

AKTS DERS TANITIM FORMU
ECTS Course Description Form

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

Ders Açan Fakülte /YO Offering School	Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesi Antalya Bilim University School of Tourism					
Ders Açan Bölüm Offering Department	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Gastronomy and Culinary Arts					
Ders Alan Program Program(s) Offered to	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (İngilizce) Gastronomy and Culinary Arts - Undergraduate (English)			Seçmeli Area Elective		
Ders Kodu Course Code	GMS 3003					
Ders Adı Course Name	Gıdalar ve Özellikleri Food and Their Specifications					
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	4		
Haftalık Ders Saati Hours per Week	3 saat 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 öğrencilerine açılmaktadır. Only available for Gastronomy and Culinary Arts students					
Dersin Amacı Educational Objective	Bu dersin amacı,sıklıkla kullanılan gıdaların gruplandırılması ve bu gruplardaki gıdaların hazırlama, pişirme ve saklama sırasında özelliklerinin değişmesine neden olan faktörleri ayrıntılı ile incelemektir. The aim of this course is to classify food according to commonly consumed food commodities such as cereals, dairy, eggs, fruits and vegetables, meat and fish. Elaborating on factors contributing to changes in food commodities' properties during preparation, cooking and storage are also addressed.					
Ders İçeriği Course Description	Bu ders, gıda bilimi ile ilgili derslerde öğretilen ilkeler üzerine inşa edilmiş olup, gıdaların gruplandırılması, fiziksel ve kimyasal özellikleri, gıdaların muhafazası ve saklanması gibi konuları daha ayrıntılı olarak kapsamaktadır. Gıda hazırlama, farklı pişirme yöntemleri ve saklama sırasında gıda özelliklerinde meydana gelen değişikliklere vurgu yapılır. This course builds on the principles taught in food science-related courses, covering topics such as categorising food commodities together with the physical and chemical properties of food and preserving and storing food in more detail. Emphasis is placed on the changes in food properties during food preparation, different cooking methods and storage.					
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Sıklıkla tüketilen gıdaları gruplandırabilir ve bu gruplardaki gıdaların kimyasal ve fiziksel özelliklerini tanımlayarak karşılaştırabilir Classify commonly consumed food commodities and describe and compare their chemical and physical properties				
	ÖÇ/LO 2	Yiyeceklerin hazırlanması, pişirilmesi ve saklanması sırasında maruz kaldığı fiziksel ve kimyasal reaksiyonları ve ilgili terminolojiyi tanımlar. Recognize the physical and chemical reactions and related terminology that food undergo during preparation, cooking and storage				
	ÖÇ/LO 3	Hazırlama, pişirme ve saklama sırasında meydana gelen başlıca kimyasal ve fiziksel reaksiyonların gıda kalitesi ve raf ömrüne etkilerini tanımlar. Summarize the major chemical and physical reactions that occur during preparation, cooking and storage and how these relate to food quality and shelf-life				
	ÖÇ/LO 4	Gıda bileşenlerindeki değişikliklerin son ürün özellikleri üzerindeki etkilerini anlar. Understand the implications of changes in food ingredients on the final product properties.				
	ÖÇ/LO 5	Farklı kaynaklardan gıda özellikleri ve işlevleri hakkında bilgi araştırır ve kullanır. Research and use information about food and their properties and functions from different sources.				
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	x	x	x

**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	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir.					
PO17	Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.	x	x	x	x	
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
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, 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					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
K/S 1	1	Giriş ve Syllabus paylaşımı Introduction and Orientation: Discuss the Syllabus.	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3
K/S 2	2	Mutfakta Kullanılan Kaplar Malzemeler ve Pişirme Yöntemleri Utensils Materials and Cooking Methods	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3
K/S 3	3	Pişirme Yöntemleri Cooking Methods	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3
K/S 4	4	Süt ve süt ürünleri Milk and Dairy Products	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3
K/S 5	5	Yumurta Eggs	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3

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 6	6	Tahıllar Buğday, Arpa, Çavdar, Yulaf, Pirinç, Mısır ve Makarna Grains and Cereals Wheat, Barley, Rye, Oats, Rice, Corn and Pasta	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3
	K/S 7	7	Ara sınav Midterm Exam	D1	D1	D1	D1	D1
	K/S 8	8	Et ve et ürünleri Meat and Meat products	D2,3	D2,3	D2,3	D2,3	D2,3
	K/S 9	9	Balık ve balık ürünleri Fish and Shellfish	D2,3	D2,3	D2,3	D2,3	D2,3
	K/S 10	10	Kısa Sınav Quiz	D2	D2	D2	D2	D2
	K/S11	11	Yenebilen bitkiler: Meyve ve Sebzeler Edible plants: Fruits and Vegetables	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 12	12	Baklagiller Legumes	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 13	13	Otlar, baharatlar ve soslar Herbs, Spices and Sauces	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 14	14	Şekerlemeler ve Çikolata Sugars and Chocolate	D3	D3	D3	D3	D3
				Dönem Sonu Sınavı Final Exam	D3	D3	D3	D3
Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telif Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule			Telif Kuralı Make-Up Rule	
	D1	Ara Sınav Midterm Exam	25%	Açık Uçlu Open-ended			Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telif sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.	
	D2	Kısa Sınav Quiz	15%	Açık Uçlu Open-ended				
	D3	Final Sınavı Final Exam	60%	Açık Uçlu Open-ended				
	TOPLAM / SUM				100%			
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of		Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşılabilecek 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	
Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor	No	Tür Method	Açıklama Explanation				Saat Hours	
	1	Sınıf Dersi Lecture	3 saat/hafta 3 hours/week				42	
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture						
	3	Proje Ders Sunumu Project Presentation						
	4	Laboratuvar Laboratory						

Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüklü Teaching Methods, Student Work Load	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	10	
	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		20	
	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	15	
	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	117

IV. BÖLÜM
IV. PART

Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname	Dr Çağla Çavuşoğlu McKenzie		
	E-posta E-mail	caгла.mckenzie@antalya.edu.tr	Ofis Office	B2-42
	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:-