

## AKTS DERS TANITIM FORMU

## I. BÖLÜM (Senato Onayı)

Dersi Açan Fakülte /YO	Antalya Bilim Üniversitesi - Sağlık Bilimleri Fakültesi		Dersi Açan Bölüm	Beslenme ve Diyetetik Bölümü	
Dersi Alan Program/lar	Beslenme ve Diyetetik Bölümü				
Ders Adı	Türk Mutfak Kültürü		Ders Kodu	BES111	
Ders Seviyesi	Lisans		Ders Türü	Seçmeli	
Öğretim Dili	Türkçe		AKTS Kredisi	3	
Haftalık Ders Saati	Ders: 2	Uygulama: -	Stüdyo: -		
	Lab: -	Sunum-Anlatım: -	Diğer: -		
Ön koşul/lar			Yan koşul/lar	Yok	
Kavıt Kısıtlaması	Yok		Notlandırma Türü	Harf Notu	
Dersin Amacı	Bu dersin ana amacı, Türk mutfağının tarih ve kültürünün ulusal ve bölgesel/yöresel çerçevede yiyecekler, içecekler, bunların hazırlanması, pişirilmesi, işlenmesi ile ilgili bilgileri				
Ders İçeriği	Bu ders; Türk mutfak kültürü ve tarihi, Türk mutfağına özgü yiyecek-içecekler, hazırlama-pişirme yöntemleri ve kullanılan araç-gereçler, sofraya düzeni, Türk mutfağında geleneksel ve bölgesel/yöresel besin işleme ve saklama uygulamaları, İç Anadolu bölgesi mutfak kültürü ve uygulamaları, Doğu Anadolu bölgesi mutfak kültürü ve uygulamaları, Güneydoğu				
Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1	Türk Mutfağının genel kültürel özellikleri ve tarihsel ayrıntıları açıklar			
	ÖÇ2	Türk Mutfağına özgü yiyecek-içecekler, hazırlama-pişirme yöntemlerini, sofraya düzenini ve kullanılan araç-gereçleri açıklar			
	ÖÇ3	Bölgelere/yörelere göre mutfakları tanıtır, bu doğrultuda bireysel beslenme önerileri verir			
	ÖÇ4	Bölgelere göre Türk Mutfağı uygulamalarını açıklar, beslenme önerilerinde bu uygulamaları göz önüne alır			
	ÖÇ5				
	ÖÇ6				
	ÖÇ7				

## II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)

No	Program Çıktıları	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6	ÖÇ7
PC1	Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi.	✓	✓	✓	✓			
PC2	Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi.							
PC3	Yaşam boyu öğrenimin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiye gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi.							
PC4	Proje yönetimi, risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi.	✓	✓	✓	✓			
PC5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi.							
PC6	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma.							
PC7	Evrinsel düşünce ve değerlere sahip olmak,							
PC8	Akademik ve etik değerlere bağlı olmak,	✓		✓	✓			
PC9	Evrinsel bilgi ve teknoloji standartlarında nitelikli eğitim-öğretim, araştırma ve danışmanlık hizmetleri sağlamak,	✓		✓	✓			
PC10	Lisans ve lisansüstü eğitim/öğretim programlarını ve bilimsel çalışmalarını, daha ilerive güdürecek yeni hedeflere, stratejilere ve evlem planlarına açık olmak,	✓	✓	✓	✓			
PC11	Verilen hizmetlerde interdisipliner/multidisipliner çalışmalarını desteklemek, sürdürmek ve arttırmak.	✓	✓	✓	✓			
PC12	Ülke yararına sağlık politikalarına katkıda bulunmak ve geliştirmek.	✓			✓			
PC13	Temel tıp ve klinik bilimler ile ilgili teorik bilgiyi, ana hatları ile açıklar ve bunları Beslenme ve Diyetetik ile ilişkilendirir	✓						
PC14	Beslenme ve Diyetetik değerlendirme yöntemlerini uygular, analiz eder ve kuramsal bilgiyi ilişkilendirerek yorumlar							
PC15	Bireye özgü beslenme ve diyetetik programını planlar ve uygular							
PC16	Değerlendirme ve tedavi verilerinin kaydını tutar ve arşivler							
PC17	Bilimsel bir araştırmayı planlar, yürütür ve sunar							
PC18	Etkili iletişim becerisine sahiptir							
PC19	Mesleki görev ve sorumluluklarını hukuksal boyutta tanımlar ve etik prensipler çerçevesinde uygular	✓	✓	✓	✓			
PC20	Meslekle ilgili yaşam boyu öğrenme becerisine sahiptir							
PC21	Mesleki gelişmeleri takip edebilmek için yabancı dili etkin kullanabilir	✓	✓	✓	✓			
PC22	Mesleği ile ilgili kalite, iş sağlığı ve güvenliği konularını bilir ve uygular							

## III. BÖLÜM (Bölüm Kurulu Onayı)

No	Hafta	Konu Açıklaması	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6	ÖÇ7
K1	1	Türk mutfak kültürü ve tarihi	D1-D4	D1-D4	D1-D4	D1-D4			
K2	2	Türk mutfağına özgü yiyecek-içecekler, hazırlama-pişirme	D1-D4	D1-D4	D1-D4	D1-D4			
K3	3	Türk mutfağına göre beslenme ve bölgesel/yöresel besin işleme ve saklama uygulamaları	D1-D4	D1-D4	D1-D4	D1-D4			
K4	4	İç Anadolu bölgesi mutfak kültürü ve uygulamaları	D1-D4	D1-D4	D1-D4	D1-D4			
K5	5	Doğu Anadolu bölgesi mutfak kültürü ve uygulamaları	D1-D4	D1-D4	D1-D4	D1-D4			
K6	6	Güneydoğu Anadolu bölgesi mutfak kültürü ve uygulamaları	D1-D4	D1-D4	D1-D4	D1-D4			
K7	7	Karadeniz Bölgesi mutfak kültürü ve uygulamaları	D1-D4	D1-D4	D1-D4	D1-D4			
K8	8	Arasınava	D1-D4	D1-D4	D1-D4	D1-D4			
K9	9	Ege Bölgesi mutfak kültürü ve uygulamaları	D1-D4	D1-D4	D1-D4	D1-D4			
K10	10	Akdeniz Bölgesi mutfak kültürü ve uygulamaları	D1-D4	D1-D4	D1-D4	D1-D4			
K11	11	Marmara Bölgesi mutfak kültürü ve uygulamaları	D1-D4	D1-D4	D1-D4	D1-D4			
K12	12	Sunumlar	D1-D4	D1-D4	D1-D4	D1-D4			
K13	13	Özel gün ve etkinliklerde Türk mutfak kültürü ve uygulamaları	D1-D4	D1-D4	D1-D4	D1-D4			
K14	14	Ramazanda Türk mutfağı, bireysel öneriler	D1-D4	D1-D4	D1-D4	D1-D4			
Öğrenim Değerlendirme Metodları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telif Kuralları	No	Tür	Ağırlık	Uygulama Kuralı	Telif Kuralı				
	D1	Sınav	60,0%	Yarıyıl Sonu Sınavı olarak uygulanacak olan sınav dönem boyunca işlenen tüm konular ve kaynakları kapsayacaktır.	Yarıyıl sonu sınavına mazereti sebebiyle giremeyen Birim Kurulunca kabul edilen öğrenciler Birim belirlediği tarihte mazeret sınavına girerler.				
	D2	Kısa Sınav (Quiz)							
	D3	Ödev							
	D4	Ara Sınav	40,00%	Ara Sınav dönem ortasında uygulanacak olup sınav tarihine kadar ele alınan konular ve kaynakları kapsayacaktır.	Sınav mazereti sebebiyle giremeyen Birim Kurulunca kabul edilen öğrenciler Birim belirlediği tarihte mazeret sınavına girerler.				
	D5	Proje							
	D6	Sunum							
	D7	Katılım/Etkileşim							
	D8	Sınıf/ Lab./Saha Çalışması							
D9	Diğer								
TOPLAM			100%						
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı	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.								
	Doğrudan Dönüşüm Sistemi (DDS)		✓	Bağılı Değerlendirme Sistemi (BDS)					
	Öğretim Üyesi/Görevlisinin belirleyeceği diğer bir yöntem (belirlenen bu yöntem aşağıda açıklanmıştır)								

Harf Notu Belirleme Metodu	Başarı Notu Aralığı		Harfli başarı Notu	Başarı Katsayısı	Başarı Değerlendirmesi		
	95-100		A+	4	Başarılı		
	85-94		A-	4	Başarılı		
	80-84		B+	3,7	Başarılı		
	75-79		B	3,3	Başarılı		
	65-74		B-	3	Başarılı		
	60-64		C+	2,7	Başarılı		
	55-59		C	2,3	Başarılı		
	50-54		C-	2	Başarılı		
	45-49		D+	1,7	Geçer		
40-44		D	1,3	Başarısız			
0-39		F	1	Başarısız			
Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüğü	No	Tür	Açıklama	Toplam Saat			
	Öğretim elemanı tarafından ayrılması planlanan süre						
	1	Sınıf Dersi	Ders konuları tahtaya yazarak veya bilgisayarlı sunum ile anlatılır. Ders sırasında örnek sorular çözülür	28			
	2	Etkileşimli Ders					
	3	Problem Çözümü					
	4	Laboratuvar	İlgili laboratuvar gereken haftalarda				
	5	Uygulama					
	6	Saha Çalışması					
	Öğrenci tarafından ayrılması planlanan süre						
	7	Proje					
	8	Ödev					
	9	Ders Öncesi Hazırlık	Yeni konular sınıftan işlenmeden önce öğrenilir.	16			
10	Ders Tekrarı	Sınavlar ve ödevlere hazırlık için konular tekrar edilir.	16				
11	Stüdyo						
12	Ofis Saati	Öğretim üyesi ile birebir görüşme					
Hesaplanan AKTS Kredisi		En Fazla	2	En Az	2	Genel Toplam	60
<b>IV. PART</b>							
Öğretim Elemanı	İsim Soyisim	Ayşel Sahin Kaya					
	E-mail	<a href="mailto:aysel.kaya@antalya.edu.tr">aysel.kaya@antalya.edu.tr</a>					
	Telefon Numarası						
	Ofis Numarası						
Ders Materyalleri	Zorunlu						
	Önerilen						
Diğer	Akademik Dürüstlük	Akademik dürüstlüğü ihlal edilmesi, sadece kopya çekmekte 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 intibakların 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.					
	Engelli Öğrenciler	Engelliliği doğrulanan öğrenciler için makul düzenlemeler yapılacaktır.					
	Güvenlik Konuları						
	Esneklik	Ders süresince, öğretim programının her bileşenini yerine getirmesini engelleyen durumlar ortaya çıkabilir ve bu nedenle müfredat değişebilir. Öğrenciler herhangi bir değişiklik yapılmadan önce bilgilendirilecektir.					

Form No: ÜY-FR-1048 Yayın Tarihi 01.04.2021 Değ. No 0 Değ. Tarihi-