

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Vegetarian Cuisine / Vegetarian Cuisine	
Ders Kodu / Course Code	AŞ210.4B	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Pre-Bachelor / Pre-Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	3.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Normal Education / Normal Education	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Vejetaryen beslenme özellikleri, çeşitleri, sağlık açısından faydalı, zararlı yönleri, vejetaryen mutfak kültürü, özellikleri, yemek çeşitlerini konularında bilgi edinilmesi amaçlanmaktadır.	The aim of this course is to provide information about vegetarian nutritional characteristics, types, useful and harmful aspects of vegetarian culture, vegetarian cuisine culture, characteristics and types of food.
İçeriği / Content	Vejeteryan Mutfaklarının genel yapısı ve tarihinden bahsedilerek, Vejeteryan Mutfaklarında kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar yapılır. Vejeteryan Mutfaklarına has tarihi ve kültürel öğeler ile bu öğelerle uyumlu yemek sunumunu ve organizasyonunu içerir.	By mentioning the general structure and history of vegetarian cuisines, the materials used in vegetarian cuisines and the applications for improving their food preparation skills are made. It includes the historical and cultural elements of vegetarian cuisine and the presentation and organization of the meals in harmony with these elements.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Vegan 100: Over 100 Incredible Recipes from Avant-Garde Vegan. Gaz Oakley and Simon Smith Healthy Happy Vegan Kitchen, Kathy Patalsky	Vegan 100: Over 100 Incredible Recipes from Avant-Garde Vegan. Gaz Oakley and Simon Smith Healthy Happy Vegan Kitchen, Kathy Patalsky
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Ömer Ceyhun Apak	Ömer Ceyhun Apak

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Vejetaryen tatları tanır	Recognize vegetarian tastes
2	Vejetaryen menülerin besin değerlerini tanımlar	Define the nutritional values of vegetarian menus
3	Vejetaryen proteinleri diğer malzemelerle birleştirir	Combines vegetarian proteins with other ingredients
4	Bir vejetaryen menü hazırlayıp sunar	Prepares and offers a vegetarian menu

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	VEJETARYANLIĞI ANLAMAK				
	UNDERSTANDING VEGETARIANISM				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	VEGAN YEMEKLERİ NELERİ KAPSAR				
	WHAT DOES VEGAN FOOD COVER				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	ÇİĞ YEMEĞİN FAYDALARI				
	BENEFITS OF RAW DINNER				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	ÇİĞ YEMEK EKİPMANLARI,TEKNİKLERİ VE GRUPLARI				
	RAW FOOD EQUIPMENT, TECHNIQUES AND GROUPS				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	BİTKİLER VE SEBZELERDEN VEGANLAR İÇİN BESLEYİCİ İHTİYAÇLARI				
	NUTRITIONAL REQUIREMENTS FOR VEGANS FROM PLANTS AND VEGETABLES				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	VEGAN VE VEJETARYAN KAHVALTI				
	VEGAN AND VEGETARIAN BREAKFAST				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	SALATALAR				
	SALADS				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	ARA SINAV				
	MIDTERM				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	ÇORBALAR				
	SOUPS				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		BURGER VE DÜRÜMLER			
		BURGERS AND VERSIONS			
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		ANA YEMEKLER			
		MAIN MEALS			

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		ANA YEMEKLER			
		MAIN MEALS			
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		TATLILAR			
		DESSERTS			
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		TATLILAR			
		DESSERTS			
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	TATLILAR				
	DESSERTS				

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:	DDS

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (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	2	3.00	6.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	3.00	42.00
Ev Ödevi / Homework	5	3.00	15.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	2	3.00	6.00
Rapor Hazırlama / Report Preparation	1	5.00	5.00
Toplam / Total:	26	20.00	77.00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	2.1.1	3.1.1	3.2.1	3.3.1	3.4.1	3.4.2	3.4.3
1.Vejetaryen tatları tanıır / Recognize vegetarian tastes	2	1	2	3	4	4	3	4	3	2
2.Vejetaryen menülerin besin değerlerini tanımlar / Define the nutritional values of vegetarian menus	3	2	2	3	5	5	4	3	3	1
3.Vejetaryen proteinleri diğer malzemelerle birleştirir / Combines vegetarian proteins with other ingredients	2	2	1	2	5	5	4	3	3	2
4.Bir vejetaryen menü hazırlayıp sunar / Prepares and offers a vegetarian menu	2	4	2	1	5	4	3	5	3	2

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