

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 326						
Ders Adı Course Name	Standart Yemek Tarifeleri Geliştirme Developing Standard Meal Recipes						
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	2						
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	Bu dersin ana amacı, toplu beslenme sistemlerinde standart yemek tarifelerinin ve standart tarife geliştirme aşamalarının öğretilmesidir. The main purpose of this course is to teach standard meal recipes and standard recipe development stages in mass catering systems.						
Ders İçeriği Course Description	Bu ders; Toplu beslenmenin tanımı ve önemi, Standart yemek tarifelerinin tanımı, önemi, yararları, Yemeklerin adları ve grupları, Standart gramajlar ve standart tarifeler arasındaki farklılıklar, Standart tarife oluşturma aşamaları, Duyusal değerlendirme, Kalite kontrol paneli ve özellikleri, Et yemeklerinin standart tarifelerinin oluşturulması, Etli sebze ve kurubaklagil yemeklerinin standart tarifelerinin oluşturulması, Çorba, pilav, makarna ve böreklerin standart tarifelerinin oluşturulması, Zeytinyağlı sebze ve kurubaklagil yemeklerinin standart tarifelerinin oluşturulması, Diyet mutfağına yönelik standart tarife geliştirme konularını içermektedir. This course includes; Definition and importance of mass nutrition, Definition, importance, benefits of standard meal recipes, Names and groups of meals, Differences between standard weights and standard recipes, Stages of creating a standard recipe, Sensory evaluation, Quality control panel and its features, Creation of standard recipes of meat dishes, Creation of standard recipes of meat-based vegetable and legume dishes, Creation of standard recipes of soup, rice, pasta and pastries, Creation of standard recipes of olive oil-based vegetable and legume dishes, Standard recipe development for diet cuisine.						
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Standart tarifelerin önemini açıklar. Explain the importance of standard recipes.					
	ÖÇ/LO 2	Standart tarife geliştirme aşamalarını değerlendirir ve her yemek grubuna göre açıklar. Evaluates the stages of standard recipe development and explains them according to each food group.					
	ÖÇ/LO 3	Standart tarife formatı oluşturur. Creates a standard recipe format.					
	ÖÇ/LO 4	Standart tarifeleri geliştirmede duyuşsal değerlendirme yöntemlerini uygular. Applies sensory evaluation methods in developing standard recipes.					
	ÖÇ/LO 5	Yaşam boyu diyet gerektiren hastalıklarda standart tarifeler geliştirir. Develops standard recipes for diseases that require lifelong diet.					
II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)							
PART II ( Faculty Board Approval)							
Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)	PROGRAM ÇIKTILARI		PROGRAM OUTCOMES				
	PC1	Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi.	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	PO1	Ability to communicate effectively with oral, written and visual methods, report writing and presentation.	✓	✓			
	PC2	Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi.		✓	✓	✓	✓
	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.			✓		✓
	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.		✓	✓			
PO6	Awareness of professional and ethical responsibility and acting in accordance with ethical principles.						
PC7	Evrinsel düşünce ve değerlere sahip olmak,			✓		✓	
PO7	To have universal thoughts and values						
PC8	Akademik ve etik değerlere bağlı olmak,			✓	✓	✓	
PO8	To be committed to academic and ethical values,						

Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PC9	Evransel bilgi ve teknoloji standartlarında nitelikli eğitim-öğretim, araştırma ve danışmanlık hizmetleri sağlamak,				✓		✓
	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 arttırmak.			✓	✓	✓	✓
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 kanıtla dayalı temel ve mesleki bilgileri kuramsal ve uygulamalı olarak kullanabilme becerisine sahiptir.	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	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.				✓	✓	✓
	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 düşüncüyü kullanarak kanıtla dayalı uygun müdahale yaklaşımlarını seçme ve uygulayabilme becerisine sahiptir.	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	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.				✓		✓
	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.	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	PO17	Acquires verbal and written communication skills at national and international levels on professional issues related to the field of Nutrition and Dietetics.						
PC18	Yaşam boyu öğrenme ve kalite yönetiminin önemi benimseyerek bilim, teknoloji, eğitim ve sağlık konusundaki son gelişmeleri takip edebilme ve kendini sürekli geliştirme becerisi kazanır.	✓	✓					
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.			✓	✓	✓	✓	
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.				✓	✓	✓	
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.							
<b>III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)</b> <b>PART III ( Department Board Approval)</b>								
	Konu No #Subjects	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	Toplu beslenmenin tanımı ve önemi Definition and importance of mass feeding	✓				
	K/S 2	2	Standart yemek tarifelerinin tanımı, önemi, yararları Definition, importance and benefits of standard meal plans	✓	✓			
	K/S 3	3	Yemeklerin adları ve grupları Names and groups of dishes	✓	✓			
	K/S 4	4	Standart gramajlar ve standart tarifeler arasındaki farklılıklar Differences between standard grammages and standard recipes		✓			
	K/S 5	5	Standart tarife oluşturma aşamaları Standard recipe creation steps	✓	✓			
	K/S 6	6	Duyusal değerlendirme Sensory evaluation		✓			✓
	K/S 7	7	Kalite kontrol paneli ve özellikleri Quality control panel and features		✓			✓
	K/S 8	8	Et yemeklerinin standart tarifelerinin oluşturulması Creation of standard recipes for meat dishes	✓	✓	✓		✓
	K/S 9	9	Etlı sebze ve kurubaklagil yemeklerinin standart tarifelerinin oluşturulması Creation of standard recipes for meat, vegetable and legume dishes	✓	✓	✓		✓
	K/S 10	10	Çorba, pilav, makarna ve böreklerin standart tarifelerinin oluşturulması Creating standard recipes for soup, rice, pasta and pastries	✓	✓	✓		✓
	K/S 11	11	Zeytinyağlı sebze ve kurubaklagil yemeklerinin standart tarifelerinin oluşturulması Creating standard recipes for olive oil vegetable and legume dishes	✓	✓	✓		✓
	K/S 12	12	Diyet mutfağına yönelik standart tarife geliştirme Developing standard recipes for diet cuisine	✓	✓	✓		✓
	K/S 13	13	Diyet mutfağına yönelik standart tarife geliştirme Developing standard recipes for diet cuisine	✓	✓	✓		✓
	K/S 14	14	Genel Tekrar General Review	✓	✓	✓		✓
Öğrenim Değerlendirme Metodları, Ders Notuna Etki Ağırklıkları, 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%	İadet ara sınav (vize) uygulanır. Sınav tarihleri fakülte tarafından duyurulur. 1 midterm exam is applied. Exam dates are announced by the faculty.			ABÜ'nün ilgili yönetmeliği uygulanır.	
	D2	Kısa Sınav(lar) Quizz(es)		-				
	D3	Final Sınavı Final Exam	60%	İadet final sınavı uygulanır. Sınav tarihleri fakülte tarafından duyurulur. There will be 1 final exam. Exam dates will be announced by the faculty.				
<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. Each course topic is tested with at least one exam question. The weight given to each learning assessment method is used to calculate each student's weighted grade point average. To pass the course, a student must collect a target percentage determined by the instructor out of 100 points, and the class average is taken into account when calculating this target percentage.							
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 Yüğü Teaching Methods, Student	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 2 saat) Course topics are explained 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 x2 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 1 hour)	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		
<b>TOPLAM / TOTAL</b>			<b>86</b>
IV. BÖLÜM IV. PART			
Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname		
	E-posta E-mail	Ofis Office	
	Görüşme saatleri Office Hours	Haftada 1 saat 1 hour per week	
Ders Materyalleri Course Materials	Zorunlu Mandatory		
	Önerilen Recommended	1. Merdol T.K. (2003), Toplu Beslenme Yapılan Kurumlar İçin Standart Yemek Tarifeleri, 3.Baskı, Hatipoğlu Basım ve Yayımlar San. Tic. Ltd. Şti.	
Diğer Other	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty	Akademik dürüstlüğü 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.	
	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:-