



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 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., Gülen, 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

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

Ders Öğrenme Çıktısı

- Vejetaryen beslenmenin tanımını yaparak temel özelliklerini açıklar.
- Vejetaryen beslenme çeşitlerini ve özelliklerini açıklar.
- Vejetaryen beslenmenin ile sağlıklı beslenme ile ilişkisini açıklar.
- Vejetaryen mutfak kültürünün tanımını yaparak temel özelliklerini açıklar.
- Vejetaryen mutfak yemek reçeteleri özelliklerini açıklar.

Ortalama Değer