

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)	Alan Seçmeli Area Elective	
Ders Kodu Course Code	GMS 4003		
Ders Adı Course Name	Uluslararası Mutfak Uygulamaları International Kitchen Practices		
Öğretim dili Language of Instruction	İngilizce English	Ders Türü Type of Course	Teorik ve Uygulama Theory and Practice
Ders Seviyesi Level of Course	Lisans Undergraduate	AKTS ECTS	6
Haftalık Ders Saati Hours per Week	1 saat teori + 3 saat uygulama 1 hour theory + 3 hours practice		
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	Bu ders ile; dünya mutfak kültürünün tarihsel gelişiminin incelenmesi, dünya mutfak kültürüne ait ürün ve malzemelerin tanınması ve uygulama olarak dünya mutfak kültürüne ait yemeklerin hazırlanabilmesi amaçlanmaktadır. With this course; It is aimed to examine the historical development of the world cuisine culture, to recognize the products and materials of the world cuisine culture and to prepare the dishes of the world cuisine culture as an application.		
Ders İçeriği Course Description	Bu ders; Avrupa, Asya ve Amerika kıtasında bulunan çeşitli ülke mutfaklarının pişirme teknikleri, malzemeleri ve yiyecek sunumlarının uygulamalı olarak anlatılmasını içermektedir. Bu mutfaklar hakkında teorik alan araştırmaları yapılması sağlanır. This course; It includes the practical explanation of cooking techniques, materials and food presentations of various country cuisines in Europe, Asia and America. Theoretical field researches about these cuisines are provided.		
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Dünyadaki mutfak kültürünün tarihsel gelişimini anlatır. Explain the historical development of culinary culture in the world.	
	ÖÇ/LO 2	Çeşitli mutfak kültürlerindeki pişirme yöntemlerini ve kullanılan ürün ve malzemeleri tanımlar. Defines cooking methods and products and materials used in various culinary cultures.	
	ÖÇ/LO 3	Dünyadaki çeşitli kültürlerle ait yemekleri ilgili kültüre uygun bir şekilde hazırlayabilir ve sunabilir. He/she can prepare and present the dishes of various cultures in the world in accordance with the relevant culture.	
	ÖÇ/LO 4	Dünyadaki mutfaklarda yapılan yemek çeşitlerini uygulayabilir. He/she can apply the types of dishes made in the kitchens of the world.	
	ÖÇ/LO 5	Dünya mutfaklarının sofrada adaplarını karşılaştırabilir. He/she can compare the table manners of world cuisines.	

II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)
PART II (Faculty Board Approval)

		PROGRAM ÇIKTILARI						
		ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5	ÖÇ/LO 6	
Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)	PÇ1	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	
	PO1							
	PÇ2	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	
	PO2							
	PÇ3	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	
	PO3							
	PÇ4	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi.						
	PO4							

	PO4	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		
	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			
	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	
	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		
PÇ14 PO14	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir. Competence in designing and visual presentation of food.		X		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					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			X	
PÇ18 PO18	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir. Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.	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.							

Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	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	
	PÇ20 PO20	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular. Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry.			X			
	PÇ21 PO21	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles.		X			X	
	PÇ22 PO22	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir. Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills	X		X		X	X
	PÇ23 PO23	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. 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		
	PÇ24 PO24	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır. 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)**

	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5	ÖÇ/LO 6
	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 1	1	Oryantasyon Orientation	-	-	-	-	-
K/S 2		2	Dünya Mutfak Kültürü World Cuisine Culture	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2
K/S 3		3	Fransız Mutfağı French Cuisine	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2
K/S 4		4	İspanyol Mutfağı Spanish Cuisine	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2
K/S 5		5	İtalyan Mutfağı Italian Cuisine	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2
K/S 6		6	İngiliz Mutfağı English Cuisine	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2
K/S 7		7	Ara Sınav Midterm Exam	-	-	-	-	-	-
K/S 8		8	Alman Mutfağı German Cuisine	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5
K/S 9		9	Rus Mutfağı Russian Cuisine	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5
K/S 10		10	Meksika Mutfağı Mexican Cuisine	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5
K/S11		11	Uzak Doğu Mutfağı Far East Cuisine	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5
K/S 12		12	Orta Doğu Mutfağı Middle East Cuisine	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5
K/S 13		13	İskandinav Mutfağı Scandinavian Cuisine	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5
K/S 14		14	Amerika Mutfağı American Cuisine	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5	D2-D5
				Final Sınavı Final Exam	-	-	-	-	-

Öğretim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırıkları, 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 Kuralı Make-Up Rule
	D1	Ara Sınav Midterm Exam	30%		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	Quiz	5%		
	D3	Katılım Attendance	5%		
	D4	Mutfak Performansı Kitchen Performance			
	D5	Final Sınavı Final Exam	60%		
TOPLAM / SUM			100%		

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 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		

Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüklü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür Method	Açıklama Explanation	Saat Hours	
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor				
	1	Sınıf Dersi Lecture	1 saat/hafta 1 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			
	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		35
	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		35
	9	Quizler Quizzes			30
	10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)		5
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		40	
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)		35	
TOPLAM / TOTAL				180	

**IV. BÖLÜM
IV. PART**

Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname			
	E-posta E-mail		Ofis Office	
	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	Dünya Mutfak Kültürleri, Beta Yayıncılık
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. 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:-