

**AKTS DERS TANITIM FORMU**  
**ECTS Course Description Form**

**I. BÖLÜM (Senato Onayı)**  
**PART I (Senate Approval)**

<b>Dersi Açan Fakülte /YO</b> <b>Offering School</b>	Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesi Antalya Bilim University School of Tourism		
<b>Dersi Açan Bölüm</b> <b>Offering Department</b>	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Gastronomy and Culinary Arts		
<b>Dersi Alan Program (lar)</b> <b>Program(s) Offered to</b>	Lisans ( İngilizce) Undergraduate (English)	Zorunlu Compulsory	
<b>Ders Kodu</b> <b>Course Code</b>	GMS 4004		
<b>Ders Adı</b> <b>Course Name</b>	Vejetaryen Mutfağı Vegetarian Cuisine		
<b>Öğretim dili</b> <b>Language of Instruction</b>	İngilizce English	<b>Ders Türü</b> <b>Type of Course</b>	Teorik ve Pratik Theory and Practice
<b>Ders Seviyesi</b> <b>Level of Course</b>	Lisans Undergraduate	<b>AKTS</b> <b>ECTS</b>	5
<b>Haftalık Ders Saati</b> <b>Hours per Week</b>	4 saat (Teorik 1 saat + Pratik 3 saat) 4 hours (Theoretical 1 hour + Practical 3 hours)		
<b>Notlandırma Türü</b> <b>Grading Mode</b>	Harf Notu Letter Grade		
<b>Ön koşul/lar</b> <b>Pre-requisites</b>	TRM 1005		
<b>Yan koşul/lar</b> <b>Co-requisites</b>	Bulunmamaktadır. None		
<b>Kayıt Kısıtlaması</b> <b>Registration Restriction</b>	Sadece Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne açılmaktadır. Available to Gastronomy and Culinary Arts department only.		
<b>Dersin Amacı</b> <b>Educational Objective</b>	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.		
<b>Ders İçeriği</b> <b>Course Description</b>	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 n 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.		
<b>Öğrenim Çıktıları</b> <b>Learning Outcomes</b>	<b>ÖÇ/LO 1</b>	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.	
	<b>ÖÇ/LO 2</b>	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	
	<b>ÖÇ/LO 3</b>	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	
	<b>ÖÇ/LO 4</b>	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.	
	<b>ÖÇ/LO 5</b>	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)**

		<b>PROGRAM ÇIKTILARI</b>	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
		<b>PROGRAM OUTCOMES</b>					
<b>Temel Çıktılar</b> <b>(Üniversite Genelinde)</b> <b>Basic Outcomes</b> <b>(University-wide)</b>	<b>PÇ1</b> <b>PO1</b>	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
	<b>PÇ2</b> <b>PO2</b>	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
	<b>PÇ3</b> <b>PO3</b>	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
	<b>PÇ4</b> <b>PO4</b>	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
	<b>PÇ5</b> <b>PO5</b>	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi . Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.			x	x	
	<b>PÇ6</b> <b>PO6</b>	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
<b>Fakülte/YO Çıktıları</b> <b>Faculty Specific</b> <b>Outcomes</b>	<b>PÇ7</b> <b>PO7</b>	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
	<b>PÇ8</b> <b>PO8</b>	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık); Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);					x
	<b>PÇ9</b> <b>PO9</b>	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik); Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);					
	<b>PÇ10</b> <b>PO10</b>	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
	<b>PÇ11</b> <b>PO11</b>	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
	<b>PÇ12</b> <b>PO12</b>	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				
	<b>PÇ13</b> <b>PO13</b>	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
	<b>PÇ14</b> <b>PO14</b>	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir. Competence in designing and visual presentation of food.	x				x
	<b>PÇ15</b>	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular	v	v			v

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

PO15	Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.	^	^			^
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
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.	x				x
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.					
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.	x				x
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	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.					x
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		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
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

<b>Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları</b> <b>Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects</b>	K/S 4	4	Bitki Temelli Diyetin Tarihi: 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
	<b>Öğrenim Değerlendirme Metodları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telif Kuralları</b> <b>Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules</b>	No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule		Telif Kuralı 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 yapılacaktır. 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				
<b>TOPLAM / SUM</b>				<b>100%</b>				
<b>Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı</b> <b>Evidence of Achievement of Learning Outcomes</b>	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda ve quizlerle 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, 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.							
<b>Harf Notu Belirleme Metodu</b> <b>Method for Determining Letter Grade</b>	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.			<b>HARF NOTU</b> <b>GRADE</b>	<b>ARALIK</b> <b>MARKS</b>	<b>HARF NOTU</b> <b>GRADE</b>	<b>ARALIK</b> <b>MARKS</b>	
	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				

No	Tür Method	Açıklama Explanation	Saat Hours
<b>Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor</b>			
1	Sınıf Dersi Lecture	1 saat/hafta 1 hours/week	12
2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture		
3	Problem Dersi Recitation		
4	Laboratuvar Laboratory		
5	Uygulama Practical	3 saat/hafta 3 hours/week	36
6	Saha Çalışması Field Work		
<b>Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student</b>			
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
9	Ödevler Assignments	Yapılan ödevler için harcanan süre Time spent on Assignments	30
10	Ders Tekrarı Review		
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 (2 hours/week) Time needed to repeat the subjects that are not understood with the voluntary participation of students (2 hours/week)	30
<b>TOPLAM / TOTAL</b>			158

**IV. BÖLÜM  
IV. PART**

<b>Öğretim Elemanı Instructor</b>	<b>İsim Soyisim Name Surname</b>	Dr. E. Evla Mutlu & Şef/ Chef		
	<b>E-posta E-mail</b>	<a href="mailto:evla.mutlu@antalya.edu.tr">evla.mutlu@antalya.edu.tr</a>	<b>Ofis Office</b>	B2-42
	<b>Görüşme saatleri Office Hours</b>	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.)		
<b>Ders Materyalleri Course Materials</b>	<b>Zorunlu Mandatory</b>			
<b>Diğer Other</b>	<b>Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty</b>	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.		
	<b>Engelli Öğrenciler Students with Disabilities</b>	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits.		
	<b>Güvenlik Konuları Safety Issues</b>			
	<b>Esneklik Flexibility</b>	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:-