

<b>DERS</b>	<b>KODU</b>	<b>YARIYIL</b>	<b>T+U SAAT</b>	<b>KREDİ</b>	<b>AKTS</b>
Özel Beslenme Yöntemleri	ASP1022	2	2	4	5
<b>ÖN KOŞUL DERSLERİ</b>	-				
<b>ÖNERİLEN SEÇMELİ DERSLER</b>	-				
<b>DERSİN DİLİ</b>	TÜRKÇE				
<b>DERSİN SEVİYESİ</b>	ÖNLİSANS				
<b>DERSİN TÜRÜ</b>	SECMELİ				
<b>DERSİN KOORDİNA TÖRÜ</b>	ÖĞR. GÖR. İRFAN YOLAÇAN				
<b>DERSİ VERENLER</b>	ÖĞR. GÖR. İRFAN YOLAÇAN				
<b>DERSİN YARDIMCIL ARI</b>	Dolce Vegan, insan neden vegan olur, yeşil mutfak vegan				
<b>DERSİN AMACI</b>	Vejeteryan Mutfaklarına ait menülerin beslenme ilkelerine uygun şekilde hazırlanması ve sunumuna ilişkin bilgilerin edinilmesi				
<b>DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI</b>	<b>ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ</b>	<b>ÖLÇME YÖNTEMLERİ</b>			
1) Vejeteryen tatları tanır	1, 2, 12, 14,16	A, B,			
2) Vejeteryen menülerin besin değerlerini tanımlar	1, 2, 12, 14,16	A, B,			

3) Vejetaryen proteinleri diğer malzemelerle birleştirir	1, 2, 12, 14,16	A, B,
4) Bir vejetaryen menü hazırlayıp sunar	1, 2, 12, 14, 16	A, B,
5) Yeni reçeteler öğrenir	1, 2, 12, 14, 16	A, B,
6) Farklı gıdalar dener	1, 2, 12, 14, 16	A, B,
7) Farklı beslenme yöntemlerini öğrenir	1, 2, 12, 14, 16	A, B,
<b>ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ</b>	1.Sözel Anlatım, 2.Tartışma, 3.Problem Çözme, 4.Deney, 5.Örnek Olay, 6.Drama, 7.Buluş Yoluyla, 8. Proje, 9.Bilgisayar Destekli, 10.Labaratuvar, 11.Gösterip Yaptırma, 12.Soru-Cevap, 13.Beyin Fırtınası, 14.Grup Çalışması, 15.Bireysel Çalışma, 16.Sunum	
<b>ÖLÇME YÖNTEMLERİ</b>	A: Sınav, B: Sözlü Sınav, C: Ödev, D: Proje/Tasarım, E: Portfolyo, F:Performans Görevi, G: Uygulama , I: Sunum	
<b>DERS AKIŞI</b>		
<b>HAFTA</b>	<b>KONULAR</b>	<b>ÖN HAZIRLIK</b>
1	VEJETARYENLİK NEDİR? VEJETARYANLIĞI ANLAMAK	Yok
2	VEGANLIK NEDİR? VEGANIZMI ANLAMAK? VEGAN YEMEKLERİ NELERİ KAPSAR?	Yok
3	PİŞMEYEN, ÇİĞ YEMEK NEDİR? ÇİĞ YEMEĞİN FAYDALARI NELERDİR?	Yok
4	ÇİĞ YEMEK EKİPMANLARI, TEKNİKLERİ VE GRUPLARI NELERDİR?	Yok
5	BİTKİLER VE SEBZELERDEN VEGANLAR İÇİN BESLEYİCİ İHTİYAÇLARINI ANLAMAK.	Yok
6	VEGAN VE VEJETARYAN KAHVALTI	Yok

7	Ara sınav	Ders notları
8	BURGER VE DÜRÜMLER	Yok
9	ANA YEMEKLER	Yok
10	TATLILAR	Yok
11	Vejetaryen mutfağın kendi içinde bölümleri	Yok
12	Farklı beslenme yöntemleri	Yok
13	Farklı beslenme yöntemleri	Yok
14	Vejetaryen menüler hazırlamak	Yok
15	Final	Ders Notları
16	Final	

### **DOKÜMAN PAYLAŞIMI**

### **DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI**

NO	PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI	KATKI DÜZEYİ				
		1	2	3	4	5
1	Yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında hammadde seçiminden tabağa kadar olan süreçlere hakimdir.				X	
2	Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlama ve değerlendirme, sorunları tanımlama, analiz etme ve çözüm için planlanan çalışmalarda yer alma/sorumluluk alma bilinci gelişir				X	
3	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık faaliyetlerin yürütülmesinde bireysel veya ekip üyesi olarak sorumluluk alma				X	
4	Kişisel, mesleki ve/veya çalışma alanı ile ilgili risk ve fırsatları değerlendirerek bilgi ve becerilerinin sosyal/kültürel/ekonomik katma değeri yüksek düşünceye/yaklaşım/teknolojiye/ürüne dönüştürülmesinde sorumluluk alma; bireysel veya ekip üyesi olarak girişimci yetkinlik geliştirme				X	

5	Düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve uygulamalı olarak aktararak alanı ile ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirir.				X	
6	Çalışma alanında kullanacağı ekipmanların kullanımına hakim olur				X	
7	Ham, yardımcı ve mamül gıda maddelerinin fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerini bilir.				X	
8	Gerek meslektaşları gerekse toplumun diğer kesimleriyle sözlü ve yazılı iletişim olanaklarını kullanarak iletişim kurma becerisi				X	
9	Yerli ve yabancı mutfaklar hakkında önemli prensipleri öğrenir.				X	

### DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	KATKI YÜZDESİ
1.Ara Sınav	60
2.Ara Sınav	-
Proje	
Ödev	-
Sunum	-
Uygulama/Laboratuvar	40
Derse Katılım	
Stüdyo Kritiği	-
<b>TOPLAM</b>	100
<b>Yıl içinin Başarıya Oranı</b>	40
<b>Finalin Başarıya Oranı</b>	60
<b>TOPLAM</b>	100

### AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU

ETKİNLİK	SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ

			<b>SAAT</b>
Ders Süresi (Sınav hastası dahildir: 16 x toplam ders saati)	16	2	32
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	16	2	32
1.Ara Sınav (Hazırlık süresi dahil)	1	14	14
2.Ara Sınav (Hazırlık süresi dahil)			
Ödev (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)	3	4	12
Proje (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)			
Rapor (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)	2	13	26
Sunum (Hazırlık süresi dahil)	2	10	20
Final (Hazırlık süresi dahil)	1	14	14
Toplam İş Yüğü			150
Toplam İş Yüğü / 30 s			150/30
Dersin AKTS Kredisi			5