

**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</b> <b>Program(s) Offered to</b>	Lisans ( İngilizce) Undergraduate (English)		Zorunlu Compulsory			
<b>Ders Kodu</b> <b>Course Code</b>	GMS 4006					
<b>Ders Adı</b> <b>Course Name</b>	Mezuniyet Projesi Capstone Project					
<b>Öğretim dili</b> <b>Language of Instruction</b>	İngilizce English	<b>Ders Türü</b> <b>Type of Course</b>	Teorik Theoretical			
<b>Ders Seviyesi</b> <b>Level of Course</b>	Lisans Undergraduate	<b>AKTS</b> <b>ECTS</b>	5			
<b>Haftalık Ders Saati</b> <b>Hours per Week</b>	3 saat teorik ders - 1 saat uygulama 3 hours lecture - 1 hour practice					
<b>Notlandırma Türü</b> <b>Grading Mode</b>	Harf Notu Letter Grade					
<b>Ön koşul/lar</b> <b>Pre-requisites</b>	Bulunmamaktadır. None					
<b>Yan koşul/lar</b> <b>Co-requisites</b>	Bulunmamaktadır. None					
<b>Kayıt Kısıtlaması</b> <b>Registration Restriction</b>	Sadece Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne açılmaktadır. Available to Gastronomy and Culinary Arts department only.					
<b>Dersin Amacı</b> <b>Educational Objective</b>	Öğrencilerin gerçek bir akademik araştırma deneyimlemesini sağlamak To get students engaged in an original research activity as a culminating academic experience					
<b>Ders İçeriği</b> <b>Course Description</b>	<p>Bitirme projesi, turizm alanında akademik bir danışman eşliğinde öğrencinin seçtiği ve danışmanın onaylandığı turizm ile ilgili bir konu hakkında bir çalışmadır. Bu dersin tamamlanabilmesi için asgari 5000 kelimelik bir araştırma tezi yazılmalıdır. Yapılan çalışma öğrencinin konuya hakimiyetini, bilgi birikimini, sözlü ve yazılı iletişimine katkı sağlayacaktır. Yapılan çalışma danışman tarafından akademik kurallara uygunluğu açısından değerlendirilecektir.</p> <p>The capstone project is designed to demonstrate your accumulated training in tourism and hotel management in a single original project of your choice, subject to the instructor's approval and under the additional supervision of a faculty mentor. Although the most common way of completing this course is the writing of a research thesis of approximately 5000 words, alternate projects can be explored in consultation with the instructor of the course. The completed thesis or project should bring together your theme, understanding on the field, cumulative knowledge on the topic, and oral and written communication skills. The Capstone necessitates multiple drafts of your research that are subjected to heightened peer review and regular feedback from your instructor and your peers.</p>					
<b>Öğrenim Çıktıları</b> <b>Learning Outcomes</b>	<b>ÖÇ/LO 1</b>	Yazma, sözlü sunum yapma ve araştırma yeteneğini geliştirme Improve skills in writing, oral presentation and research				
	<b>ÖÇ/LO 2</b>	Araştırma alanı ile ilgili akademik argümanları tanımak Identify academic arguments within the context of your own research				
	<b>ÖÇ/LO 3</b>	Akademik tartışmalarda tarafları görmek Evaluate competing positions in academic debates				
	<b>ÖÇ/LO 4</b>	Kendi konumunuzu geliştirmek için kanıta dayalı tartışmaları kullanmak Use evidence-based arguments to develop your own position				
	<b>ÖÇ/LO 5</b>	Değerlendirme sonuçlarına cevap verme Respond to criticism through peer-review				

**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>ÖÇ/LO 5</b>
<b>PC1</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			x	x
<b>PC2</b>	Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi.	x	x	x	x	x

<b>Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)</b>	PO2	Ability to work individually, and in intra-disciplinary and multi-disciplinary teams.	^	^	^	^	^
	PC3	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi.	x	x	x		
	PO3	Recognition of the need for life-long learning and ability to access information , follow developments in science and technology, and continually reinvent oneself.					
	PC4	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi.		x	x		
	PO4	Knowledge of project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.					
	PC5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi .					
PO5	Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.						
PC6	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma.		x	x	x		
PO6	Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.						
<b>Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes</b>	PC7	Bilgiyi etkin bir şekilde kavramsallaştırma, uygulama, analiz etme, sentezleme ve değerlendirme becerisine sahiptir (Eleştirel Düşünme);				x	x
	PO7	Ability to conceptualize, apply, analyze, synthesize and evaluate information effectively (Critical Thinking);					
	PC8	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık);					x
	PO8	Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);					
	PC9	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik);	x				
	PO9	Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);					
PC10	Etik değer ve ilkeleri önemser; mesleki ve toplumsal yaşamda bunlara uygun davranır (Etik Davranış);				x		
PO10	Awareness about ethical values and principles; behaves accordingly in professional and social life (Ethical Behavior);						
PC11	Bilgi gereksinimini anlar, tanımlar ve bu bilgiye ulaşır; bilgiyi etkili bir şekilde kullanıp başkalarıyla paylaşır (Bilgi Okuryazarlığı)		x				
PO11	Understands, defines and accesses information needs; use and share information effectively with others (Information Literacy)						
PC12	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).	x					
PO12	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).						
PC13	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir.						
PO13	Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of gastronomy.						
PC14	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.						
PO14	Competence in designing and visual presentation of food.						
PC15	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular						
PO15	Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.						
PC16	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular						
PO16	Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.						
PC17	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir.						

<b>Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)</b>	<b>PO17</b>	Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.						
	<b>PÇ18</b>	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.						
	<b>PO18</b>	Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.						
	<b>PÇ19</b>	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.						
	<b>PO19</b>	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.						
	<b>PÇ20</b>	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.						
	<b>PO20</b>	Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry.						
	<b>PÇ21</b>	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.						
	<b>PO21</b>	Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles.						
	<b>PÇ22</b>	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.						
<b>PO22</b>	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills							
<b>PÇ23</b>	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.							
<b>PO23</b>	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.							
<b>PÇ24</b>	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.							
<b>PO24</b>	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)**

	<b>Konu No</b>	<b>Hafta</b>	<b>Konu</b>	<b>ÖÇ/LO 1</b>	<b>ÖÇ/LO 2</b>	<b>ÖÇ/LO 3</b>	<b>ÖÇ/LO 4</b>	<b>ÖÇ/LO 5</b>
	<b>#Subjects</b>	<b>Week</b>	<b>Subject</b>					
<b>Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects,</b>	<b>K/S 1</b>	1	Giriş: Ders içeriğinin paylaşılması Introduction: Sharing course content	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3
	<b>K/S 2</b>	2	Araştırma Yöntemlerine Giriş & Araştırma Sorusu Tanımlama Introduction to Research Methodology & Defining the Research Problem	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3
	<b>K/S 3</b>	3	Literatür Taraması & Araştırma Önerisi Yazma Literature Review & Writing A Research Proposal	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3
	<b>K/S 4</b>	4	Araştırma Problemlerinin Sunumları Presentation of Research Problems	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3
	<b>K/S 5</b>	5	Araştırma Proje Önerilerinin Sunumu Presentation of the Capstone Proposal Outline	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3
	<b>K/S 6</b>	6	Araştırma Proje Önerilerinin Taslaklarının Oluşturulması First Draft of Outline of the Capstone Project	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3
	<b>K/S 7</b>	7	Ara Sınav (İlerleme Raporları) Midterm Exam (Progress Reports)	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3

<b>Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects</b>	<b>K/S 8</b>	8	Araştırma Projesi Önerilerinin Gözden Geçirilmesi Revision of Second Draft of the Capstone Project	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3
	<b>K/S 9</b>	9	Araştırma Projesi Önerilerinin Gözden Geçirilmesi Revision of Second Draft of the Capstone Project	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3
	<b>K/S 10</b>	10	Gözden Geçirilmiş Araştırma Projesi Önerilerinin Sunumu Presentation of Revised Second Draft of the Capstone Project	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3
	<b>K/S 11</b>	11	Gözden Geçirilmiş Araştırma Projesi Önerilerinin Sunumu Presentation of Revised Second Draft of the Capstone Project	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3
	<b>K/S 12</b>	12	Sunumlar Research Presentations	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3
	<b>K/S 13</b>	13	Sunumlar Research Presentations	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3
	<b>K/S 14</b>	14	Sunumlar Research Presentations	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3	D1-2-3
<b>Öğretim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telif Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules</b>	<b>No</b>	<b>Tür Type</b>	<b>Ağırlık Weight</b>	<b>Uygulama Kuralı Implementation Rule</b>			<b>Telif Kuralı Make-Up Rule</b>	
	<b>D1</b>	Ara Sınav Midterm Exam	30%	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.	
	<b>D2</b>	Dönem Projesi Assignment - Term Project	20%	Gastronomi Destinasyonları Gastronomy Destinations				
	<b>D3</b>	Final Sınavı Final Exam	50%	Açık Uçlu Open-ended				
<b>TOPLAM / SUM</b>				<b>100%</b>				
<b>Öğretim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes</b>	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda ve quizlerle göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaştığı 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.							
<b>Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade</b>				<b>HARF NOTU GRADE</b>	<b>ARALIK MARKS</b>	<b>HARF NOTU GRADE</b>	<b>ARALIK MARKS</b>	
	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.			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		
<b>Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüku Teaching Methods, Student Work Load</b>	<b>No</b>	<b>Tür Method</b>	<b>Açıklama Explanation</b>				<b>Saat Hours</b>	
	<b>Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor</b>							
	1	Sınıf Dersi Lecture	3 saat/hafta 3 hours/week				36	
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture						
	3	Problem Dersi Recitation						
	4	Laboratuvar Laboratory						
	5	Uygulama Practical	Dönem projesi ve sunum hazırlama Preparation of term paper and presentation				20	
	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				18		

9	<b>İş Planı</b> <b>Business Plan</b>		
10	<b>Ders Tekrarı</b> <b>Review</b>	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)	14
11	<b>Final Sınavı</b> <b>Final Exam</b>	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam	36
12	<b>Ofis Saati</b> <b>Office Hours</b>	Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, anlaşılmayan konuların tekrar edildiği süre (2 hours/week) Time needed to repeat the subjects that are not understood with the voluntary participation of students (2 hours/week)	24
<b>TOPLAM / TOTAL</b>			148

**IV. BÖLÜM**  
**IV. PART**

<b>Öğretim Elemanı</b> <b>Instructor</b>	<b>İsim Soyisim</b> <b>Name Surname</b>	Dr. Oğuz DOĞAN		
	<b>E-posta</b> <b>E-mail</b>	<a href="mailto:oguz.dogan@antalya.edu.tr">oguz.dogan@antalya.edu.tr</a>	<b>Ofis</b> <b>Office</b>	B2-53
	<b>Görüşme saatleri</b> <b>Office Hours</b>	3 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 3 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)		
<b>Ders Materyalleri</b> <b>Course Materials</b>	<b>Zorunlu</b> <b>Mandatory</b>			
	<b>Önerilen</b> <b>Recommended</b>	Hjalager, A. M. (2002). A typology of gastronomy tourism. Tourism and gastronomy, 21. Kivela, J., & Crotts, J. C. (2005). Gastronomy tourism: A meaningful travel market segment. Journal of Culinary Science & Technology, 4(2-3), 39-55. Fields, K. (2002). Demand for the gastronomy tourism product: motivational factors. Tourism and gastronomy, 4(2), 36-50.		
<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, 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.		
	<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:-