

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	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (İngilizce) Gastronomy and Culinary Arts - Undergraduate (English)		Zorunlu Core
Ders Kodu Course Code	GMS 1004		
Ders Adı Course Name	Beslenme İlkeleri Principles of Nutrition		
Öğretim dili Language of Instruction	İngilizce English	Ders Türü Type of Course	Teorik Theoretical
Ders Seviyesi Level of Course	Lisans Undergraduate	AKTS ECTS	5
Haftalık Ders Saati Hours per Week	3 saat 3 hours lecture		
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 öğrencilerine açılmaktadır. Only available for Gastronomy and Culinary Arts students		
Dersin Amacı Educational Objective	Amaç, öğrencilere hem beslenme bilimi ve ilkeleri, sağlıklı gıdalar ve özel beslenme diyetleri konularını bir gıda hizmeti operasyonu kapsamında öğretmek hem de öğrencileri kazandıkları bu bilgileri yiyecek ve içecekler hazırlamada, menü planlamasında ve yemek tariflerinin modifikasyonunda uygulamalarını sağlamaktır The aim is both to teach the students about nutritional science and its principles, healthy foods and special diets and to orient students to apply this nutrition knowledge to food and beverage preparation, menu planning, and recipe modification in the context of a food-service operation.		
Ders İçeriği Course Description	Bu ders, protein, karbonhidrat, yağ, vitamin ve mineral gibi temel besin öğelerinin özelliklerini, kaynaklarını ve vücuttaki rolünü yakından incelemektedir. Kalori, sağlıklı beslenme, özel diyetler (örn. düşük kalorili, düşük sodyum, glütensiz vb.), etik seçimler, dengeli beslenme, kilo kontrolü, porsiyon büyüklüğü, beslenme ve sağlık beyanlarını da içeren beslenme yönünden etiketleme gibi kavramları öğrencilerin anlamasını sağlar. Öğrenciler, beslenme konusunda gerekli bilgi ve becerileri kazandıktan sonra, konaklama sektöründe bir gıda işletmesinde daha sağlıklı ve besleyici bir şekilde pişirme için menü ve tarif geliştirme ve uyarılma ile birlikte müşterilerin özel beslenme talepleri de derslerde yoğunlaşılacak konular arasındadır. Ayrıca bu ders beslenme araştırmalarında ve haber makalelerinde yayınlanan aktüel konuları ve eğilimleri öğrencilere derslerde öğrendiklerini kullanarak değerlendirmelerini teşvik eder. This course closely examines the characteristics, sources and the role of basic nutrients (protein, carbohydrates, lipids, vitamins, and minerals) in the body. It develops students' understanding of nutritional concepts such as calories, healthy eating, special diets (e.g. low calorie, low sodium, gluten-free etc.), ethical choices, balanced diets, weight management, serving size, nutrition labelling including nutrition and health claims. Having built upon the students' foundational nutritional skills and knowledge, the development and modification of menus and recipes are discussed for healthier and more nutritious cooking, as well as handling customers' special nutrition requests in a commercial setting in the hospitality industry. The course also encourages students to apply the knowledge to evaluate emerging topics and trends in nutrition research and news articles.		
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Beslenmeyi tanımlar ve beslenmenin öneminin genel anlamda ve hizmet sektöründe çalışan bir gıda uzmanı açısından açıklar. Explain what nutrition is and the importance of nutrition both in general and in the role of a food service professional.	
	ÖÇ/LO 2	Makro ve mikro besin maddelerinin (proteinler, karbonhidratlar, yağlar, vitaminler ve mineraller, lif) işlevlerinin tanımlar ve açıklar. Identify and explain the functions of macro and micro nutrients (proteins, carbohydrates, fats, vitamins and minerals, fibre).	
	ÖÇ/LO 3	Beslenme ilkelerini kullanarak yemek tariflerini daha sağlıklı seçeneklere dönüştürebilir ve bunu sunabilir. Apply the principles of nutrition to modify recipes for healthier options and deliver a presentation about it	
	ÖÇ/LO 4	Çeşitli gıda ürünlerinin besin değerlerini karşılaştırmak ve tanımlamak için bir gıda etiketindeki bilgileri (örneğin beslenme, beslenme ve sağlık beyanları) yorumlar	

	Interpret information (e.g. nutrition, nutrition and health claims) on a food label to identify and compare the nutritional value of a variety of food products
ÖÇ/LO 5	Güvenilir beslenme bilgileri için araştırma ve haber makalelerini değerlendirir ve bunlarla ilgili ödev/raporlar yazar Evaluate research and news articles for reliable nutrition information and write term paper/reports about them

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
	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		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	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		
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
	PÇ8 PO8 Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık); Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);	X		X	X	X
	PÇ9 PO9 Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik); Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);			X		
	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
	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	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	X	X
PÇ13	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir.	✓	✓	✓	✓	✓

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

PO13	Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of gastronomy.	^	^	^	^	^
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	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.			X		X
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.					
PÇ18 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.					
PÇ19 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.					
PÇ20 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.			X	X	X
PÇ21 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.					
PÇ22 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
PÇ23 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.					
PÇ24 PO24	Alanı 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

III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)

PART III (Department Board Approval)

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	Beslenmeye giriş, ders izlencesinin paylaşılması Introduction and Orientation: Discuss the	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3
K/S 2	2	Beslenmede Kullanılan Terimlerin Anlaşılması An Understanding of the Terms Used in Nutrition	D1-3	D1-3			D1-3
K/S 3	3	Gıda etiketlerine beslenme açısından bakış Food Labels from nutritional perspective		D1, 3		D1,3	D1-3
K/S 4	4	İnsan vücudu - neden yeriz? The Human Body - why we eat?	D1-3	D1-3			D1-3
K/S 5	5	Makro Besinler: Karbonhidratlar Macro nutrients: Carbohydrates	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3
K/S 6	6	Makro Besinler: Proteinler Macro nutrients: Proteins	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3
K/S 7	7	Ara sınav Midterm Exam	D1	D1	D1	D1	
	8	Makro Besinler: Lipids Macro nutrients: Lipids				D2, D3	D2,D3
K/S 8	8	Vitaminler Vitamins			D2, D3	D2, D3	D2, D3
K/S 9	9	Mineraller Minerals			D2, D3	D2, D3	D2, D3
K/S 10	10	Sağlıklı pişirme Healthy Cooking			D2,3	D2-3	D2-3
K/S 11	11	Kilo Kontrolü Weight Management			D2-3	D2-3	D2-3
K/S 12-14	12,13,14	Dönem Projesi Sunumu Project presentation			D2	D2	D2
		Dönem Sonu Sınavı Final Exam	D3	D3	D3	D3	D3

Öğrenim Değerlendirme
Metotları, Ders Notuna
Etki Ağırlıkları, 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	25%	Açık Uçlu Open-ended	Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telif sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.
D2	Proje Project	15%	Sunum ve Rapor Presentation and Report	
D3	Final Sınavı Final Exam	60%	Açık Uçlu Open-ended	
TOPLAM / SUM			100%	

Öğrenim Çıktılarının
Kazanılmasının Kanıtı
Evidence of Achievement
of Learning Outcomes

Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşacağı olayları yorumlaması istenilmektedir.
Students demonstrate what they have learned in class discussions, exams. In addition, with the given project, 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

	HARF NOTU	ARALIK	HARF NOTU	ARALIK
	GRADE	MARKS	GRADE	MARKS
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.	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
	C+	60-64		

No	Tür Method	Açıklama Explanation	Saat Hours
Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor			
1	Sınıf Dersi	3 saat/hafta	12

Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüğü Teaching Methods, Student Work Load	1	Lecture	3 hours/week	72	
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture	Anlatılan konuya yönelik sorular sorulur. Open -end thought provoking question during the lecture	2	
	3	Proje Ders Sunumu Project Presentation			
	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	20	
	8	Proje Project	Ödev konusunun araştırılması ve sunum/rapor olarak hazırlanması için geçen süre Time taken to research the project and prepare it as a presentation/report	25	
	9	Quizler Quizzes			
	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	30	
12	Ofis Saati Office Hours	Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, anlaşılmayan konuların tekrar edildiği süre (1 saat/hafta) Time needed to repeat the subjects that are not understood with the voluntary participation of students (1 hour/week)	14		
TOPLAM / TOTAL				145	

IV. BÖLÜM
IV. PART

Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname	Dr Çağla Çavuşoğlu McKenzie		
	E-posta E-mail	caгла.mckenzie@antalya.edu.tr	Ofis Office	B2-42
	Görüşme saatleri Office Hours	1 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 1 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.		