Gaziantep Üniversitesi

Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu
AŞÇILIK

ASMB001	Vejetaryen ve Vegan Mutfağı			
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
2	ASMB001	Vejetaryen ve Vegan Mutfağı	4	4	4

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seçmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
AŞÇILIK		Yok	Öğr.Gör. Meryem Can https://akbis.gantep.edu.tr/detay/?A_ID=317542_ogretim-gorevlisi_meryem-can myavuz@gantep.edu.tr	Yok

Dersin Amacı :
Bu dersin amacı vejetaryen ve vegan mutfağa ait yiyecek ile içecekleri tanımlayabilmek ve bu ürünlere yönelik uygulama becerisi kazanabilmektedir.
Ders İçeriği :
Vejetaryen mutfaklarının genel yapısı ve tarihinden bahsedilerek, vejetaryen mutfaklarında kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar yapılır. Vejetaryen mutfaklarına has tarihi ve kültürel öğeler ile bu öğelerle uyumlu yemek sunumunu ve organizasyonunu içerir.
Yöntem ve Teknikleri : Düz anlatım (takrir) yöntemi Gösterip yaptırma yöntemi

Dersin Kaynakları

Kaynakları
MİNİ DEV VEJETARYEN YEMEK KİTABI (ALFA BASIM YAYIM DAĞITIM)
Vejetaryen Beslenmesi (Doç. Dr. Efsun Karabudak) 600 Vejetaryen Tarifi (Songül Aykutluğ) Vegan Pişirici (Umut Recber) Vejetaryen Mutfağı (Boyut Yayıncılık) Turkish Vegan Mutfak (Derya Manav) Vegan Yemekler Beslenme Rehberi (Ayşe Mine Şengel) Sağlıklı ve Lezzetli Yemek Tarifleri İle Vegan Beslenme (Hülya Yardımcı) Ev Yapımı Vejetaryen Tarifler (Çev. Kemal Köse)

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:		**Eğitim Bilimleri**	:	5
Mühendislik Bilimleri	:		**Fen Bilimleri**	:	
Mühendislik Tasarımı	:		**Sağlık Bilimleri**	:	30
Sosyal Bilimler	:	5	**Alan Bilgisi**	:	60

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Dönem ders akışı hakkında genel bilgi ve derse genel giriş	Derse ders saati içerisinde katılımda bulunma	Vejetaryen Beslenmesi (Doç. Dr. Efsun Karabudak) 600 Vejetaryen Tarifi (Songül Aykutluğ)Vegan Pişirici (Umut Recber)Vejetaryen Mutfağı (Boyut Yayıncılık)Turkish Vegan Mutfak (Derya Manav) Vegan Yemekler Beslenme Rehberi (Ayşe Mine Şengel)Sağlıklı ve Lezzetli Yemek Tarifleri İle Vegan Beslenme (Hülya Yardımcı)Ünlü şeflerin tarifleri (İnternet sayfaları)Ev Yapımı Vejetaryen Tarifler (Çev. Kemal Köse)
2	Vejetaryenlik ve vegan mutfak hakkında genel bilgiler, vegan yumurta alternatifleri, vejetaryen beslenmede alternatif protein kaynakları	Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi.	Vejetaryen Beslenmesi (Doç. Dr. Efsun Karabudak) 600 Vejetaryen Tarifi (Songül Aykutluğ)Vegan Pişirici (Umut Recber)Vejetaryen Mutfağı (Boyut Yayıncılık)Turkish Vegan Mutfak (Derya Manav) Vegan Yemekler Beslenme Rehberi (Ayşe Mine Şengel)Sağlıklı ve Lezzetli Yemek Tarifleri İle Vegan Beslenme (Hülya Yardımcı)Ünlü şeflerin tarifleri (İnternet sayfaları)Ev Yapımı Vejetaryen Tarifler (Çev. Kemal Köse)
3	Çorbalar (vegan/vejetaryen)	Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi.	Vejetaryen Beslenmesi (Doç. Dr. Efsun Karabudak) 600 Vejetaryen Tarifi (Songül Aykutluğ)Vegan Pişirici (Umut Recber)Vejetaryen Mutfağı (Boyut Yayıncılık)Turkish Vegan Mutfak (Derya Manav) Vegan Yemekler Beslenme Rehberi (Ayşe Mine Şengel)Sağlıklı ve Lezzetli Yemek Tarifleri İle Vegan Beslenme (Hülya Yardımcı)Ünlü şeflerin tarifleri (İnternet sayfaları)Ev Yapımı Vejetaryen Tarifler (Çev. Kemal Köse)
4	Baklagil veya Tahıl Yemekleri(vegan/vejetaryen)	Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi.	Vejetaryen Beslenmesi (Doç. Dr. Efsun Karabudak) 600 Vejetaryen Tarifi (Songül Aykutluğ)Vegan Pişirici (Umut Recber)Vejetaryen Mutfağı (Boyut Yayıncılık)Turkish Vegan Mutfak (Derya Manav) Vegan Yemekler Beslenme Rehberi (Ayşe Mine Şengel)Sağlıklı ve Lezzetli Yemek Tarifleri İle Vegan Beslenme (Hülya Yardımcı)Ünlü şeflerin tarifleri (İnternet sayfaları)Ev Yapımı Vejetaryen Tarifler (Çev. Kemal Köse)
5	Sebze Yemekleri (vegan/vejetaryen)	Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi.	Vejetaryen Beslenmesi (Doç. Dr. Efsun Karabudak) 600 Vejetaryen Tarifi (Songül Aykutluğ)Vegan Pişirici (Umut Recber)Vejetaryen Mutfağı (Boyut Yayıncılık)Turkish Vegan Mutfak (Derya Manav) Vegan Yemekler Beslenme Rehberi (Ayşe Mine Şengel)Sağlıklı ve Lezzetli Yemek Tarifleri İle Vegan Beslenme (Hülya Yardımcı)Ünlü şeflerin tarifleri (İnternet sayfaları)Ev Yapımı Vejetaryen Tarifler (Çev. Kemal Köse)
6	Et Yemekleri (vegan/vejetaryen)	Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi.	Vejetaryen Beslenmesi (Doç. Dr. Efsun Karabudak) 600 Vejetaryen Tarifi (Songül Aykutluğ)Vegan Pişirici (Umut Recber)Vejetaryen Mutfağı (Boyut Yayıncılık)Turkish Vegan Mutfak (Derya Manav) Vegan Yemekler Beslenme Rehberi (Ayşe Mine Şengel)Sağlıklı ve Lezzetli Yemek Tarifleri İle Vegan Beslenme (Hülya Yardımcı)Ünlü şeflerin tarifleri (İnternet sayfaları)Ev Yapımı Vejetaryen Tarifler (Çev. Kemal Köse)

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar	
7	Et Yemekleri (vegan/vejetaryen)		Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi.	Vejetaryen Beslenmesi (Doç. Dr. Efsun Karabudak) 600 Vejetaryen Tarifi (Songül Aykutluğ)Vegan Pişirici (Umut Recber)Vejetaryen Mutfağı (Boyut Yayıncılık)Turkish Vegan Mutfak (Derya Manav) Vegan Yemekler Beslenme Rehberi (Ayşe Mine Şengel)Sağlıklı ve Lezzetli Yemek Tarifleri İle Vegan Beslenme (Hülya Yardımcı)Ünlü şeflerin tarifleri (İnternet sayfaları)Ev Yapımı Vejetaryen Tarifler (Çev. Kemal Köse)
8	Tatlılar (vegan/vejetaryen)		Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi.	Vejetaryen Beslenmesi (Doç. Dr. Efsun Karabudak) 600 Vejetaryen Tarifi (Songül Aykutluğ)Vegan Pişirici (Umut Recber)Vejetaryen Mutfağı (Boyut Yayıncılık)Turkish Vegan Mutfak (Derya Manav) Vegan Yemekler Beslenme Rehberi (Ayşe Mine Şengel)Sağlıklı ve Lezzetli Yemek Tarifleri İle Vegan Beslenme (Hülya Yardımcı)Ünlü şeflerin tarifleri (İnternet sayfaları)Ev Yapımı Vejetaryen Tarifler (Çev. Kemal Köse)
9	Hamur İşi (vegan/vejetaryen)		Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi.	Vejetaryen Beslenmesi (Doç. Dr. Efsun Karabudak) 600 Vejetaryen Tarifi (Songül Aykutluğ)Vegan Pişirici (Umut Recber)Vejetaryen Mutfağı (Boyut Yayıncılık)Turkish Vegan Mutfak (Derya Manav) Vegan Yemekler Beslenme Rehberi (Ayşe Mine Şengel)Sağlıklı ve Lezzetli Yemek Tarifleri İle Vegan Beslenme (Hülya Yardımcı)Ünlü şeflerin tarifleri (İnternet sayfaları)Ev Yapımı Vejetaryen Tarifler (Çev. Kemal Köse)
10	Salata ve İçecekler (vegan/vejetaryen)		Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi.	Vejetaryen Beslenmesi (Doç. Dr. Efsun Karabudak) 600 Vejetaryen Tarifi (Songül Aykutluğ)Vegan Pişirici (Umut Recber)Vejetaryen Mutfağı (Boyut Yayıncılık)Turkish Vegan Mutfak (Derya Manav) Vegan Yemekler Beslenme Rehberi (Ayşe Mine Şengel)Sağlıklı ve Lezzetli Yemek Tarifleri İle Vegan Beslenme (Hülya Yardımcı)Ünlü şeflerin tarifleri (İnternet sayfaları)Ev Yapımı Vejetaryen Tarifler (Çev. Kemal Köse)
11	Ekmekler (vegan/vejetaryen)		Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi.	Vejetaryen Beslenmesi (Doç. Dr. Efsun Karabudak) 600 Vejetaryen Tarifi (Songül Aykutluğ)Vegan Pişirici (Umut Recber)Vejetaryen Mutfağı (Boyut Yayıncılık)Turkish Vegan Mutfak (Derya Manav) Vegan Yemekler Beslenme Rehberi (Ayşe Mine Şengel)Sağlıklı ve Lezzetli Yemek Tarifleri İle Vegan Beslenme (Hülya Yardımcı)Ünlü şeflerin tarifleri (İnternet sayfaları)Ev Yapımı Vejetaryen Tarifler (Çev. Kemal Köse)
12	Tabak Prezantasyonu (vegan/vejetaryen)		Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi.	Vejetaryen Beslenmesi (Doç. Dr. Efsun Karabudak) 600 Vejetaryen Tarifi (Songül Aykutluğ)Vegan Pişirici (Umut Recber)Vejetaryen Mutfağı (Boyut Yayıncılık)Turkish Vegan Mutfak (Derya Manav) Vegan Yemekler Beslenme Rehberi (Ayşe Mine Şengel)Sağlıklı ve Lezzetli Yemek Tarifleri İle Vegan Beslenme (Hülya Yardımcı)Ünlü şeflerin tarifleri (İnternet sayfaları)Ev Yapımı Vejetaryen Tarifler (Çev. Kemal Köse)

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Vejetaryen ve vegan mutfağa ait yiyecekler ve içecekleri öğrenir.
Ö02	Vejetaryen ve vegan mutfağa ait menüler oluşturur.
Ö03	Vejetaryen ve vegan mutfağını tanımlar.
Ö04	İçerikleri, yiyecek ve içeceklerin ana maddelerini, kullanım alanlarını ve nasıl kullanıldıklarına göre sınıflandırma yapar ve uygular.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P02	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
P03	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.
P04	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır
P06	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.
P07	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
P08	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
P09	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.
P10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
P01	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.
P05	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.
P12	Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar
P11	Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
P14	Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
P13	Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.

Değerlendirme Ölçütleri

Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	1	%60
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%0
Toplam		**%100**

AKTS Hesaplama İçeriği

Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Haftalık teorik ders saati	12	3	36
Haftalık uygulamalı ders saati	12	1	12
Okuma Faaliyetleri	12	2	24
İnternetten tarama, kütüphane çalışması	12	3,4	40,8
Materyal tasarlama, uygulama	0	0	0
Rapor hazırlama	0	0	0
Sunu hazırlama	0	0	0
Sunum	0	0	0
Ara sınav ve ara sınava hazırlık	1	4,4	4,4
Final sınavı ve final sınavına hazırlık	1	4	4
Diğer (Belirtiniz)	0	0	0
Toplam İş Yükü			**121,2**
AKTS Kredisi			**4**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14
Tüm	5		5	4			4			2	4	4	4	
Ö01	5		5								4		4	
Ö02	5		5	4			4				4		4	
Ö03	5		5							2	4	4	4	
Ö04	5		5				4				4	4	4	