

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 Turizm Fakültesi Antalya Bilim University School of Tourism						
Dersi Açan Bölüm Offering Department	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Gastronomy and Culinary Arts						
Dersi Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Lisans (İngilizce) Undergraduate (English)			Seçmeli Elective			
Ders Kodu Course Code	GAST 333						
Ders Adı Course Name	Vejetaryen Mutfağı Vegetarian Cuisine						
Öğretim dili Language of Instruction	İngilizce English		Ders Türü Type of Course	Teorik 1 saat + Pratik 2 saat Theoretical 1 hour + Practical 2 hours			
Ders Seviyesi Level of Course	Lisans Undergraduate		AKTS ECTS	4			
Haftalık Ders Saati Hours per Week	3 saat (Teorik 1 saat + Pratik 2 saat) 3 hours (Theoretical 1 hour + Practical 2 hours)						
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu Letter Grade						
Ön koşul/lar Pre-requisites	Bulunmamaktadır. None						
Yan koşul/lar Co-requisites	Bulunmamaktadır. None						
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Sadece Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne açılmaktadır. Available to Gastronomy and Culinary Arts department only.						
Dersin Amacı Educational Objective	Vejetaryen mutfağın genel yapısı, tarihi, vejetaryen ve vegan kültürün anlaşılması, beslenme özelliklerinin öğrenilmesi, vejetaryen mutfakta tercih edilen malzemeler, bu malzemeler ile vejetaryen menu hazırlama ve sunumuna ilişkin bilgilerin edinilmesi amaçlanmaktadır. Böylece öğrenci bitki temelli beslenmeyi tercih eden kişilerin motivasyonu ve istekleri ile ilgili bilgi sahibi olması, uygun menü oluşturması mümkün olmaktadır. It is aimed to learn the general structure of the vegetarian cuisine, its history, understanding the vegetarian and vegan culture, learning the nutritional characteristics, the materials preferred in the vegetarian cuisine, the preparation and presentation of the vegetarian menu with these materials. Thus, it is possible for students to have information about the motivation and wishes of people who prefer plant-based nutrition and to create a suitable menu.						
Ders İçeriği Course Description	Vejetaryen beslenme, Veganlık ve genel olarak bitki temelli beslenme türlerinin çıkış noktası, tarihi anlatılır. Farklı bitki temelli beslenme alışkanlıkları tartışılır (pesketeryan, fruteryan gibi). Veganlığın beslenme alışkanlığından öte bir yaşam felsefesi olması sebebiyle, vegan felsefe, aktivizm ve avantajları dezavantajları tartışılır. Bitki temelli beslenmenin sürdürülebilir çevre açısından önemi, sağlık üzerindeki olumlu ve olumsuz etkileri, bu konuda söz sahibi sivil toplum örgütleri de dersin içeriği arasındadır. Vegetarianism, Veganism, and the origin and history of plant-based diets in general are described. Different plant-based eating habits are discussed (eg, pescatarian, fruterian). Since veganism is a philosophy of life beyond a dietary habit, vegan philosophy, activism pros and cons is discussed. The importance of plant-based nutrition in terms of sustainable environment, its positive and negative effects on health, and non-governmental organizations that are part of decision making are among the content of the course.						
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Vejetaryen, vegan ve diğer bitki bazlı beslenme türlerini tanımlayın, farklılıkların farkında olun. Define vegetarian, vegan and other types of plant-based diets, be aware of the differences.					
	ÖÇ/LO 2	Fikrin tarihteki evrimini anlayın ve sosyal medya ve popüler kültürün et ve sebze tüketimi üzerindeki etkisinin farkında olmak Understand the evolution of the idea in history and be aware of the effect of social media and popular culture on meat and vegetable consumption					
	ÖÇ/LO 3	Bitkisel beslenmenin çevre, küresel ısınma, hayvan refahı üzerindeki etkilerini etik açıdan açıklamak Explain the effects of plant-based diet on environment, global warming, animal welfare from ethical perspective					
	ÖÇ/LO 4	Bitki bazlı tüketim dinamiklerini, sektördeki yenilikçi ürünleri, taraflar arasındaki çatışmaları ve STK'ların rolünü anlamak Understand the plant-based consumption dynamics, innovative products in the sector, conflicts between parties and the role of NGOs.					
	ÖÇ/LO 5	Vejetaryen ve vegan yemekler ve menüler hazırlamak, hayvansal ürünlerin ikamesini anlamak ve tariflerin vegan/vejetaryen versiyonlarını oluşturabilmek Prepare vegetarian and vegan meals and menus, understand substitution of animal products and create vegan/vegetarian versions of recipes					
II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı) PART II (Faculty Board Approval)							
PROGRAM ÇIKTILARI PROGRAM OUTCOMES			ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5

Temel Çıktılar (Üniversite Geneline) Basic Outcomes (University-wide)	PÇ1 PO1	Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi. Ability to communicate effectively and write and present a report in Turkish and English.	x	x	x	x	x
	PÇ2 PO2	Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi. Ability to work individually, and in intra-disciplinary and multi-disciplinary teams.					x
	PÇ3 PO3	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi. Recognition of the need for life-long learning and ability to access information, follow developments in science and technology, and continually reinvent oneself.	x	x	x	x	x
	PÇ4 PO4	Proje yönetimi, risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi. Knowledge of project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.	x	x		x	x
	PÇ5 PO5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi. Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.			x	x	
	PÇ6 PO6	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma. Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.	x	x	x	x	x
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PÇ7 PO7	Bilgiyi etkin bir şekilde kavramsallaştırma, uygulama, analiz etme, sentezleme ve değerlendirme becerisine sahiptir (Eleştirel Düşünme); Ability to conceptualize, apply, analyze, synthesize and evaluate information effectively (Critical Thinking);	x	x	x	x	x
	PÇ8 PO8	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık); Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);					x
	PÇ9 PO9	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik); Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);					
	PÇ10 PO10	Etik değer ve ilkeleri önemser; mesleki ve toplumsal yaşamda bunlara uygun davranır (Etik Davranış); Awareness about ethical values and principles; behaves accordingly in professional and social life (Ethical Behavior);	x	x	x	x	x
	PÇ11 PO11	Bilgi gereksinimini anlar, tanımlar ve bu bilgiye ulaşır; bilgiyi etkili bir şekilde kullanıp başkalarıyla paylaşır (Bilgi Okuryazarlığı) Understands, defines and accesses information needs; use and share information effectively with others (Information Literacy)	x	x			x
PÇ12 PO12	Bilgi ve iletişim teknolojilerini bilgi edinmede etkili bir biçimde kullanabilir, bilgi ve deneyimlerini, teknoloji ve görsel araçları kullanarak başkalarıyla paylaşabilir (Bilgi ve İletişim Teknolojileri Okuryazarlığı). Use information and communication technologies effectively in acquiring information and share their knowledge and experience with others using technology and visual tools (Information and Communication Technologies Literacy).	x					
	PÇ13 PO13	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of gastronomy.	x	x	x	x	x
	PÇ14 PO14	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir. Competence in designing and visual presentation of food.	x				x
	PÇ15 PO15	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.	x	x			x
	PÇ16 PO16	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.					
	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

**Program Çıktıları
Discipline Specific
Outcomes (program)**

PC18 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
PC19 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.							
PC20 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.							
PC21 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
PC22 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
PC23 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
PC24 PO24	Alan 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 framework	x			x			x

III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)

PART III (Department Board Approval)

	Konu No	Hafta	Konu	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	#Subjects	Week	Subject					
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	Giriş: Ders içeriğinin paylaşılması Introduction: Sharing course content	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3
	K/S 2	2	Bitki Temelli Diyetin Tarihçesi: Paleolitik Çağdan Neolitik Çağa History of Plant Based Diet: From Paleolithic to Neolithic Era	D1-3	D1-3			
	K/S 3	3	Mutfak Uygulaması Kitchen Application					D1,3
	K/S 4	4	Bitki Temelli Diyetin Tarihçesi: Dinler ve Et Tüketimi History of Plant Based Diet: Religions and Meat Consumption	D1-3	D1-3			
	K/S 5	5	Mutfak Uygulaması Kitchen Application					D1,3
	K/S 6	6	Sınıflandırma Bitki Bazlı Diyetler Çeşitli Bitki Bazlı Diyetlerin Özellikleri Classification Plant Based Diets Specifications of Various Plant Based Diets	D1-3				
	K/S 7	7	Mutfak Uygulaması Kitchen Application					D1,3
	K/S 8	8	Ara Sınav Midterm Exam	D1	D1	D1		
	K/S 9	9	Etik Bakış Açısı: Hayvan Hakları ve Et Tüketimi. Et/Balık Tüketiminin Çevresel Etkisi Ethical Perspective: Animal Rights and Meat Consumption. Environmental Impact of Meat/Fish Consumption			D2-3	D2-3	

		10	Mutfak Uygulaması Kitchen Application					D2,3
	K/S 10	11	Dernekler, kar amacı gütmeyen kuruluşlar, sosyal hareketler ve aktivistler Vejetaryen & Vegan Restoranlar Societies, non-profit organizations, social movements & activists Vegetarian and Vegan Restaurants			D2-3	D2-3	
	K/S 11	12	Mutfak Uygulaması Kitchen Application					D2,3
	K/S 12	13	Ödev Sunumu : Bir Vegan ile Röportaj Assignment Presentation: Interview with a Vegan	D2	D2	D2	D2	
	K/S 13	14	Mutfak Uygulaması Kitchen Application					D2,3
			Dönem Sonu Sınavı Final Exam	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3
Öğretim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telif Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür	Ağırlık	Uygulama Kurah			Telif Kurah	
		Type	Weight	Implementation Rule			Make-Up Rule	
	D1	Ara Sınav Midterm Exam	20%	Açık Uçlu Open-ended			Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telif sınavı olacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.	
	D2	Ödevlerin Ortalaması Average of Assignments	30%	Röportaj ve Video Interview and Video Making				
	D3	Final Sınavı Final Exam	50%	Mutfak Uygulaması Hands-on Kitchen Application				
TOPLAM / SUM				100%				
Öğretim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda ve quizlerle göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşılabilecek olayları yorumlaması istenilmektedir. Students demonstrate what they have learned in class discussions, exams, and quizzes. In addition, with the given homework, 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 Metotları, Tahmini Öğrenci Yüğü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür	Uzunluk	Açıklama			Saat	
		Method	Duration	Explanation			Hours	
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor							
	1	Sınıf Dersi Lecture	3 saat/hafta 3 hours/week				36	
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture						
	3	Problem Dersi Recitation	Öğrencinin edindiği bilgiyi uygulamasına olanak sağlayan vaka çalışmalarını içerir. Includes case studies that allow the student to apply the acquired knowledge.				5	
	4	Laboratuvar Laboratory						
	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		

9	Ödevler Assignments	Yapılan ödevler için harcanan süre Time spent on Assignments	20
10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)	12
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	20
12	Ofis Saati Office Hours	Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, anlaşılmayan konuların tekrar edildiği süre (2 hours/week) Time needed to repeat the subjects that are not understood with the voluntary participation of students (2 hours/week)	24
TOPLAM / TOTAL			127

IV. BÖLÜM
IV. PART

Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname	Dr. E. Evla Mutlu		
	E-posta E-mail	evla.mutlu@antalya.edu.tr	Ofis Office	B2-42
	Görüşme saatleri Office Hours	3 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 3 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			
Diğer Other	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty	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. 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.		
	Engelli Öğrenciler Students with Disabilities	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits.		
	Güvenlik Konuları Safety Issues			
	Esneklik Flexibility	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:-