



| 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.,<br>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