

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	Lisans (İngilizce) Undergraduate (English)	Zorunlu Compulsory				
Ders Kodu Course Code	GMS 3004					
Ders Adı Course Name	Türk Mutfağı Turkish Cuisines					
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	1 saat teorik ders + 3 saat uygulama 1 hours lecture + 3 saat uygulama					
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 Bölümüne açılmaktadır. Available to Gastronomy and Culinary Arts department only.					
Dersin Amacı Educational Objective	Dersin sonunda öğrenciler; kültürel farklılıklara tarafsız bir çerçeveye ile yaklaşmayı öğrenir; bireylerin ve toplulukların yemek pratiklerini inceleyerek Avrupa kültürü bilgilerini artırmak; gıdanın kültürel, politik ve ekonomik değerini tanıyabilme; ve gıda ile ilgili kültürel etkinlikleri teşvik eden ve geliştiren organizasyonların ve müzelerin arkasındaki çabaları tanıyacaklardır. By the end of the course, students will be able to: Increase their understanding of how individual food behaviors are shaped by the foodways of their society; learn to approach cultural differences with an unbiased framework; increase their knowledge of European culture through the examination of the food practices of individuals and communities; be able to recognize the cultural, political, and economic value of food; and recognize the efforts behind organizations and museums that promote and develop food-related cultural events.					
Ders İçeriği Course Description	Bu ders, gıda ile ilgili konuları antropolojik bir perspektiften ele alacaktır. Grup ve kişisel kimlikler, küresel bir dünyadaki etnik aidiyetler, ritüeller, tabular ve kaçınmalar yoluyla dini sınırlar, yerel ve küresel toplulukların yeniden canlandırılması gibi gıdaların şekillenmesinde oynadığı rolü inceleyecektir. Farklı ortamlarda okuma ödevleri ve etnografik araştırmalar yoluyla öğrenciler, "yemek geleneklerinin" ve "yerel yemeklerin" zaman ve mekan içinde nasıl korunduğunu ve dönüştürüldüğünü ve mutfak bilgilerinin insanlar tarafından kültürel farklılıkları belirtmek için nasıl kullanıldığını keşfedeceklerdir. Kurs, mutfak turizmi, kentsel ortamlarda yemek, restoran kültürü ve UNESCO'nun "tehlikedeki" diyetleri koruması yoluyla bir miras olarak gıdaya odaklanacaktır. This course will address food-related issues from an anthropological perspective. It will examine the role that food plays in shaping: group and personal identities, ethnic affiliations in a global world, religious boundaries through rituals, taboos and avoidances, revitalization of local and global communities. Through readings assignments and ethnographic research in different settings, students will explore how "food traditions" and "local food" are maintained and transformed over time and space, and how culinary knowledge is used by people to mark cultural differences. The course will focus on food as heritage through an analysis of culinary tourism, food in urban settings, the culture of restaurants, and UNESCO protection of "endangered" diets.					
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1 Tarih öncesindeki yemek kültürünü anlamak Understanding prehistoric food culture	ÖÇ/LO 2 Tarihsel süreçte yiyeceklerin kullanılması ve tarihi mutfakları anlamak Understanding the use of foods and historical cuisines in the historical process	ÖÇ/LO 3 Türk mutfağının tarihsel gelişimini anlamak Understanding the historical development of Turkish cuisine	ÖÇ/LO 4 İstanbul'daki mutfak gelişimini ve İstanbul mutfağını anlamak Understanding the culinary development in Istanbul and the cuisine of Istanbul	ÖÇ/LO 5 Osmanlı mutfağını ve Osmanlı mutfağındaki gelişimleri anlamak Understanding Ottoman cuisine and developments in Ottoman cuisine	
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.	x	x	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
	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			x
	PÇ5 PO5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi . Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.		x	x		x
	PÇ6 PO6	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma. Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.		x	x		x
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	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			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		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	x	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.	x	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.					
	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	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.						
	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	x	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.	x	x	x	x	x	
	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.	x	x	x	x	x		
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)

Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme	Konu No	Hafta	Konu	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	#Subjects	Week	Subject					
	K/S 1	1	Giriş: Ders içeriğinin paylaşılması Introduction: Sharing course content	-	-	-	-	-
	K/S 2	2	Tarih Öncesi Yemek Kültürü Prehistoric Food Culture	D1	D1	D1	D1	D1
	K/S 3	3	Tarihsel Mutfaklar: Mısır, Sümer, Hititler, Bizans, Ermeni ve Yahudi Historical Cuisines: Egyptian, Sumerian, Hittites, Byzantine, Armenian and Jewish	D1	D1	D1	D1	D1
	K/S 4	4	Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi Historical Development of Turkish Cuisine	D1	D1	D1	D1	D1
	K/S 5	5	İstanbul Mutfağı İstanbul Cuisine	D1	D1	D1	D1	D1
K/S 6	6	Osmanlı Mutfağı Ottoman Cuisine	D1	D1	D1	D1	D1	

Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	K/S 7	7	Ara Sınav Midterm	-	-	-	-	-
	K/S 8	8	Mutfak Uygulaması Kitchen Application	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 9	9	Mutfak Uygulaması Kitchen Application	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 10	10	Mutfak Uygulaması Kitchen Application	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 11	11	Mutfak Uygulaması Kitchen Application	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 12	12	Mutfak Uygulaması Kitchen Application	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 13	13	Mutfak Uygulaması Kitchen Application	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 14	14	Mutfak Uygulaması Kitchen Application	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3
			Dönem Sonu Sınavı Final Exam	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3
Öğretim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırklıkları, Uygulama ve Telifi Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule			Telifi 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 telifi sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.	
	D2	Kısa Sınav(lar) Quizz(es)	-	-				
	D3	Final Sınavı Final Exam	60%	Test, Çoktan Seçmeli, Doğru-Yanlış, Eşleştirme vb. Multiple Choice, True-False, Matching				
	TOPLAM / SUM				100%			
Öğretim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda ve quizlerle 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, 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.							
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 Metodları, Tahmini Öğrenci Yüklü Teaching Methods,	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				35	
	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								

Student Work Load	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	20
	9	İş Planı Business Plan	Ders boyunca ayapılan iş planı için, ders boyunca ve ders sonrasında harcanan süre Time spent on the Business Plan during the lesson, during the lesson and after the lesson	20
	10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (2 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)	10
	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	25
	12	Ofis Saati Office Hours	1 saat 1 hour	10
TOPLAM / TOTAL				120

**IV. BOLUM
IV. PART**

Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname	Prof. Dr. F. Bike KOCAOĞLU		
	E-posta E-mail	fatma.bike@antalya.edu.tr	Ofis Office	B2-49
	Görüşme saatleri Office Hours	1 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 1 hour/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	Tourism: The Business of Hospitality and Travel By: Roy A. Cook; Cathy H. C. Hsu; Lorraine L. Taylor		
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	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:-