

AKTS DERS TANITIM FORMU							
ECTS Course Description Form							
I. BÖLÜM (Senato Onayı)							
PART I (Senate Approval)							
Dersi Açan Fakülte /YO Offering School	Sağlık Bilimleri Fakültesi Faculty of Health Sciences						
Dersi Açan Bölüm Offering Department	Beslenme ve Diyetetik Department of Nutrition and Dietetics						
Dersi Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Beslenme ve Diyetetik Department of Nutrition and Dietetics					Zorunlu Compulsory	
Ders Kodu Course Code	BES 304						
Ders Adı Course Name	Toplu Beslenme Sistemleri II Collective Nutrition Systems-II						
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						
AKTS Kredisi ECTS Credit	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 sağlayacak eğitim verilmesi amaçlanmaktadır. "It is aimed to provide training to all groups that benefit from mass nutrition service, which will ensure that an adequate and balanced, high hygienic quality, high nutritional value, consumable mass nutrition service is provided in the most economical way.						
Ders İçeriği Course Description	Bu ders; Toplu Beslenme Sistemlerinde Ticari İşletmeler, özellikleri, Ticari İşletmelerde Organizasyon ve Mutfak Personeli, TBS Besin Hazırlama ve Pişirme Yöntemleri I, TBS Besin Hazırlama ve Pişirme Yöntemleri II, Ticari İşletmelerde Servis Yöntemleri I, Ticari İşletmelerde Servis Yöntemleri II, Ticari İşletmelerde Çorbalar ve Soslar, Toplu Beslenme Sistemlerinde Hijyen I, Toplu Beslenme Sistemlerinde Hijyen II, TBS'de HACCP Yaklaşımı –Checklistler, TBS'de Kalite Yönetim Sistemleri-ISO 22000 / PAS 220, Toplu Beslenme Sistemlerinde Maliyet Kontrolü, Projelerin Teslimi/Sunumu, Projelerin Teslimi/Sunumu, Projelerin Teslimi/Sunumu; konularını içermektedir. This course covers Commercial Enterprises in Collective Nutrition Systems, their characteristics, Organization and kitchen staff in Commercial Enterprises, TBS Food Preparation and Cooking Methods I, TBS Food Preparation and Cooking Methods II, Service Methods in Commercial Enterprises I, Service Methods in Commercial Enterprises II, Soups in Commercial Enterprises and Sauces, Hygiene I in Mass Nutrition Systems, Hygiene II in Mass Nutrition Systems, HACCP Approach in TBS –Checklists, Quality Management Systems in TBS-ISO 22000 / PAS 220, Cost Control in Mass Nutrition Systems, Project Delivery/Presentation, Project Delivery/ The presentation includes the topics.						
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Ticari işletmelerde toplu beslenme hizmetleri organize edebilir. He/she can organize collective catering services in commercial enterprises.					
	ÖÇ/LO 2	Yönetici diyetisyen olarak Hijyen/HACCP yönetim ve denetimi yapabilir. As a managing dietitian, he/she can manage and control Hygiene/HACCP.					
	ÖÇ/LO 3	Denetim için check-list'ler geliştirebilir. Develops check-lists for inspection.					
	ÖÇ/LO 4	Farklı kalite yönetim sistemlerini birbirleriyle karşılaştırabilir. Can compare different quality management systems with each other.					
	ÖÇ/LO 5	Toplu beslenme süreçlerine ilişkin edindikleri bilgiler doğrultusunda menü denetimi uygulayabilir. He/she can apply menu control in line with the knowledge he/she has acquired regarding mass feeding processes.					
II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)							
PART II ( Faculty Board Approval)							
Temel Çıktılar (Üniversite Geneline) Basic Outcomes (University-wide)	PROGRAM ÇIKTILARI						
	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.	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	PO1		<input checked="" type="checkbox"/>				
	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.	ÖÇ/LO 1	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>
	PO2						
PC3	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki 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.	ÖÇ/LO 1				<input checked="" type="checkbox"/>	
PO3							
PC4	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi.	ÖÇ/LO 1					
PO4							

	PO4	Information about project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.					
	PC5 PO5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi. Awareness about sectors and ability to prepare business plans.	<input checked="" type="checkbox"/>				
	PC6 PO6	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma. Awareness of professional and ethical responsibility and acting in accordance with ethical principles.	<input checked="" type="checkbox"/>				
<b>Fakülte/YO Çıktıları</b> <b>Faculty Specific Outcomes</b>	PC7 PO7	Evrensel düşünce ve değerlere sahip olmak To have universal thoughts and values	<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>
	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 çalışmaları, 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.	<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>
	PC12 PO12	Ülke yararına sağlık politikalarına katkıda bulunmak ve geliştirmek. To contribute and develop health policies for the benefit of the country.					
	<b>Program Çıktıları</b> <b>Discipline Specific Outcomes (program)</b>	PC13 PO13	Beslenme ve Diyetetik alanındaki kanıta dayalı temel ve mesleki bilgileri kuramsal ve uygulamalı olarak kullanabilme becerisine sahiptir. Has the ability to use evidence-based basic and professional knowledge in the field of Nutrition and Dietetics theoretically and practically.	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>
PC14 PO14		Beslenme ve Diyetetiğin farklı alanlarında karşılaşılabileceği problemleri saptama, tanımlama, yorumlama, karar verme ve çözme becerisi kazanır. Gain the ability to detect, define, interpret, decide and solve problems that may be encountered in different areas of Nutrition and Dietetics.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
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 kanıta dayalı uygun müdahale yaklaşımlarını seçme ve uygulayabilme becerisine sahiptir. 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.	<input checked="" type="checkbox"/>				
PC16 PO16		Beslenme ve Diyetetik uygulamalarında gerekli olan çağdaş bilişim teknolojilerini ve alana özgü teknolojik ekipmanları etkin kullanma becerisi kazanır. Gain the ability to effectively use modern information technologies and field-specific technological equipment required in Nutrition and Dietetics practices.	<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>
PC17 PO17		Beslenme ve Diyetetik alanı ile ilgili mesleki konularda ulusal ve uluslararası düzeyde sözlü ve yazılı iletişim kurma becerisi edinir. Acquires verbal and written communication skills at national and international levels on professional issues related to the field of Nutrition and Dietetics.	<input checked="" type="checkbox"/>				

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.	<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.					
PC19	Beslenme Bilimleri, Diyetetik, Toplu Beslenme Sistemleri ve Toplum Beslenmesi gibi Beslenme ve Diyetetiğin farklı alanlarında ulusal ve uluslararası 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.					
PC20	Tüm yaşam döngüsü boyunca farklı sosyodemografik özelliklere sahip bireylerin ve toplumun beslenme durumunu dikkate alarak ulusal ve uluslararası 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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			<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.					
PC21	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 Çıktalarına 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 Beslenme Sistemlerinde Ticari İşletmeler, özellikleri Commercial Enterprises in Collective Nutrition Systems, their characteristics	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	K/S 2	2	Ticari İşletmelerde Organizasyon ve Mutfak Personeli Organization and Kitchen Staff in Commercial Enterprises	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	K/S 3	3	TBS Besin Hazırlama ve Pişirme Yöntemleri I TBS Food Preparation and Cooking Methods I	<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 Besin Hazırlama ve Pişirme Yöntemleri II TBS Food Preparation and Cooking Methods II	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	K/S 5	5	Ticari İşletmelerde Servis Yöntemleri I Service Methods in Commercial Enterprises I	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	K/S 6	6	Ticari İşletmelerde Servis Yöntemleri II Service Methods in Commercial Enterprises II	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	K/S 7	7	Menü Yönetimi ve Denetimi I Menu Management and Control I	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	K/S 8	8	Menü Yönetimi ve Denetimi II Menu Management and Control II	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	K/S 9	9	Ticari İşletmelerde Çorbalar ve Soslar Soups and Sauces in Commercial Businesses	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	K/S 10	10	Toplu Beslenme Sistemlerinde Hijyen I Hygiene in Collective Nutrition Systems 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	Toplu Beslenme Sistemlerinde Hijyen II Hygiene in Collective Nutrition Systems 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	Sebze Kesim Yöntemleri Vegetable Cutting Methods	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	K/S 13	13	TBS'de HACCP Yaklaşımı –Checklistler HACCP Approach in TBS – Checklists	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	K/S 14	14	TBS'de HACCP Yaklaşımı –Checklistler HACCP Approach in TBS – Checklists	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırkları, Uygulama ve Telif Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule	Telif 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 giremeyecek 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.																												
	<b>TOPLAM / SUM</b>				<b>100%</b>																											
Öğrenim 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 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.  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	<table border="1"> <thead> <tr> <th>HARF NOTU GRADE</th> <th>ARALIK MARKS</th> <th>HARF NOTU GRADE</th> <th>ARALIK MARKS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A+</td> <td>-</td> <td>C+</td> <td>60-64</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>95-100</td> <td>C</td> <td>55-59</td> </tr> <tr> <td>A-</td> <td>85-94</td> <td>C-</td> <td>50-54</td> </tr> <tr> <td>B+</td> <td>80-84</td> <td>D+</td> <td>45-49</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>75-79</td> <td>D</td> <td>40-44</td> </tr> <tr> <td>B-</td> <td>65-74</td> <td>F</td> <td>0-39</td> </tr> </tbody> </table>				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
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 Yüklüğü 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 kullanılarak 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 Sınava hazırlık için, sınava 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	Ara Sınava 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																															
<b>TOPLAM / TOTAL</b>					<b>153</b>																											
<b>IV. BÖLÜM IV. PART</b>																																
İsim Soyisim Name Surname		Dr. Öğr. Üyesi Hatice Kübra ARAS																														

<b>Öğretim Elemanı</b> Instructor	<b>E-posta</b> E-mail	<a href="mailto:kubra.aras@antalya.edu.tr">kubra.aras@antalya.edu.tr</a>	<b>Ofis</b> Office	B2- 66
	<b>Görüşme saatleri</b> Office Hours	Haftada 1 saat 1 hour per week		
<b>Ders Materyalleri</b> Course Materials	<b>Zorunlu</b> Mandatory			
	<b>Önerilen</b> Recommended	1. Beslenme. Ayşe Baysal. 2. Türkiye'ye Özgü Beslenme Rehberi 3. Introduction to Human Nutrition. Michael J Gibney, Hester .H Toplu Beslenme Sistemlerinin Yönetim ve Organizasyonu, Editör: Prof. Dr. Yasemin Beyhan. 2. Beyhan Y, Çiğirim N,Toplu Beslenme Sistemlerinde Menü Yönetimi ve Denetimi, Kök Yayıncılık, Ankara, 1995 3. Toplu Beslenme Sistemleri, Saniye Bilici, Murat Baş, 2021, Ankara 4. Gisslen W, Essentials of Professional Cooking ,John Wiley & Sons Inc, USA, 2004		
<b>Diğer</b> Other	<b>Akademik Dürüstlük</b>  <b>Scholastic Honesty</b>	Akademik dürüstlüğün ihlal edilmesi, sadece kopya çekmekle sınırlı değildir ayrıca, izinsiz alıntı yapmak, bilgi uydurmak veya atıf 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.  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.		
	<b>Engelli Öğrenciler</b> 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.		
	<b>Güvenlik Konuları</b> Safety Issues	Dersin işleniş özel bir güvenlik önlemi gerektirmemektedir The course does not require any special security measures.		
	<b>Esneklik</b>  <b>Flexibility</b>	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:-