



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Vejetaryen Mutfak	AŞÇ237	3	2 + 1	4,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)				
Amaç	Vejetaryen mutfağının irdelenerek, vejetaryen yaşam biçiminin ve vejetaryen yemeklerinin öğretilmesi.				
Ders İçeriği	Vejetaryenliğin tanımı, tercih nedenleri, ekonomik ve sağlık boyutları, vejetaryenizmin beslenme ve sağlıkta yeri, vejetaryenler için yeterli ve dengeli yemek reçetelerinin geliştirilmesi, farklı mutfak kültürlerinin vejetaryen beslenme tarzına uygun olarak düzenlenmesi öğretilir.				
Ders Kaynakları	Şişman, F. (2003). Dünya Vejetaryan Mutfağı. Dost Kitabevi Yayınları, Ankara., Gülen, B. C. (2006). Vejetaryan Mutfağı. Boyun Yayın Grubu, İstanbul.				

Hafta	Konu
1	Vejetaryen beslenme özellikleri
2	Vejetaryen beslenme çeşitleri ve özellikleri
3	Vejetaryen beslenme çeşitleri ve özellikleri
4	Vejetaryen beslenmenin insan sağlığı açısından incelenmesi
5	Vejetaryen mutfağın özellikleri
6	Vejetaryen Mutfak: Başlangıçlar, özellikleri, reçeteleri
7	Vejetaryen Mutfak: Çorbalar, özellikleri, reçeteleri
8	Ara sınav
9	Vejetaryen Mutfak: Salatalar, özellikleri ve reçeteleri
10	Vejetaryen Mutfak: Ana yemekler, özellikleri ve reçeteleri
11	Vejetaryen Mutfak: Ara sıcaklar, özellikleri ve reçeteleri
12	Vejetaryen Mutfak: Mezeler, özellikleri ve reçeteleri
13	Vejetaryen Mutfak: Tatlılar, özellikleri ve reçeteleri
14	Dünya mutfağı ve vejetaryen yemek örnekleri

Program Çıktıları

- Aşçılık ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
- Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
- Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
- Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
- Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.
- Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
- Aşçılık kariyerinde karşılaşılabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
- Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
- Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
- Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
- Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
- Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
- Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
- Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
- Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizle ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir.
- Gıda türleri, hijyeni, teknolojisi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15	PÇ 16
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-