

**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)	Zorlu Comp	
<b>Ders Kodu</b> <b>Course Code</b>	GMS 3001		
<b>Ders Adı</b> <b>Course Name</b>	Mutfak Uygulamaları 3 Kitchen Practices 3		
<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>	1 saat teorik + 3 saat uygulama 1 hours theory + 3 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>	Öğrenciler bu ders boyunca yeterli pişirme tekniği seçimini, yemek hazırlamayı, etkili reçete kullanımını ve zamanlama açısından yanlış öğrenirler. Stoklar, fırıncılık ve temel pişirme teknikleri ile ilgili mutfak uygulamaları yapılır. Kurs, gerçek müşterilere yemek hazırlama 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 of this course. Kitchen practices about stocks, bakery and basic cooking techniques are performed. The course provides information about attentive and delicious food preparation and serving to real customers is conducted. The course covers the preparation and presentation manger - hot cooking practices in details.		
<b>Ders İçeriği</b> <b>Course Description</b>	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		
<b>Öğrenim Çıktıları</b> <b>Learning Outcomes</b>	<b>ÖÇ/LO 1</b>	Stokların mutfak uygulamalarında yaygın kullanımını yorumlayabilir Interpret how stocks are widely used in kitchen applications	
	<b>ÖÇ/LO 2</b>	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	
	<b>ÖÇ/LO 3</b>	Kuru gıdaları bilir ve kullanım şekillerini yorumlayabilir Know dry food and can interpret usage patterns	
	<b>ÖÇ/LO 4</b>	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	
	<b>ÖÇ/LO 5</b>	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)**

<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>PÇ1</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>PÇ2</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.				

<b>Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)</b>	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		
	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.				
	PÇ6 PO6	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma. Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.				
	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);				
	PÇ8 PO8	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık); Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);				
<b>Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes</b>	PÇ9 PO9	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik); Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);				
	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);				
	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)				
	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).				
	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.	x	x	x	x
	PÇ14 PO14	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir. Competence in designing and visual presentation of food.			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.			x	x	
PÇ16 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.		x			
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	x			
PÇ18	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.					

Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	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				
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.			x	x	
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)

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
		K/S 1	1	Giriş, Ders İçeriğine Genel Bakış, Mutfğa giriş Introduction, Syllabus Overview, Kitchen	D1, D2, D3	D1, D2, D3	
	K/S 2	2	Stok Yapımı ve Ana Sos İşlemleri Stock Making and Main Sauces Process	D1, D2, D3	D1, D2, D3		
	K/S 3	3	Kuzu İşleme ve Yemekleri Lamb Production and Dishes		D1, D2, D3		
	K/S 4	4	Dana Bonfile İşleme ve Yemekleri Beef Tenderloin Production and Dishes		D1, D2, D3		
	K/S 5	5	Kanatlı İşleme ve Yemekleri Poultry Production and Dishes		D1, D2, D3		
	K/S 6	6	Deniz Ürünleri - Balık Seafood Items - Fish		D1, D2, D3		
	K/S 7	7	Ara sınav Midterm Exam	D1	D1		
	K/S 8	8	Dana İncik Üretimi ve Yemekleri Beef Shank Production and Dishes		D2, D3		
	K/S 9	9	Av Hayvanları Üretimi ve Yemekleri Game Animals Production and Dishes		D2, D3		D2, D3
	K/S 10	10	Deniz Ürünleri Ürünleri 2 – Somon Seafood Items 2 – Salmon		D2, D3		D2, D3
	K/S11	11	Deniz Ürünleri Ürünleri - Kabuklular ve Kabuklu Deniz Ürünleri Seafood Items – Crustaceans and Shellfish		D2, D3		D2, D3

K/S 12	12	Antrikot Pişirme Entrecote Cooking		D2, D3	D2, D3	
K/S 13	13	Sakatat Ürünleri Offal Products		D2, D3	D2, D3	
K/S 14	14	Proje Sunumları Presentation of Project	D2	D2	D2	D2
		Dönem Sonu Sınavı Final Exam	D3	D3	D3	D3

Öğretim Değerlendirme Metotları, 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 Make-Up
	D1	Ara Sınav Midterm Exam	25%		Öğrenci yönetmeli kabul edilmiş bir belge sağlanmalıdır. A make-up exam is given if the student provides a document according to the regulations.
	D2	Proje Project	40%		
	D4	Final Sınavı Final Exam	35%		
<b>TOPLAM / SUM</b>			<b>100%</b>		

**Öğretim 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 karşılaştıkları 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
		GRADE	MARKS	GRADE
		A+	-	C+
		A	95-100	C
		A-	85-94	C-
		B+	80-84	D+
		B	75-79	D
		B-	65-74	F

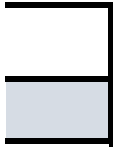
Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüklüğü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür Method	Açıklama Explanation
	<b>Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor</b>		
	1	Sınıf Dersi Lecture	3 saat/hafta 3 hours/week
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture	
	3	Proje Ders Sunumu Project Presentation	
	4	Laboratuvar Laboratory	3 saat/hafta 3 hours/week
	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
	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
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	

	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)
<b>TOPLAM / TOTAL</b>			

**IV. BÖLÜM**  
**IV. PART**

<b>Öğretim Elemanı</b> <b>Instructor</b>	<b>İsim Soyisim</b> <b>Name Surname</b>			
	<b>E-posta</b> <b>E-mail</b>		<b>Ofis</b> <b>Office</b>	B2-56 & Gas mutfağı / Ga: 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 be 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, başka çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayıda içerir. Heha 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 th others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious 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:-



mlu  
ulsory

ş yeri  
ı ve  
ı

throughout  
how  
of garde

ÖÇ/LO 5

x



x
ÖÇ/LO 5
D1, D2, D3
D1, D2, D3
D1, D2, D3
D1
D2, D3
D2, D3
D2, D3
D2, D3



D2
D3
<b>Kuralı</b>
<b>İp Rule</b>
<p>i, okul ğine göre bilir meşru lıyorsa telafi ılacaktır. :xam will be ie student legitimate acceptable to school tions.</p>
ılaşacağı
cal
<b>ARALIK</b>
<b>MARKS</b>
60-64
55-59
50-54
45-49
40-44
0-39
<b>Saat</b>
<b>Hours</b>
36
6
42
15
20
20
25

20

20

184

stronomi  
stronomy

eginning of

arinn  
ngi bir

ie work of  
is academic