GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Vejetaryen Mutfak	
Ders Kodu / Course Code	1116B2015	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	4,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	1,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	2,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Bu derste öğrencilerin vejetaryenliğin tanımını, ortaya çıkışını, tarihini, kültür ve dinlerdeki yerini, mutfak açısından önemini ve vejetaryen mutfak uygulamalarını öğrenmeleri amaçlanmıştır.	In this course, it is aimed for students to learn the definition of vegetarianism, its emergence, history, place in culture and religion, its importance in terms of cuisine and vegetarian culinary practices.
İçeriği / Content	Vejetaryen mutfağın tarihi, diyet türleri, vejetaryenlik konusundaki çeşitli bakış açıları, sağlık açısından avantaj ile dezavantajları ve çeşitli mutfak akımlarında vejetaryenliğin izleri konularında bilgi edinilmesi.	Obtaining information about the history of vegetarian cuisine, diet types, various perspectives on vegetarianism, its advantages and disadvantages in terms of health, and the traces of vegetarianism in various culinary movements.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Vejetaryen beslenmesi : Diyetisyenlere ve sağlık profesyonellerine yönelik tıbbi beslenme tedavisinde güncel uygulamalar-II, Doç.Dr.Gamze Akbulut,Nobel Tıp Yayınları, 2015; Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi, Prof.Dr. Mehmet Sarıışık, Detay Yayıncılık, 2021; Beslenme Antropolojisi, Prof. Dr.Nilüfer Acar Tek ve Prof.Dr.Metin Saip Sürücüoğlu, Hedef CS, 2019. Bilimsel gerçekler ışığında gıdalar ve sağlıklı beslenme / İdris Mehmetoğlu, Yelken, 2006 Beslenme ilkeleri / Abdurrahman Aktümsek, Nobel Akademik Yayıncılık, 2019	
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Sultan YÜKSEKKAYA AKINCI	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Öğrenciler vejetaryen mutfağın neyi ifade ettiğini açıklar.	Students explain what vegetarian cuisine means.
2	Vejetaryen mutfak anlayışında hangi yiyeceklerin ve metotların kullanıldığına örnek verir.	It gives examples of which foods and methods are used in vegetarian cuisine.
3	Öğrenciler vejetaryen mutfak anlayışının diğer mutfak alışkanlıkları ile farklarını ve benzerliklerini ayırt eder.	Students distinguish the differences and similarities of vegetarian cuisine with other culinary habits.
4	Vejetaryen mutfak ilkelerine uygun reçeteler düzenler.	Prepares recipes in accordance with vegetarian culinary principles.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vejetaryenlik ve Vejetaryen Diyetleri				
	Vegetarianism and Vegetarian Diets				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vejetaryenliği Tarihi				
	History of Vegetarianism				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vejetaryenliğin Kültür ve Dinlerdeki Yeri				
	The Place of Vegetarianism in Culture and Religion				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vejetaryenliğin Kültür ve Dinlerdeki Yeri				
	The Place of Vegetarianism in Culture and Religion				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vejetaryenliğin Bakış Açıları ve Türleri-I				
	Perspectives and Types of Vegetarianism-I				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vejetaryenliğin Bakış Açıları ve Türleri-II				
	Perspectives and Types of Vegetarianism-II				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vejetaryenliğin Sağlığa Etkileri-I ve Vejetaryenliğin Sağlığa Etkileri-II				
	Effects of Vegetarianism on Health-I and Effects of Vegetarianism on Health-II				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	midterm				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vejetaryenliğin Yarattığı Akımlar ve Ürünler				
	Movements and Products Created by Vegetarianism				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vejetaryenlik, Veganlık ve Raw Food İlişkisi				
	The Relationship between Vegetarianism, Veganism and Raw Food				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Veganizm ve Slow Food İlişkisi				
	The Relationship Between Veganism and Slow Food				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Veganizm ve Gastronominin Sürdürülebilirliği				
	Sustainability of Veganism and Gastronomy				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dünya Mutfaklarında Vejetaryenlik				
	Vegetarianism in World Cuisines				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dünya Mutfaklarında Vejetaryenlik				
	Vegetarianism in World Cuisines				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk Mutfağında Vejetaryenlik				
	Vegetarianism in Turkish Cuisine				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Sınavı				
	final exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	10,00	10,00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	3,00	42,00
Bütünleme Sınavı / Makeup Examination	1	1,00	1,00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	3,00	42,00
Final Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	20,00	20,00
Toplam / Total:	33	39,00	117,00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30,00 (Saat/AKTS) = 117,00/30,00 = 3,90 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30,00 (Hour / ECTS) = 117,00 / 30,00 = 3,90 ~ 4.00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes													
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1	1.1.1	1.1.1	1.1.1	1.1.1
1.Öğrenciler vejetaryen mutfağın neyi ifade ettiğini açıklar. / Students explain what vegetarian cuisine means.				3					3			4	4	4
2.Vejetaryen mutfak anlayışında hangi yiyeceklerin ve metotların kullanıldığına örnek verir. / It gives examples of which foods and methods are used in vegetarian cuisine.					5				4		4	5	4	4
3.Öğrenciler vejetaryen mutfak anlayışının diğer mutfak alışkanlıkları ile farklarını ve benzerliklerini ayırt eder. / Students distinguish the differences and similarities of vegetarian cuisine with other culinary habits.									4				4	4
4.Vejetaryen mutfak ilkelerine uygun reçeteler düzenler. / Prepares recipes in accordance with vegetarian culinary principles.				3	5		4		3		5	5	3	4

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high