

| AKTS DERS TANITIM FORMU | | | | | |
|--|--|--|-----------------------|---------|---------|
| ECTS Course Description Form | | | | | |
| I. BÖLÜM (Senato Onayı) | | | | | |
| PART I (Senate Approval) | | | | | |
| Ders Açan Fakülte /YO Offering School | Sağlık Bilimleri Fakültesi Faculty of Health Sciences | | | | |
| Ders Açan Bölüm Offering Department | Beslenme ve Diyetetik Department of Nutrition and Dietetics | | | | |
| Ders Alan Program (lar) Program(s) Offered to | Beslenme ve Diyetetik Department of Nutrition and Dietetics | Zorunlu Compulsory | | | |
| Ders Kodu Course Code | BES 303 | | | | |
| Ders Adı Course Name | Toplu Beslenme Sistemleri I Collective Nutrition Systems-I | | | | |
| Öğretim dili Language of Instruction | Türkçe Turkish | Ders Türü Type of Course | Teorik Theoretical | | |
| Ders Seviyesi Level of Course | Lisans Undergraduate | AKTS ECTS | 5 | | |
| Haftalık Ders Saati Hours per Week | 3 3 | | | | |
| AKTS Kredisi ECTS Credit | 5 5 | | | | |
| 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 | Toplu beslenme hizmetinden yararlanan tüm gruplara yeterli ve dengeli, yüksek hijyenik kalitede, yüksek besin değeri özelliklerine sahip, tüketilebilir bir toplu beslenme hizmetinin en ekonomik şekilde verilmesini sağlamak amacıyla eğitim vermektir. To provide training to all groups benefiting from mass feeding services in order to ensure that a sufficient and balanced, high hygienic quality, high nutritional value and consumable mass feeding service is provided in the most economical way. | | | | |
| Ders İçeriği Course Description | Bu ders; Toplu Beslenmenin tanımı, önemi/TBYK, özellikleri TBS sistemleri, yeni üretim sistemleri, Toplu Beslenme Sistemlerinde Yönetim ve Organizasyon, Toplu Beslenme Sistemlerinde Stratejik Yönetim ve Kalite İyileştirme Stratejileri, TBS'de İnsan Kaynakları Yönetimi, TB çalışanlarının Organizasyonu, Görev Tanımları, TBS'de Fiziki Koşullar, Mutfak ve Yemekhane Donanımı, Toplu Beslenme Sistemlerinde Kullanılan Araç-Gereçler, Yeni Teknoloji, Menü Yönetim ve Denetimi I, Menü Yönetim ve Denetimi II, Standart Yemek Tarifleri, TBS'de Oluşan Artıklar nedenleri ve Önleme Yolları, Satın Alma Teknikleri, Depolama İlkeleri, Toplu Beslenme Sistemlerinde İş Güvenliği; konularını içermektedir. This course; Definition of Mass Nutrition/TBYK, its features TBS systems, new production systems. Management and Organization in Mass Nutrition Systems, Strategic Management and Quality Improvement Strategies in Mass Nutrition Systems., Human Resources Management in TBS, Organization of TB employees, Job Descriptions, Physical Conditions in TBS, Kitchen and Dining Hall Equipment, Tools and Equipment Used in Mass Nutrition Systems, New Technology, Menu Management and Control I, Menu Management and Control II, Standard Food Tariffs, Reasons for Residues in TBS and Ways of Prevention, Purchasing Techniques, Storage Principles, Occupational Safety in Mass Nutrition Systems; includes topics. | | | | |
| Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes | ÖÇ/LO 1 | Toplu beslenme sistemlerinde yönetici diyetisyen olma becerisi geliştirebilir. Develop skills to be a manager dietitian in collective nutrition systems. | | | |
| | ÖÇ/LO 2 | Toplu beslenme sistemlerinde hizmet türü, mutfak tipi ve üretim türüne göre sınıflandırma yapabilir. In collective nutrition systems, classification can be made according to service type, kitchen type and production type. | | | |
| | ÖÇ/LO 3 | Toplu beslenme yapılan kurumlarda stratejik yönetimi ve insan kaynakları yönetimini değerlendirebilir. Evaluate strategic management and human resources management in institutions providing mass nutrition. | | | |
| | ÖÇ/LO 4 | Toplu beslenme yapılan kurumlarda mutfakçı artık oluşumunun en az olması yönünde organize edebilir ve fiziki koşulları değerlendirebilir. He/she can organize the kitchen in order to minimize the waste formation in institutions where mass nutrition is provided and evaluate physical conditions. | | | |
| | ÖÇ/LO 5 | Toplu beslenme yapılan kurumlarda iş güvenliği kurallarına uygun alınabilecek önlemleri açıklayabilir. Will be able to explain the measures that can be taken in accordance with occupational safety rules in institutions where mass nutrition is provided. | | | |
| II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı) | | | | | |
| PART II (Faculty Board Approval) | | | | | |
| | PROGRAM ÇIKTILARI | | | | |
| | ÖÇ/LO 1 | ÖÇ/LO 2 | ÖÇ/LO 3 | ÖÇ/LO 4 | ÖÇ/LO 5 |
| PC1 | Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi. | | | | |
| PO1 | Ability to communicate effectively with oral, written and visual methods, report writing and presentation. | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |

| | | | | | | |
|---|---|--|-------------------------------------|-------------------------------------|--|--|
| Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide) | PC2 | Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| | PO2 | Ability to work effectively both individually and in disciplinary and multi-disciplinary teams. | | | | |
| | PC3 | Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi. | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| | PO3 | 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. | | | | |
| | PC4 | Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi. | | | | |
| | PO4 | Information about project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development. | | | | |
| PC5 | Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi . | | | | | |
| PO5 | Awareness about sectors and ability to prepare business plans. | | | | | |
| PC6 | Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma. | <input checked="" type="checkbox"/> | | | | |
| PO6 | Awareness of professional and ethical responsibility and acting in accordance with ethical principles. | | | | | |
| Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes | PC7 | Evrensel düşünce ve değerlere sahip olmak, | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| | PO7 | To have universal thoughts and values | | | | |
| | PC8 | Akademik ve etik değerlere bağlı olmak, | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| | PO8 | To be committed to academic and ethical values, | | | | |
| | PC9 | Evrensel bilgi ve teknoloji standartlarında nitelikli eğitim-öğretim, araştırma ve danışmanlık hizmetleri sağlamak, | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| | PO9 | To provide qualified education, research and consultancy services at universal information and technology standards | | | | |
| PC10 | Lisans ve lisansüstü eğitim /öğretim programlarını ve bilimsel çalışmalarını, daha ileriye götürecek yeni hedeflere, stratejilere ve eylem planlarına açık olmak, | | | | | |
| PO10 | To be open to new goals, strategies and action plans that will take undergraduate and graduate education / training programs and scientific studies further | | | | | |
| PC11 | Verilen hizmetlerde interdisipliner/multidisipliner çalışmaları desteklemek, sürdürmek ve artırmak. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| PO11 | To support, maintain and increase interdisciplinary / multidisciplinary studies in the services provided. | | | | | |
| PC12 | Ülke yararına sağlık politikalarına katkıda bulunmak ve geliştirmek. | | | | | |
| PO12 | To contribute and develop health policies for the benefit of the country. | | | | | |
| Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program) | PC13 | Beslenme ve Diyetetik alanındaki kanıta dayalı temel ve mesleki bilgileri kuramsal ve uygulamalı olarak kullanabilme becerisine sahiptir. | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| | PO13 | Has the ability to use evidence-based basic and professional knowledge in the field of Nutrition and Dietetics theoretically and practically. | | | | |
| | PC14 | Beslenme ve Diyetetiğin farklı alanlarında karşılaşılabileceği problemleri saptama, tanımlama, yorumlama, karar verme ve çözme becerisi kazanır. | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| | PO14 | Gain the ability to detect, define, interpret, decide and solve problems that may be encountered in different areas of Nutrition and Dietetics. | | | | |
| | PC15 | 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 kanıta dayalı uygun müdahale yaklaşımlarını seçme ve uygulayabilme becerisine sahiptir. | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| | PO15 | Has the ability to determine the nutritional status of healthy individuals, society and sick individuals using the current knowledge and skills acquired in the field of Nutrition and Dietetics, and to select and apply appropriate evidence-based intervention approaches using analytical thinking in the problems (cases, events, equipment, products, etc.) that may be encountered. | | | | |
| PC16 | Beslenme ve Diyetetik uygulamalarında gerekli olan çağdaş bilişim teknolojilerini ve alana özgü teknolojik ekipmanları etkin kullanma becerisi kazanır. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| PO16 | Gain the ability to effectively use modern information technologies and field-specific technological equipment required in Nutrition and Dietetics practices. | | | | | |
| PC17 | Beslenme ve Diyetetik alanı ile ilgili mesleki konularda ulusal ve uluslararası düzeyde sözlü ve yazılı iletişim kurma becerisi edinir. | <input checked="" type="checkbox"/> | | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| PO17 | Acquires verbal and written communication skills at national and international levels on professional issues related to the field of Nutrition and Dietetics. | | | | | |

| | | | | | | |
|------|---|-------------------------------------|--|--|--|--|
| PÇ18 | Yaşam boyu öğrenme ve kalite yönetiminin önemini benimseyerek bilim, teknoloji, eğitim ve sağlık konusundaki son gelişmeleri takip edebilme ve kendini sürekli geliştirme becerisi kazanır. | <input checked="" type="checkbox"/> | | | | |
| PO18 | By embracing 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. | | | | | |
| PÇ19 | 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. | <input checked="" type="checkbox"/> | | | | |
| PO19 | Has the ability to work effectively in national and international teams or independently in different areas of Nutrition and Dietetics such as Nutrition Sciences, Dietetics, Mass Feeding Systems and Community Nutrition, take responsibility, plan scientific studies, collect data, analyze and interpret results, and report in written and verbal form. | | | | | |
| PÇ20 | 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 geliştirilmesi, besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulması konusunda bilgi ve uygulamaya yönelik beceri kazanır. | <input checked="" type="checkbox"/> | | | | |
| PO20 | Gain knowledge and practical skills in developing individual and social nutrition recommendations at national and international levels, and creating food and nutrition plans and policies, taking into account the nutritional status of individuals and society with different socio-demographic characteristics throughout the life cycle. | | | | | |
| PÇ21 | Bireye, topluma, mesleğe ve diğer meslek gruplarına karşı mesleki etik ilkelerine uygun davranma bilinci ve mesleki uygulamalarının hukuksal sürecine yönelik farkındalık kazanır. | | | | | |
| PO21 | Gains awareness of behaving in accordance with professional ethical principles towards individuals, society, the profession and other professional groups, and awareness of the legal process of professional practices. | | | | | |

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

| 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 | 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 | Toplu Beslenmenin tanımı, önemi/TBYK, özellikleri TBS sistemleri, yeni üretim sistemleri. Definition of Mass Nutrition, importance/TBYK, characteristics TBS systems, new production systems. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | K/S 2 | 2 | Toplu Beslenme Sistemlerinde Yönetim ve Organizasyon Management and Organization in Mass Nutrition | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | K/S 3 | 3 | Toplu Beslenme Sistemlerinde Stratejik Yönetim ve Kalite İyileştirme Stratejileri Strategies in Collective Nutrition Systems . | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | K/S 4 | 4 | TBS'de İnsan Kaynakları Yönetimi Human Resources Management in TBS | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | K/S 5 | 5 | TB çalışanlarının Organizasyonu, Görev Tanımları Organization of TB employees, Job Descriptions | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | K/S 6 | 6 | TBS'de Fiziki Koşullar, Mutfak ve Yemekhane Donanımı Equipment at TBS | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | K/S 7 | 7 | Toplu Beslenme Sistemlerinde Kullanılan Araç- Gereçler Tools and Equipment Used in Collective Nutrition Systems | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | K/S 8 | 8 | Toplu Beslenmede Yeni Üretim Sistemleri New Production Systems in Mass Nutrition | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | K/S 9 | 9 | Satın Alma Teknikleri Purchasing Techniques | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | K/S 10 | 10 | Depolama İlkeleri-I Storage Policies-I | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | K/S 11 | 11 | Depolama İlkeleri-II Storage Policies-II | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | K/S 12 | 12 | Standart Yemek Tarifeleri Standard Meal Recipes | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| K/S 13 | 13 | Toplu Beslenme Sistemlerinde İş Güvenliği | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |

| | | | | | | | | |
|--|---|--|--|--|-------------------------------------|-------------------------------------|--|-------------------------------------|
| | K/S 14 | 14 | Occupational Safety in Mass Nutrition Systems Genel Tekrar General repetition | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Öğretim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telifi Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules | No | Tür Type | Ağırlık Weight | Uygulama Kuralı Implementation Rule | | | Telifi Kuralı Make-Up Rule | |
| | D1 | Ara Sınav Midterm Exam | 40% | Ara Sınav dönem ortasında uygulanacak olup sınav tarihine kadar ele alınan konuları ve kaynakları kapsayacaktır. The Midterm Exam will be administered in the middle of the semester and will cover the topics and resources covered until the exam date. | | | Sınava mazereti sebebiyle giremeyen Birim Kurulunca kabul edilen öğrenciler Birimin belirlediği tarihte mazeret sınavına girerler. | |
| | D2 | Kısa Sınav(lar) Quizz(es) | | - | | | | |
| | D3 | Final Sınavı Final Exam | 60% | Yarıyıl Sonu Sınavı olarak uygulanacak olan sınav dönem boyunca işlenen tüm konuları ve kaynakları kapsayacaktır. The exam, which will be applied as the Final Exam, will cover all the topics and resources covered during the semester. | | | | |
| TOPLAM / SUM | | | | 100% | | | | |
| Öğretim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes | Her ders konusu en az bir sınav sorusu ile test edilir. Her öğrenim değerlendirme metoduna verilen ağırlıklı, 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. At least one question from each subject is asked during the exams. A weighted average is calculated for each student based on the percentage of each assessment method. Students are required to collect a minimum score over 100, which is announced by the instructor, to pass the course. This score is determined based on class average. | | | | | | | |
| Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade | | | | | HARF NOTU GRADE | ARALIK MARKS | HARF NOTU GRADE | ARALIK 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 Yükü 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 | Dersin konuları bilgisayar sunumu kullanarak ve interaktif şekilde anlatılır (14 hafta x 3 saat) Course topics are explained interactively using computer presentations (14 weeks x 3 hours) | | | | 42 | |
| | 2 | Etkileşimli Ders Interactive Lecture | - | | | | | |
| | 3 | Problem Dersi Recitation | - | | | | | |
| | 4 | Laboratuvar Laboratory | - | | | | | |
| | 5 | Uygulama Practical | Tahtaya yazarak ve bilgisayarlı sunumla sınıf içi uygulamalar yapılır ve sorular çözülür (7 hafta x 2 saat). In-class practice is done and questions are solved by writing on the board and using computer presentations (7 weeks x 2 hours). | | | | 14 | |
| | 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 Sınav hazırlık için, sınav kadar işlenen konular tekrar edilir (7 hafta x 3 saat). The topics covered until the exam are reviewed in preparation for the Midterm Exam (7 weeks x 3 hours) | | | | 21 | |
| | 10 | İş Planı Business Plan | Grup çalışmaları için iş planı yapılır. (4 saat) A work plan is prepared for group work. (4 hours) | | | | 4 | |
| 11 | Ders Tekrarı Review | Her hafta teorik dersten sonra 1 saat konu tekrar yapılır (14 hafta x 2 saat). Each week, 1 hours of topic review will be conducted after the theoretical lesson. (14 weeks x 2 hours) | | | | 28 | | |
| 12 | Final Sınavı Final Exam | Final Sınavına hazırlık için yarıyıl boyunca işlenen tüm konular tekrar edilir.(14 hafta x 3 saat) All topics covered throughout the semester are reviewed in preparation for the Final Exam.(14 weeks x 3 hours) | | | | 42 | | |
| 13 | Ofis Saati Office Hours | | | | | | | |
| TOPLAM / TOTAL | | | | | | | 153 | |
| IV. BÖLÜM IV. PART | | | | | | | | |

| | | | | |
|--|---|---|-----------------------|--------|
| Öğretim Elemanı Instructor | İsim Soyisim Name Surname | Dr. Öğr. Üyesi Hatice Kübra ARAS | | |
| | E-posta E-mail | kubra.aras@antalya.edu.tr | Ofis Office | B2- 66 |
| | Görüşme saatleri Office Hours | Haftada 1 saat 1 hour per week | | |
| Ders Materyalleri Course Materials | Zorunlu Mandatory | | | |
| | Önerilen Recommended | 1- Besin Hijyeni Güvenliği ve HACCP, Yrd.Doç.Dr. Murat Baş, 2004, Ankara 2- Toplu Beslenme Sistemleri, Saniye Bilici, Murat Baş, 2021, 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, eğitmenin 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 form 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 Safety Issues | Dersin işleniş özel bir güvenlik önlemi gerektirmemektedir The course does not require any special security measures. | | |
| | Esneklik Flexibility | Ders süresince, öğretim programının her bileşenini yerine getirmesini engelleyen durumlar ortaya çıkabilir ve bu nedenle müfredat değişebilir. Öğrenciler herhangi bir değişiklik yapılmadan önce bilgilendirilecektir. 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:-