

(Universite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)	PO3	Recognition of the need for life-long learning and ability to access information , follow developments in science and technology, and continually reinvent oneself.	^	^			
	PÇ4	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi.					
	PO4	Knowledge of project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.				x	x
	PÇ5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi .					
	PO5	Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.				x	
	PÇ6	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma.		x	x		
PO6	Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.					x	
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PÇ7	Bilgiyi etkin bir şekilde kavramsallaştırma, uygulama, analiz etme, sentezleme ve değerlendirme becerisine sahiptir (Eleştirel Düşünme);					
	PO7	Ability to conceptualize, apply, analyze, synthesize and evaluate information effectively (Critical Thinking);			x	x	
	PÇ8	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık);					
	PO8	Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);					x
	PÇ9	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik);					
	PO9	Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);					x
PÇ10	Etik değer ve ilkeleri önemser; mesleki ve toplumsal yaşamda bunlara uygun davranır (Etik Davranış);		x	x			
PO10	Awareness about ethical values and principles; behaves accordingly in professional and social life (Ethical Behavior);						
PÇ11	Bilgi gereksinimini anlar, tanımlar ve bu bilgiye ulaşır; bilgiyi etkili bir şekilde kullanıp başkalarıyla paylaşır (Bilgi Okuryazarlığı)	x	x				
PO11	Understands, defines and accesses information needs; use and share information effectively with others (Information Literacy)					x	
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).						
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).					x	
	PÇ13	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.				x	
	PÇ14	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.					
	PO14	Competence in designing and visual presentation of food.			x	x	x
	PÇ15	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular					
	PO15	Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.				x	
	PÇ16	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.				x		
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.						
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.					
	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.					
	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.					
	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
	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		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		x

**III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)
PART III (Department Board Approval)**

	Konu No #Subject	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	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	Giriş ve Syllabus paylaşımı Introduction and Orientation: Discuss the Syllabus.	D1,D2;D 5	D1,D2;D 5		
K/S 2		2	Yemek Stilistiğine Giriş Introduction to food styling	D1,D2;D 5	D1,D2;D 5			D1,D2;D 5
K/S 3		3	Fotoğrafta Kompozisyon Composition in photography	D1,D2;D 5	D1,D2;D 5			D1,D2;D 5
K/S 4		4	Fotoğrafçılıkla İlgili Temel Bilgiler Photography Fundamentals	D1,D2;D 5	D1,D2;D 5			D1,D2;D 5
K/S 5		5	Fotoğraf Ekipmanları Photography Equipment	D1,D2;D 5	D1,D2;D 5			D1,D2;D 5
K/S 6		6	Çekimi zor yiyecekler Problem Solving for tricky foods	D1,D2;D 5	D1,D2;D 5			D1,D2;D 5
K/S 7		7	Vize Midterm	D1	D1			
K/S 8		8	Aydınlatma (Yiyecekleri Aydınlatma Teknikleri) Lighting (Techniques for Lighting food)		D2;D5	D2;D5	D2;D5	D2;D5
K/S 9		9	Çekim sonrası fotoğraf düzenleme -I After shooting, photo editing I		D2;D5	D2;D5	D2;D5	D2;D5
K/S 10		10	Çekim sonrası fotoğraf düzenleme - II After shooting, photo editing -II		D2;D5	D2;D5	D2;D5	D2;D5
K/S11		11	Yemek Fotoğrafçılığı:Salatalar Food photography projects: salads		D2	D2	D2	D2
K/S 12		12	Yemek Fotoğrafçılığı:Ana yemek Food photography projects: main dish		D2	D2	D2	D2
K/S 13		13	Yemek Fotoğrafçılığı:Tatlılar Food photography projects: dessert		D2	D2	D2	D2
K/S 14		14	Yemek Fotoğrafçılığı:İçecekler Food photography projects: drinks		D2	D2	D2	D2
			Dönem Sonu Sınavı Final Exam	D5	D5	D5	D5	D5

Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırklıkları, 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	20%	Açık Uçlu	Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telafi sınavı yapacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.
	D2	Proje Project	20%	Open-ended	
	D3	Katılım Attendance	-	-	
	D4	Mutfak Performansı Kitchen Performance	-	-	
	D5	Final Sınavı Final Exam	60%	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 karşılaşacağı 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		

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	14
2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture		
3	Proje Ders Sunumu Project Presentation		7
4	Laboratuvar Laboratory		
5	Uygulama Practical		14
6	Saha Çalışması Field Work		
Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student			
7	Ara Sınav Midterm Exam		10
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	20
9	Quizler Quizzes		
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	20
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)	
TOPLAM / TOTAL			90

**IV. BÖLÜM
IV. PART**

İsim Soyisim
Name Surname

Öğretim Elemanı Instructor	E-posta E-mail		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	Food photography, Creating appetizing images / Joe Glyda. New York : Routledge, Taylor & Francis Group, 2019		
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:-

