stocks, bakery and basic cooking techniques are performed. The course provides information about how attentive and delicious food preparation and serving to real customers is conducted. The course covers the preparation and presentation of garde manger - hot cooking practices in details.							
Ders İçeriği Course Description	Temel pişirme ve kesme teknikleri, sebze, et, kümes hayvanları ve balık hazırlama ve temel stoklar, çorba ve sos yapımı Basic cooking and cutting techniques, vegetables, meat, poultry and fish preparation and basic stocks, making of soups and sauces							
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Stokların mutfak uygulamalarında yaygın kullanımını yorumlayabilir Interpret how stocks are widely used in kitchen applications						
	ÖÇ/LO 2	Yiyeceklerin hazırlanma ve pişirme işlemlerinin zaman açısından nasıl düzenlenebileceğini açıklar Explain how the preparation and cooking processes of food can be organized in terms of time						
	ÖÇ/LO 3	Kuru gıdaları bilir ve kullanım şekillerini yorumlayabilir Know dry food and can interpret usage patterns						
	ÖÇ/LO 4	Et, kümes hayvanları ve balık ürünleri istenilen kesim ve pişirme tekniklerine göre pişirebilir Can cook meat, poultry and fish products according to the desired cutting and cooking techniques						
	ÖÇ/LO 5	Sıcak ve soğuk yiyeceklerin hazırlanmasını ve sunumunu planlayabilir Plan the preparation and presentation of hot and cold 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
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
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.							

Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)	PÇ3	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi.							
	PO3	Recognition of the need for life-long learning and ability to access information , follow developments in science and technology, and continually reinvent oneself.		x					
	PÇ4	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi.							x
	PO4	Knowledge of project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.							
	PÇ5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi .							
	PO5	Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.							
	PÇ6	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma.							
	PO6	Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.							
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PÇ7	Bilgiyi etkin bir şekilde kavramsallaştırma, uygulama, analiz etme, sentezleme ve değerlendirme becerisine sahiptir (Eleştirel Düşünme);							
	PO7	Ability to conceptualize, apply, analyze, synthesize and evaluate information effectively (Critical Thinking);							
	PÇ8	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık);							
	PO8	Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);							
	PÇ9	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik);							
	PO9	Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);							
	PÇ10	Etik değer ve ilkeleri önemser; mesleki ve toplumsal yaşamda bunlara uygun davranır (Etik Davranış);							
	PO10	Awareness about ethical values and principles; behaves accordingly in professional and social life (Ethical Behavior);							
	PÇ11	Bilgi gereksinimini anlar, tanımlar ve bu bilgiye ulaşır; bilgiyi etkili bir şekilde kullanıp başkalarıyla paylaşır (Bilgi Okuryazarlığı)							
	PO11	Understands, defines and accesses information needs; use and share information effectively with others (Information Literacy)							
	PÇ12	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).							
	PO12	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).							
	PÇ13	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir.	x	x	x	x	x	x	
	PO13	Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of gastronomy.							
	PÇ14	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.				x	x		
	PO14	Competence in designing and visual presentation of food.							
	PÇ15	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular				x	x		
	PO15	Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.							
	PÇ16	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular				x			
	PO16	Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.							
	PÇ17	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-ıçecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir.	x	x					
	PO17	Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.							

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

PÇ18	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.							
PO18	Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.					x	x	
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							x
PÇ23	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekekler, 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					x	x	

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

**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**

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 Introduction	D1, D2, D3	D1, D2, D3			
K/S 2	2	Turşu Yapım Teknikleri Pickling Techniques	D1, D2, D3	D1, D2, D3			
K/S 3	3	Zeytinyağlı yemek hazırlama ve sunma Preparing and presenting olive oil dishes		D1, D2, D3			
K/S 4	4	Meze hazırlama ve sunum yöntemleri Preparing and presenting methods for mezes		D1, D2, D3			D1, D2, D3
K/S 5	5	Salata Salad		D1, D2, D3			D1, D2, D3
K/S 6	6	Tuzlama ve Kürleme yöntemleri Salting and Curing methods		D1, D2, D3			D1, D2, D3
K/S 7	7	Ara sınav Midterm Exam	D1	D1			D1
K/S 8	8	Ordövrler, Kanepeler Hors D'oeuvres, Canapés		D2, D3			D2, D3
K/S 9	9	Sandviç Hazırlama Yöntemleri Sandwich Making Methods		D2, D3		D2, D3	D2, D3
K/S 10	10	Soğuk Tuzlu Muslar Cold Savoury Mousses		D2, D3		D2, D3	D2, D3

K/S11	11	Paté ve Terrin Yöntemleri Paté and Terrine Methods		D2, D3		D2, D3	D2, D3
K/S 12	12	Aspik Hazırlama Aspic Preparation		D2, D3	D2, D3		
K/S 13	13	Soğuk Büfe sunumu Cold Buffet Presentation		D2, D3	D2, D3		
K/S 14	14	Projelerin Sunumu Presentation of Projects	D2	D2	D2	D2	D2
		Dönem Sonu Sınavı Final Exam	D3	D3	D3	D3	D3

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	Proje Project	40%		
D4	Final Sınavı Final Exam	35%		
TOPLAM / SUM			100%	

Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşıacağı 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.
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Harf Notu Belirleme Metodu 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
Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor			
1	Sınıf Dersi Lecture	3 saat/hafta 3 hours/week	36
2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture		6
3	Proje Ders Sunumu Project Presentation		
4	Laboratuvar Laboratory	3 saat/hafta 3 hours/week	42
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	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		

Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüklü
Teaching Methods, Student Work Load

10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)	20
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	20
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 hour/week)	10
TOPLAM / TOTAL			159

IV. BÖLÜM
IV. PART

Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname	Galip Tunca Arkan		
	E-posta E-mail	galip.arkan@antalya.edu.tr	Ofis Office	B2-56 & Gastronomi mutfağı / Gastronomy Kitchen
	Görüşme saatleri Office Hours	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.)		
Ders Materyalleri Course Materials	Zorunlu Mandatory			
	Önerilen Recommended			
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 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.		
	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.		

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

