

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 - Sağlık Bilimleri Fakültesi Antalya Bilim University - Faculty of Health Sciences					
Dersi Açan Bölüm Offering Department	Beslenme ve Diyetetik Bölümü Department of Nutrition and Dietetics					
Dersi Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Lisans öğrencileri Undergraduate		Seçmeli Elective			
Ders Kodu Course Code	BES 108					
Ders Adı Course Name	Dünya Mutfakları An Overview of World Culinary Cultures					
Öğretim dili Language of Instruction	Türkçe Turkish	Ders Türü Type of Course	Teorik Theoretical			
Ders Seviyesi Level of Course	Lisans Undergraduate	AKTS ECTS	3			
Haftalık Ders Saati Hours per Week	3					
AKTS Kredisi ECTS Credit	3					
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu Letter Grade					
Ön koşul/lar Pre-requisites	Yok None					
Yan koşul/lar Co-requisites	Yok None					
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Yok None					
Dersin Amacı Educational Objective	Türk ve Dünya mutfaklarında yemek ve kültür ilişkisi konusuna ilişkin bilgileri kazandırmak amaçlanmaktadır. It is aimed to provide information about the relationship between food and culture in Turkish and World cuisines.					
Ders İçeriği Course Description	Bu ders; yemek ve kültür ilişkisi, Türk Mutfağı ve Dünya mutfaklarının özellikleri, Türk Mutfağı ve Dünya mutfaklarında kullanılan besinler ve yemekler, pişirme teknikleri ve reçeteleri içermektedir. This course includes the relationship between food and culture, the characteristics of Turkish and world cuisines, foods and dishes used in Turkish and world cuisines, cooking techniques and recipes.					
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Farklı Dünya mutfaklarını ve bu mutfakların temel özelliklerini tanımlayarak sürdürülebilir kalkınma hedefleri doğrultusunda yemek seçimlerinin çevresel ve sosyal etkilerini değerlendirebilir. By identifying different world cuisines and their basic characteristics, they will be able to evaluate the environmental and social impacts of food choices in line with sustainable development goals.				
	ÖÇ/LO 2	Dünya mutfaklarının kültürel ve tarihi gelişimlerini açıklayarak yemek seçimlerinin nasıl etkilendiğini tartışır. Discusses how food choices are influenced by the cultural and historical development of world cuisines.				
	ÖÇ/LO 3	Dünya mutfaklarını birbirleriyle karşılaştırabilir. Can compare world cuisines with each other.				
	ÖÇ/LO 4	Ülke mutfaklarının yemek reçetelerini açıklar. Explains the recipes of country cuisines.				
	ÖÇ/LO 5	Özel kültürel günlerdeki Dünya mutfağına özgü yemekleri örneklerdir. It exemplifies dishes specific to World cuisine on special cultural occasions.				
II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı) PART II (Faculty Board Approval)						
Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)	PROGRAM ÇIKTILARI	PROGRAM OUTCOMES	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 5
	PC1	Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi. Ability to communicate effectively with oral, written and visual methods, report writing and presentation.			✓	✓
	PO1					
	PC2	Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi. Ability to work effectively both individually and in disciplinary and multi-disciplinary teams.	✓			
	PO2					
	PC3	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi. Awareness of the necessity of lifelong learning and the ability to access information, to follow developments in science and technology, and to constantly renew itself.			✓	
	PO3					
PC4	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi. Information about project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.	✓				
PO4						
PC5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi . Awareness about sectors and ability to prepare business plans.			✓		
PO5						
PC6	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma. Awareness of professional and ethical responsibility and acting in accordance with ethical principles.	✓				
PO6						
PC7	Evrensel düşünce ve değerlere sahip olmak, To have universal thoughts and values	✓				
PO7						

Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PC8 PO8	Akademik ve etik değerlere bağlı olmak, To be committed to academic and ethical values,				
	PC9 PO9	Evrensel bilgi ve teknoloji standartlarında nitelikli eğitim-öğretim, araştırma ve danışmanlık hizmetleri sağlamak, To provide qualified education, research and consultancy services at universal information and technology standards				
	PC10 PO10	Lisans ve lisansüstü eğitim /öğretim programlarını ve bilimsel çalışmalarını, daha ileriye götürecek yeni hedeflere, stratejilere ve eylem planlarına açık olmak, To be open to new goals, strategies and action plans that will take undergraduate and graduate education / training programs and scientific studies further	✓	✓	✓	✓
	PC11 PO11	Verilen hizmetlerde interdisipliner/multidisipliner çalışmaları desteklemek, sürdürmek ve artırmak. To support, maintain and increase interdisciplinary / multidisciplinary studies in the services provided.	✓		✓	✓
	PC12 PO12	Ülke yararına sağlık politikalarına katkıda bulunmak ve geliştirmek. To contribute and develop health policies for the benefit of the country.	✓			
	Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	PC13 PO13	Beslenme ve Diyetetik alanındaki kanıt dayalı temel ve mesleki bilgileri kuramsal ve uygulamalı olarak kullanabilme becerisine sahiptir. Has the ability to use the evidence-based basic and professional knowledge in the field of Nutrition and Dietetics theoretically and practically.		✓	✓
PC14 PO14		Beslenme ve Diyetetiğin farklı alanlarında karşılaşılabileceği problemleri saptama, tanımlama, yorumlama, karar verme ve çözme becerisi kazanır. Gains the ability to identify, define, interpret, decide and solve problems that may be encountered in different fields of Nutrition and Dietetics.		✓		
PC15 PO15		Beslenme ve Diyetetik alanında edindiği güncel bilgi ve becerileri kullanarak sağlıklı bireylerin, toplumun ve hasta bireylerin beslenme durumunu saptama, karşılaşılabileceği sorunlarda (vaka, olay, ekipman, ürün vb.) analitik düşünceyi kullanarak kanıt dayalı uygun müdahale yaklaşımlarını seçme ve uygulayabilme becerisine sahiptir. They have the ability to determine the nutritional status of healthy individuals, the society and sick individuals by using the current knowledge and skills they have acquired in the field of Nutrition and Dietetics, and to choose and apply appropriate evidence-based intervention approaches by using analytical thinking in the problems (case, event, equipment, product, etc.).			✓	
PC16 PO16		Beslenme ve Diyetetik uygulamalarında gerekli olan çağdaş bilişim teknolojilerini ve alana özgü teknolojik ekipmanları etkin kullanma becerisi kazanır. Gains the ability to effectively use modern information technologies and field-specific technological equipment required in nutrition and dietetic practices.	✓	✓		
PC17 PO17		Beslenme ve Diyetetik alanı ile ilgili mesleki konularda ulusal ve uluslararası düzeyde sözlü ve yazılı iletişim kurma becerisi edinir. Gains the ability to communicate verbally and in writing at national and international level on professional issues related to the field of Nutrition and Dietetics.		✓	✓	✓
PC18		Yaşam boyu öğrenme ve kalite yönetiminin önemini benimseyerek bilim, teknoloji, eğitim ve sağlık konusundaki son gelişmeleri takip edebilme ve kendini sürekli geliştirme becerisi kazanır.	✓			

PO18	By adopting the importance of lifelong learning and quality management, they gain the ability to follow the latest developments in science, technology, education and health and to continuously improve themselves.					
PC19	Beslenme Bilimleri, Diyetetik, Toplu Beslenme Sistemleri ve Toplum Beslenmesi gibi Beslenme ve Diyetetiğin farklı alanlarında ulusal ve uluslar arası ekiplerde veya bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışabilme, sorumluluk alma, bilimsel çalışma planlama, veri toplama, sonuçları analiz etme, yorumlama, yazılı ve sözlü olarak raporlama becerisine sahiptir.		✓	✓		
PO19	Has the ability to work effectively in national and international teams or independently in different fields of Nutrition and Dietetics such as Nutrition Sciences, Dietetics, Collective Nutrition Systems and Community Nutrition and has the skills of taking responsibility, planning scientific studies, collecting data, analyzing results, interpreting and reporting in writing and orally.					
PC20	Tüm yaşam döngüsü boyunca farklı sosyodemografik özelliklere sahip bireylerin ve toplumun beslenme durumunu dikkate alarak ulusal ve uluslar arası düzeyde bireysel ve toplumsal beslenme önerilerinin geliştirilmesinde, besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasında bilgi ve uygulamaya yönelik beceri kazanır.			✓	✓	✓
PO20	Gains knowledge and practical skills in developing individual and social nutritional recommendations at national and international level, in the creation of food and nutrition plans and policies, taking into account the nutritional status of individuals and society with different sociodemographic characteristics throughout the entire life cycle.					
PC21	Bireye, topluma, mesleğe ve diğer meslek gruplarına karşı mesleki etik ilkelerine uygun davranma bilinci ve mesleki uygulamalarının hukuksal sürecine yönelik farkındalık kazanır.					

III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)

PART III (Department Board Approval)

Konu No	#Subjects	Konu	Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 5
K/S 1		Yemek ve kültür Food and culture		✓			✓
K/S 2		Yemek ve kültür Food and culture		✓		✓	✓
K/S 3		Mutfağın tarihsel gelişimi Historical development of the kitchen		✓		✓	✓
K/S 4		Türk mutfağının genel özellikleri General characteristics of Turkish cuisine		✓	✓		✓
K/S 5		Türk mutfağının genel özellikleri General characteristics of Turkish cuisine		✓	✓		✓
K/S 6		Türk geleneksel besinleri ve sağlık etkileşimi Turkish traditional foods and health interaction			✓		
K/S 7		Güney Amerika kıtası mutfakları South American continent cuisines		✓	✓	✓	✓
K/S 8		Kuzey Amerika kıtası mutfakları North American continent cuisines		✓	✓	✓	✓
K/S 9		Asya Kıtası ülkeleri mutfakları- Doğu-Batı Asya ülkeleri Asian continent countries cuisines - East-West Asian countries		✓	✓	✓	✓
K/S 10		Asya Kıtası ülkeleri mutfakları- Güney-Kuzey Asya ülkeleri Asian continent countries cuisines - South-North Asian countries		✓	✓	✓	✓
K/S 11		Avrupa Kıtası ülkeleri mutfakları- Doğu Avrupa Asian continent countries cuisines - Eastern Europe		✓	✓	✓	✓
K/S 12		Avrupa Kıtası ülkeleri mutfakları- Diğer Avrupa ülkeleri Asian continent countries cuisines - Other European countries		✓	✓	✓	✓
K/S 13		Afrika kıtası mutfakları African continent cuisines		✓	✓	✓	✓
K/S 14		İçecekler ve kültür Drinks and culture					✓
Öğretim Değerlendirme Metodları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, 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
	D1	Ara Sınav Midterm Exam	30%	Sınavlarda hiçbir elektronik cihazın öğrencinin yanında bulundurulmasına izin verilmez. Herhangi bir elektronik cihaz kullanımı kopya			Öğrencinin özel durumu hakkı görülür veya raporlu okul tarafından kabul edilmesi durumunda kendisi telafi sınavının zamanı konusunda
	D2	Kısa Sınav(lar) Quizz(es)	20%	-			
	D3	Final Sınavı Final Exam	50%	Sınavlarda hiçbir elektronik cihazın öğrencinin yanında bulundurulmasına izin verilmez.			
TOPLAM / SUM				100%			
Öğretim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı	Her öğrenim değerlendirme metoduna verilen ağırlıkla, her öğrencinin ağırlıklı not ortalaması hesaplanır. Dersi geçmek için, bir öğrenci 100 puan üzerinden, dersi veren öğretim üyesi tarafından belirlenen bir hedef yüzdesini toplamak zorundadır ve bu hedef yüzdesini bulurken sınıf ortalaması dikkate alınır.						

Evidence of Achievement of Learning Outcomes		HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	ARALIK MARKS
Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade		A+	-	60-64
		A	95-100	55-59
		A-	85-94	50-54
		B+	80-84	45-49
		B	75-79	40-44
		B-	65-74	0-39
No	Tür Method	Açıklama Explanation		Saat Hours
Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor				
1	Sınıf Dersi Lecture	Dersin konuları bilgisayar sunumu kullanarak ve interaktif şekilde anlatılır. (14 hafta x2 saat) Course topics are explained interactively using computer presentations (14 weeks x 2 hours)		28
2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture			
3	Problem Dersi Recitation			
4	Laboratuvar Laboratory			
5	Uygulama Practical			
6	Saha Çalışması Field Work			
7	Ara Sınav Midterm Exam	1 saat 1 hour		1
8	Final Sınavı Final Exam	1 saat 1 hour		1
Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student				
9	Ara Sınav Midterm Exam	Ara Sınava hazırlık için, sınava kadar işlenen konular tekrar edilir.(7 hafta x 2 saat) The topics covered until the exam are reviewed in preparation for the Midterm Exam (7 weeks x 2 hours)		14
10	İş Planı Business Plan			
11	Ders Tekrarı Review	Her hafta teorik dersten sonra 1 saat konu tekrar yapılır (14 hafta x 1 saat). Each week, 1 hour of topic review will be conducted after the theoretical lesson. (14 weeks x 2 hours)		14
12	Final Sınavı Final Exam	Final Sınavına hazırlık için yarıyıl boyunca işlenen tüm konular tekrar edilir.(14 hafta x 2 saat) All topics covered throughout the semester are reviewed in preparation for the Final Exam.(14 weeks x 2 hours)		28
13	Ofis Saati Office Hours			
TOPLAM / TOTAL				86
IV. BÖLÜM				
IV. PART				
Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname	Dr. Öğr. Üyesi Hale AVŞAR ERDEKLİ		
	E-posta E-mail	hale.erdekli@antalya.edu.tr	Ofis Office	B1-62
	Görüşme saatleri Office Hours	Haftada 1 saat 1 hour per week		
	Zorunlu Mandatory			
Ders Materyalleri Course Materials	Önerilen Recommended	Gürsoy, D. (2013) Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz, Oğlak Yayıncılık, İstanbul. Sarıışık, M.(2017). Uluslararası Gastronomi, Detay Yayıncılık, Ankara.		
Diğer Other	Akademik Dürüstlük	Akademik dürüstlüğün ihlal edilmesi, sadece kopya çekmekle sınırlı değildir ayrıca, izinsiz alıntı yapmak, bilgi uydurmak veya atf yapmak, başkalarının sahtekarlık hareketlerine yardım etmek, öğretmenin haberi olmaksızın daha önce kullanılan bir çalışmanın veya başka bir öğrencinin çalışmasının teslim edilmesi veya diğer öğrencilerin akademik çalışmalarına müdahale etmeyi de içermektedir. Akademik irtibakların herhangi biri ciddi bir akademik ihlaldir ve disiplin işlemi ile sonuçlanır. Antalya Bilim Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Programlarına İlişkin Direktifin 25'inci Maddesinde açıklanmaktadır.		
	Scholastic Honesty	Violations of scholastic honesty include, but are not limited to cheating, plagiarizing, fabricating information or citations, facilitating acts of dishonesty by others, having unauthorized possession of examinations, submitting work of another person or work previously used without informing the instructor, or tampering with the academic work of other students. Any for of scholastic dishonesty is a serious academic violation and will result in a disciplinary action. It is explained in Article 25 of the Directive on Associate and Undergraduate Programs of Antalya Bilim University.		
	Engelli Öğrenciler Students with Disabilities	Dersin işleniş ve öğrenimin değerlendirilmesi ile ilgili olarak engelli öğrenciler için uygun şartlar sağlanmaktadır. Reasonable accommodations will be made for students with verifiable disabilities.		
	Güvenlik Konuları	Dersin işleniş özel bir güvenlik önlemi gerektirmemektedir		

Safety Issues	The course does not require any special security measures.
Esneklik	Ders süresince, öğretim programının her bileşenini yerine getirmesini engelleyen durumlar ortaya çıkabilir ve bu nedenle müfredat değişebilir. Öğrenciler herhangi bir değişiklik yapılmadan önce bilgilendirilecektir.
Flexibility	During the course, situations may arise that prevent him from fulfilling every component of the curriculum, and therefore the curriculum may change. Students will be informed before any changes are made.

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-