BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Vejetaryen Mutfak	AŞÇ237	1	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 beslenmedeki 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 Vejeteryan Mutfağı. Dost Kitabevi Yayınları, Ankara., Gülan, B. C. (2006). Vejeteryan 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	
1	Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
2	Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
3	Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
4	Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
5	Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
6	Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
7	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
8	Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
9	Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
10	Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
11	Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
12	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

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