

**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 (lar)</b> <b>Program(s) Offered to</b>	Gastronomi ve Mutfak Sanatları ( İngilizce) Gastronomy and Culinary Arts - Undergraduate (English)				Zorunlu Compulsory		
<b>Ders Kodu</b> <b>Course Code</b>	GMS 4028						
<b>Ders Adı</b> <b>Course Name</b>	Profesyonel Tabak Dizaynı Professional Plate Designing						
<b>Öğretim dili</b> <b>Language of Instruction</b>	İngilizce English			<b>Ders Türü</b> <b>Type of Course</b>			
<b>Ders Seviyesi</b> <b>Level of Course</b>	Lisans Undergraduate			<b>AKTS</b> <b>ECTS</b>	3		
<b>Haftalık Ders Saati</b> <b>Hours per Week</b>	3 saat 3 lecture hours						
<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 öğrencilerine açılmaktadır. Only available for Gastronomy and Culinary Arts students						
<b>Dersin Amacı</b> <b>Educational Objective</b>	Bu ders, öğrencinin mutfak sanatı ile sanat ve tasarım arasındaki bağı çözmesini hedefler ve mutfakta yaratıcılığını kullanıp yemek tasarlamasını öngörür. Dersin amacı, öğrencilerin mutfak sanatları ile sanat ve tasarım arasındaki bağlantıyı anlamalarını ve mutfakta yaratıcılıklarını geliştirerek tabak tasarımlarını sağlamaktır. This course aims to solve the connection between culinary art and art and design, and predicts that they will use their creativity in the kitchen and design food. The aim of the course is to enable students to understand the connection between culinary arts and art and design, and to develop their creativity in the kitchen to design dishes.						
<b>Ders İçeriği</b> <b>Course Description</b>	Dersin içeriği, mutfak sanatı ile sanat ve tasarım arasındaki bağı çözmeyi hedefler ve mutfakta yaratıcılığını kullanıp yemek tasarlamasını sağlar. The content of the course aims to solve the connection between culinary art and art and design, and enables students to use her creativity in the kitchen and design food.						
<b>Öğrenim Çıktıları</b> <b>Learning Outcomes</b>	<b>ÖÇ/LO 1</b>	Mutfak araç gereçlerini tanıy ve kullanma becerilerini edinebilir. Recognize kitchen tools and acquire skills to use.					
	<b>ÖÇ/LO 2</b>	Mutfakta kullanılan temel gıda ürünlerini tartışabilir. Can discuss the basic food products used in the kitchen.					
	<b>ÖÇ/LO 3</b>	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanıy, kullanır ve bakımını yaparak korur. Recognizes, uses and maintains the physical environment, equipment and technologies related to the field.					
	<b>ÖÇ/LO 4</b>	Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartlarını bilir ve uygular. Knows and applies national and international food safety standards.					
	<b>ÖÇ/LO 5</b>	Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır. Uses both basic and related information and communication technologies and software at an advanced level.					
	<b>ÖÇ/LO 6</b>	Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünümüne gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir. It pays attention to personal care, hygiene, clothing and appearance as required by the field of gastronomy and culinary arts.					
<b>II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)</b> <b>PART II ( Faculty Board Approval)</b>							
<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>ÖÇ/LO 6</b>
<b>PÇ1</b>	Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi.	X	X	X	X	X	X
<b>PO1</b>	Ability to communicate effectively and write and present a report in Turkish and English.						



Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	PO16	Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.	X	X	X	X	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	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	X	X	X
	PÇ19 PO19	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır. 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	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	X	X	X	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	X	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	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	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	X	X	X	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
K/S 1	1	Oryantasyon Orientation	-	-	-	-	-	-
K/S 2	2	Derse Giriş: Sanat, Tasarım ve Gastronomi'nin Temel İlkeleri Introduction to the Course: Basic Principles of Art, Design and Gastronomy	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2
		Tabak Sunumu'nun Temel Prensipleri: Renk, Şekil, Doku, Isı, Tat, Porsiyon boyutu, Porsiyon miktarını dengeleme, Tabakta yiyeceklerin düzenlemesi, Doğru tabak seçimi						

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 3	3	Basic Principles of Plate Presentation: Color, Shape, Texture, Temperature, Taste, Portion size, Balancing the portion amount, Arrangement of the food on the plate, Choosing the right plate	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2
	K/S 4	4	Tabakalamada Dekor Aletlerinin Kullanımı: Mükemmel tabaklama için gerekli adımlar / Görsel düşünme, Tat ve lezzet profili Use of Decor Tools in Layering: Steps to perfect tanning / Visual thinking, Taste and flavor profile	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2
	K/S 5	5	Süsleme Ürünleri ve Sos Kullanımı: Taze otlar, çiçekler, mikro filizler, choux hamuru, tuile yapımı, dekor hamur kullanımı, kuru meyveler... Ana soslar & Türev soslar Çektirme soslar & Glaze soslar / Tuzlu ve hamur ürünlerde sos kullanımı / Tatlı sosları Decoration Products and Use of Sauces: Fresh herbs, flowers, micro-sprouts, choux dough, tuile making, decor dough use, dried fruits... Main sauces & Derivative sauces Pulverized sauces & Glaze sauces / Sauce use in salty and pasty products / Dessert sauces	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2
	K/S 6	6	Tabak Sunum Sanatı: Klasik Tabaklama Modelleri / Serbest Tabaklama Modelleri / Peyzaj Modeli / Sos Çizimi, Çizgi Çizme, Daire ve Üçgen Oluşturma Sunumları Plate Presentation Art: Classical Tanning Models / Free Tanning Models / Landscape Model / Gravy Drawing, Line Drawing, Circle and Triangle Creation Presentations	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2	D1-D2
	K/S 7	7	Ara Sınav Midterm Exam	-	-	-	-	-	-
	K/S 8	8	Tatlı tabağı Sunumu, Deconstructed tabak dizayn etme Dessert plate Presentation, Deconstructed plate design	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3
	K/S 9	9	Köpük, Emülsiyon, Jel, Kolloidler ve Suspension Jelatinleşme, Koagülasyon Jelatin türleri ve Agar agar Foam, Emulsion, Gel, Colloids and Suspension Gelatinization, Coagulation Gelatin types and Agar agar	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3
	K/S 10	10	Katı ve Sıvı yağlar; Kristalizasyon, Isı tepkimesi, Asit ve Baz, Oksidasyon, Çektirmeler Fats and Oils; Crystallization, Heat reaction, Acid and Base, Oxidation, Shrinkage	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3
	K/S11	11	Kahvaltı sunumları ve Bowl (kase) sunumları Breakfast presentations and Bowl presentations	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3
	K/S 12	12	Geçmişten Günümüze Mutfak Akımları: Culinary Trends from Past to Present: Nouvelle Cuisine, Haute Cuisine	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3
	K/S 13	13	Geçmişten günümüze Moleküler Gastronomi Molecular Gastronomy from past to present	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3
	K/S 14	14	Dersin gözden geçirilmesi Course Review	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3
			Dönem Sonu Sınavı Final Exam	-	-	-	-	-	-
	Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağlıkları, Uygulama ve Telifi Kuralları Assessment Methods, Weight in Course	No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kurah Implementation Rule			Telifi Kurah Make-Up Rule	
D1		Ara Sınav Midterm Exam	30%				Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telifi sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate		
D2		Quiz Quiz	10%						
D3		Katılım Attendance							
D4	Mutfak Performansı								

Grade, Implementation and Make-Up Rules	Kitchen Performance			document acceptable according to school regulations.			
	D5 Final Sınavı Final Exam	60%					
<b>TOPLAM / SUM 100%</b>							
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of	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
Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüğü 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			42	
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture					
	3	Proje Ders Sunumu Project Presentation					
	4	Laboratuvar Laboratory	2 saat/hafta 2 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			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			15	
	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			15		
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)			5		
<b>TOPLAM / TOTAL</b>					92		
<b>IV. BÖLÜM IV. PART</b>							
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						
	Akademik Dürüstlük	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.					

<b>Diger Other</b>	<b>Scholastic Honesty</b>	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 Students with Disabilities</b>	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits.
	<b>Güvenlik Konuları Safety Issues</b>	
	<b>Esneklik 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:-