

VEJETERYAN MUTFAĞI

1	Ders Adı:	VEJETERYAN MUTFAĞI
2	Ders Kodu:	ASLS214
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	2
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	4
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	1.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	2.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	Yok
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Öğr. Gör. ERDOĞAN BOZAN
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Adres: UÜ. Harmancık Meslek Yüksekokulu Tel: 0 (224) 294 26 92 (Dahili: 63103) Fax: 0 224 881 32 18 e-mail: ebozan@uludag.edu.tr
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Vejeteryan Mutfaklarına ait menülerin beslenme ilkelerine uygun şekilde hazırlanması ve sunumuna ilişkin bilgilerin edinilmesi
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Vejetaryen tatları tanır.
	2	Vejetaryen menülerin besin değerlerini tanımlar.
	3	Vejetaryen proteinleri diğer malzemelerle birleştirir.
	4	Bir vejetaryen menü hazırlayıp sunar.
	5	
	6	
	7	
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Giriş	Giriş
2	Vejetaryen Mutfaklarının Tarihi I	Vejetaryen Mutfaklarının Tarihi I
3	Vejetaryen Mutfaklarının Tarihi II	Vejetaryen Mutfaklarının Tarihi II
4	Vejetaryen Mutfaklarında kullanılan malzemeler I	Vejetaryen Mutfaklarında kullanılan malzemeler I

5	Vejetaryen Mutfaklarında kullanılan malzemeler II	Vejetaryen Mutfaklarında kullanılan malzemeler II
6	Vejetaryen Mutfaklarında kullanılan malzemeler III	Vejetaryen Mutfaklarında kullanılan malzemeler III
7	Vejetaryen Mutfaklarında kullanılan yöntemler I	Vejetaryen Mutfaklarında kullanılan yöntemler I
8	Vejetaryen Mutfaklarında kullanılan yöntemler II	Vejetaryen Mutfaklarında kullanılan yöntemler II
9	Vejetaryen Mutfaklarında menü hazırlama I	Vejetaryen Mutfaklarında menü hazırlama I
10	Vejetaryen Mutfaklarında menü hazırlama II	Vejetaryen Mutfaklarında menü hazırlama II
11	Vejetaryen Mutfaklarında menü hazırlama III	Vejetaryen Mutfaklarında menü hazırlama III
12	Vejetaryen Mutfaklarında menü sunumu I	Vejetaryen Mutfaklarında menü sunumu I
13	Vejetaryen Mutfaklarında menü sunumu II	Vejetaryen Mutfaklarında menü sunumu II
14	Final projesi sunumu	Final projesi sunumu

22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	
----	---	--

23	Değerlendirme	
----	---------------	--

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARİ	SAYISI	KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav	1	40.00
Kısa Sınav	0	0.00
Ödev	0	0.00
Yıl Sonu Sınavı	1	60.00
Toplam	2	100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		

24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	
----	------------------------	--

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	1.00	14.00
Uygulamalı Dersler	14	2.00	28.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	11	3.00	33.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınavlar	1	6.00	6.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	10.00	10.00
Toplam İş Yüğü			91.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			3.03
Dersin AKTS Kredisi			3.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	2	2	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK2	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK3	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	0	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			