

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 4001		
Ders Adı Course Name	Mutfak Uygulamaları 5 Kitchen Practices 5		
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	6
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	Yaratıcılık ve maliyet göz önüne alındığında; mevcut malzemelere göre doğru öğünlerin seçilmesi, günün öğle ve akşam menülerinin oluşturulması ve uygulanması. Considering creativity and cost; choosing the right meals according to the available materials, creating the lunch and evening menus of the day and applying them.		
Ders İçeriği Course Description	Bu ders reçetelerinin zamanlama açısından etkin kullanımını öğrencilere vurgulayarak; Yemeğin hazırlanması, uygun pişirme tekniğinin seçimi ve yemeklerin pişirilmesi öğretilir. Stokların hazırlanması, detaylı mutfak uygulamaları ve fırın ürünü hazırlama teknikleri yapılır. Kısa sürede lezzetli ve özenli yemeklerin nasıl hazırlanıp pişirileceğini ve gerçek bir müşteri sunumu ve hizmetinin nasıl yapıldığını göstereceğiz. Dersin içeriğinde sıcak - soğuk yemek ve sunum detaylı olarak yer almaktadır. By emphasizing the effective use of these course prescriptions in terms of timing to the students; The preparation of food, the selection of the appropriate cooking technique, and the cooking of food are taught. Preparation of stocks, detailed kitchen applications and baking product preparation techniques are done. We will show you how to prepare and cook delicious and attentive food in a short period of time and how to make a real customer presentation and service. The content of the course includes hot - cold meals and presentation in		
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Aralarından seçim yapabilecekleri uygun yiyeceklerle yemek tarifleri oluşturabilirler. They can create meal recipes with appropriate food to be chosen from	
	ÖÇ/LO 2	Menü planlayabilirler Menu can be planned	
	ÖÇ/LO 3	Bütçe planlaması yapabilirler He/she can make budget planning	
	ÖÇ/LO 4	Menü maliyet analizi yapabilirler He/she can make menu cost analysis	
	ÖÇ/LO 5	Restoran sektörü için pazar analizi gerçekleştirebilir He/she can conduct market analysis for restaurant sector	

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. Recognition of the need for life-long learning and ability to access information , follow developments in science and technology, and continually reinvent oneself.		x				
	PO3							
	PÇ4	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	
	PO4							
	PÇ5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi . Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.						
	PO5							
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PÇ6	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma. Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.						
	PO6							
	PÇ7	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);						
	PO7							
	PÇ8	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık); Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);						
	PO8							
	PÇ9	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik); Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);						
	PO9							
	PÇ10	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);						
	PO10							
	PÇ11	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)						
	PO11							
	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). 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).						
	PO12							
	PÇ13	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	
	PO13							
	PÇ14	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir. Competence in designing and visual presentation of food.			x	x		
	PO14							
	PÇ15	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.			x	x		
PO15								
PÇ16	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					
PO16								
PÇ17	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-icecek 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					
PO17								
PÇ18	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.							
PO18								

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.					x
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, 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.						
PO23							
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	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	Seçilecek uygun yiyeceklerle öğünlerin oluşturulması ve uygulanması Creation and implementation of meals with	D1, D2, D3	D1, D2, D3			
	K/S 2	2	Seçilecek uygun yiyeceklerle öğünlerin oluşturulması ve uygulanması Creation and implementation of meals with appropriate food to be selected	D1, D2, D3	D1, D2, D3			
	K/S 3	3	Seçilecek uygun yiyeceklerle öğünlerin oluşturulması ve uygulanması Creation and implementation of meals with appropriate food to be selected		D1, D2, D3			
	K/S 4	4	Menü geliştirme ve uygulama Menu creation and implementation		D1, D2, D3			D1, D2, D3
	K/S 5	5	Menü geliştirme ve uygulama Menu creation and implementation		D1, D2, D3			D1, D2, D3
	K/S 6	6	Mutfak terminolojisi ile menü yazımı öğrenme ve uygulama Learning and application of menu writing with		D1, D2, D3			D1, D2, D3
	K/S 7	7	Ara sınav Midterm Exam	D1	D1			D1
	K/S 8	8	Mutfak terminolojisi ile menü yazımı öğrenme ve uygulama		D2, D3			D2, D3

Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	K/S 8	8	Learning and application of menu writing with kitchen terminology		D2, D3		D2, D3
	K/S 9	9	Pazar odaklı bütçeli menülerin oluşturulması Creation of budgeted menus oriented market		D2, D3		D2, D3
	K/S 10	10	Pazar odaklı bütçeli menülerin oluşturulması Creation of budgeted menus oriented market		D2, D3		D2, D3
	K/S 11	11	Pazar odaklı bütçeli menülerin oluşturulması Creation of budgeted menus oriented market		D2, D3		D2, D3
	K/S 12	12	Pazar odaklı bütçeli menülerin oluşturulması Creation of budgeted menus oriented market		D2, D3	D2, D3	
	K/S 13	13	Daha önce bilinmeyen malzemelerle hızlı menü oluşturma Quick menu creation with previously unknown materials		D2, D3	D2, D3	
	K/S 14	14	Final Projesi Final Project	D2	D2	D2	D2
			Dönem Sonu Sınavı Final Exam	D3	D3	D3	D3

Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağlıkları, 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	30%		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	Proje Project	10%		
	D4	Final Sınavı Final Exam	60%		
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 GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK 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			
	Ara Sınav	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati	

Teaching Methods, Student Work Load	7	Midterm Exam	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	15
	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	25
	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)	20
TOPLAM / TOTAL				174

IV. BÖLÜM
IV. PART

Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname			
	E-posta E-mail		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 kullanmayı da içerir. Herhangi 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:-