2025 - 2026 / Vejetaryen Mutfak

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Vejetaryen Mutfak
Ders Kodu / Course Code	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans
Ders Akts Kredi / ECTS	3
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	1
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	2
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0
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.
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.
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

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
1	Vejetaryenlik ve Vejetaryen Diyetleri			Anlatım, Soru-Cevap	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
2	Vejetaryenliğin Tarihi			Anlatım, Soru-Cevap	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
3	Vejetaryenliğin Kültür ve Dinlerdeki Yeri			Anlatım, Soru-Cevap	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
4	Vejetaryenliğin Kültür ve Dinlerdeki Yeri			Anlatım, Soru-Cevap	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
5	Vejetaryenliğin Bakış Açıları ve Türleri-I			Anlatım, Soru-Cevap	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır

6	**Teorik Dersler / Theoretical**	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
	Vejetaryenliğin Bakış Açıları ve Türleri-II			Anlatım, Soru-Cevap	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır
7	**Teorik Dersler / Theoretical**	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
	Vejetaryenliğin Sağlığa Etkileri			Anlatım, Soru-Cevap	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır
8	**Teorik Dersler / Theoretical**	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
	Ara Sınav				
9	**Teorik Dersler / Theoretical**	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
	Vejetaryenliğin Yarattığı Akımlar ve Ürünler	Vejetaryen Ürünler Uygulaması		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
10	**Teorik Dersler / Theoretical**	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
	Vejetaryenlik, Veganlık ve Raw Food İlişkisi	Raw food Uyugulaması		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
11	**Teorik Dersler / Theoretical**	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
	Veganizm ve Slow Food İlişkisi	Vegan Yemek Uygulaması		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
12	**Teorik Dersler / Theoretical**	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
	Veganizm ve Gastronominin Sürdürülebilirliği	Vegan Yemek Uygulaması		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
13	Dünya Mutfaklarında Vejetaryenlik	Dünya Mutfaklarından Vejetaryen Yemekler Uygulaması		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
14	Dünya Mutfaklarında Vejetaryenlik	Dünya Mutfaklarından Vejetaryen Yemekler Uygulaması		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
15	Dönem sonu genel tekrar	Uygulama Tekrarı		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
16	Final Sınavı				

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	1,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Midterm Examination	1	10	10,00
Bireysel Çalışma / Self Study	12	2	24,00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	3	42,00
Final Sınavı / Final Examination	1	1	1,00
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	12	12,00
Toplam / Total:	30	29,00	90,00
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 ÇIKTILARI ÇAPRAZ TABLOSU/ PROGRAM AND LEARNING OUTCOMES CROSS TABLE

Ders Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Öğrenme Çıktıları / Program Outcomes													
	PÖÇ1	PÖÇ2	PÖÇ3	PÖÇ4	PÖÇ5	PÖÇ6	PÖÇ7	PÖÇ8	PÖÇ9	PÖÇ10	PÖÇ11	PÖÇ12	PÖÇ13	PÖÇ14
1.Vejetaryen mutfağın neyi ifade ettiğini açıklar.				3					3			4	4	4
2.Vejetaryen mutfak anlayışında hangi yiyeceklerin ve metotların kullanıldığına örnek verir.					5				4		4	5	4	4
3.Vejetaryen mutfak anlayışının diğer mutfak alışkanlıkları ile farklarını ve benzerliklerini ayırt eder.									4				4	4
4.Vejetaryen mutfak ilkelerine uygun reçeteler düzenler.				3	5				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

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI / PROGRAM OUTCOMES

Program Öğrenme Çıktıları (PÖÇ) / Program Outcomes	Katkı Düzeyi				
	1	2	3	4	5
1-Temel seviyede yabancı dil bilgisine sahip olur					
2-Mesleki açıdan kariyerini planlama ve girişimcilik konuları hakkında bilgi sahibi olur					
3-Alan konuları dışında da kendini geliştirebilecek sosyal becerilerini artırabilecek bilgi düzeyine sahip olur					
4-Mesleği ile ilgili düzenli olarak sağlık güvenlik ve risk değerlendirmesi yapar, temel ilk yardım bilgisine sahip olur					
5-Mutfak ekipmanlarını tanır bakım ve koruma prosedürlerini uygulayabilir			x		
6-Arkadaşları ile ekip kurabilen, sorumluluk sahibi ve iş stresini yönetebilen bireyler olarak yetişir					x
7-Temel düzeyde bilgisayar kullanır ve yiyecek içecek maliyet kontrol yöntemlerini uygulayabilir					
8-Mutfak organizasyonu yapar ikram etkinliklerini yönetir				x	
9-Aşçılık mesleği ile ilgili kuramlar kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur				x	
10-Aşçılık mesleği ile ilgili yasal düzenlemeler, etik değerler, sürdürülebilirlik ilkeleri, mesleki standartlar ve uygulamalar hakkında bilgi sahibi olur					

11-Temel pişirme ve servis teknikleri ile ilgili ön bilgiye ve altyapıya sahip olur					x
12-Sağlıklı hijyenik ve besleyici malzemeler kullanarak her türlü yiyecek ve içeceği hazırlayabilir sunabilir ve yeni ürünler tasarlayabilir, farklı beslenme şekillerine göre menü hazırlayabilir					
13-Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında önemli prensipleri öğrenir ve uygular					x
14-Turizm ve aşçılıkla ilgili temel kavram ve terimleri kavrar terminoloji hakkında bilgi sahibi olur					x
Katkı Düzeyi / Contribution Level: 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high					