



| 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 Vejetaryan Mutfağı. Dost Kitabevi Yayınları, Ankara., Gülün, 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

| | |
|----|---|
| 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 | PÇ1 | PÇ2 | PÇ3 | PÇ4 | PÇ5 | PÇ6 | PÇ7 | PÇ8 | PÇ9 | PÇ10 | PÇ11 | PÇ12 |
|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|
| 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. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |