

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 Program(s) Offered to	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (İngilizce) Gastronomy and Culinary Arts - Undergraduate (English)			Alan Seçmeli Area Elective		
Ders Kodu Course Code	GMS 4013					
Ders Adı Course Name	Gıda Etiği Food Ethics					
Öğretim dili Language of Instruction	İngilizce English	Ders Türü Type of Course	Teorik Theoretical			
Ders Seviyesi Level of Course	Lisans Undergraduate	AKTS ECTS	3			
Haftalık Ders Saati Hours per Week	2 saat teorik ders 2 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	Turizm Fakültesi öğrencilerine açılmaktadır. Available for School of Tourism students.					
Dersin Amacı Educational Objective	Bu dersin amacı, gıda sektöründeki üretim, tüketim, taşıma, pazarlama, fiyatlandırma gibi süreçlerde var olan veya potansiyel olarak ortaya çıkabilecek etik sorunların anlaşılması ve yorumlanabilmesini sağlamaktır. The aim of this course is to provide understanding and interpretation of existing or potential ethical problems in processes such as production, consumption, transportation, marketing and pricing in the food sector.					
Ders İçeriği Course Description	Bu derste etik teoriler, gıda güvenliği, açlık, gıda yardımları, tüketici bilinci ve pazarlama konuları, hayvan hakları ihlalleri, atık yönetimi ve iklim değişikliği gibi etik konular yer almaktadır. This course includes the ethical theories, ethical issues such as food insecurity, hunger, food insecurity, food aids, consumer awareness and marketing issues, animal rights violations, waste management and climate change.					
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Zirai ve hayvansal ürünlerin üretim aşamasında üreticilerin karşılaştığı sorunların anlaşılması, bu sorunların küresel ısınma ve iklim değişikliği ile bağlantısının kurulması Understanding the problems faced by the producers during the production of agricultural and animal products, establishing the connection of these problems with global warming and climate change.				
	ÖÇ/LO 2	Öğrencilerin bilinçli ve etik gıda tüketimi, gıda ürünlerinin pazarlanması, etiket ve reklam okuma konularındaki bireysel farkındalığının artırılması Increasing students' individual awareness of conscious and ethical food consumption, marketing of food products, reading labels and advertisements				
	ÖÇ/LO 3	Gıda sektöründe fiyat dalgalanmaları, arz-talep dengesinin anlaşılması ve gıda ürünlerinin sektörde farklılaşması için yenilikçi gıdaların anlaşılması Understanding the price fluctuations in the food industry, understanding the supply-demand balance and innovative foods to differentiate food products in the industry				
	ÖÇ/LO 4	Açlık, yetersiz beslenme, gıda güvenliği gibi sorunların nedeninin anlaşılması ve bu sorunlara çözüm önerilebilmesi Understanding the cause of problems such as hunger, malnutrition, food insecurity and suggesting solutions to these problems				
	ÖÇ/LO 5	İkame ürünlerin, taklit ve taşıma sorunlarının, katkı maddelerinin, anlaşılması, bu konuda yapılan yasal düzenlemelerin tartışılması ve etik çerçevede değerlendirme yetisinin kazanılması Understanding of substitute products, counterfeiting and adulteration problems, additives, discussing the legal regulations on this subject and gaining the ability to evaluate in an ethical framework				
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

Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)	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	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	x	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	x	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	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	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	x	x
PÇ8 PO8		Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık); Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);			x		
PÇ9 PO9		Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik); Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);					
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	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)					
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).					
	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.		x		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	

**Program Çıktıları
Discipline Specific
Outcomes (program)**

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	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.					
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.	x	x	x	x	x
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.	x	x			
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.					
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)

	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: Ders içeriğinin paylaşılması Introduction: Sharing course content	D1, D2, D3	D1, D2, D3	D1, D2, D3	D1, D2, D3	D1, D2, D3
	K/S 2	2	Açlık ve bir Film analizi: The Platform Hunger and a movie analysis: The Platform		D1, D2, D3		D1, D2, D3	
	K/S 3	3	Gıda güvensizliği, Gıdanın adil dağılımı Food Insecurity, fair distribution of food				D1, D2, D3	
	K/S 4	4	Fiyat dalgalanmaları, Arz ve Talep, Karlılık Price Fluctuations, Supply and Demand, Profitability		D1, D2, D3			
	K/S 5	5	Gıda Bağışı, Evsizler Barınağı ve Aşevleri Food Charity, Homeless Shelter and Public Soup- Kitchens		D1, D2, D3		D1, D2, D3	
		6	Teknik Gezi Site Visit		D1		D1	
	K/S 6	7	Pazarlamanın ve Medyanın Gıda tüketimi üzerindeki etkisi		D1, D2,			

**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	7	Effect of Marketing and Media on Food Consumption		D3			
		8	Ara sınav Midterm Exam		D1		D1	
	K/S 7	8	Ziraat, İklim değişikliği ve küresel etkileri Agriculture, climate change and its global effects	D2, D3				
	K/S 8	9	Gıda Sektöründe Hayvan Hakları ve Refahı Animal Welfare and Rights in Food Sector	D2, D3				
	K/S 9	10	Gıdalarda Taklit ve Tağşiş Imitation and adulteration in Foods					D2, D3
		11	Teknik Gezi Site Visit	D3	D3	D3		
	K/S 10	12	Gıda Sektöründe Atık Yönetimi ve Sıfır-Atık Waste Management and Zero Waste in Food Sector	D2, D3				
	K/S 11	13	Obezite, Anoreksi ve Yememin Psikolojisi Obesity, Anorexia and Psychology of Eating		D2, D3		D2, D3	
		14	Genel Değerlendirme Overall Assessment	D2, D3	D2, D3	D2, D3	D2, D3	D2, D3
			Dönem Sonu Sınavı Final Exam	D3	D3	D3	D3	D3
Öğrenim Değerlendirme Metodları, Ders Notuna Etki Ağırkları, 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%	Açık Uçlu, Rapor olarak Open-ended, as a Report	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 Quiz	20%					
	D3	Final Sınavı Final Exam	50%	Açık Uçlu Open-ended				
	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 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				HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	
	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	
	No	Tür Method	Açıklama Explanation				Saat Hours	
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor							
	1	Sınıf Dersi Lecture	2 saat/hafta 2 hours/week				24	
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture						
	3	Proje Ders Sunumu Project Presentation						
	4	Laboratuvar Laboratory						
5	Uygulama Practical							

Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüğü Teaching Methods, Student Work Load	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	15
	8	Proje Project		
	9	Quizler Quizzes		
	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	30
	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)	12
			TOPLAM / TOTAL	101
IV. BÖLÜM IV. PART				
Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname	Dr. Evla Mutlu		
	E-posta E-mail	evla.mutlu@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:-