



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Vejeteryan Mutfak							
Ders Kodu		CUL215		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu derste soğuk mutfakta yapılan yiyecekleri hazırlayıp ilgili birimleri yönetmesi amaçlanmaktadır.							
Özet İçeriğı		Dersin içeriğıne uygun olarak uluslararası bir mutfaktaki soğuk bölümün ürünlerinin hazırlanması, sunumu, saklanması ve reçetelendirilmesi konuları işlenmektedir.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	1. Larousse Gastronomique, Komisyon, Oğlak Yayınları
---	--

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Ön hazırlık yapmak
2	Teorik	Soğuk sosları ve marinatları hazırlamak/ hazırlatmak
3	Teorik	Salataları hazırlamak/ hazırlatmak
4	Teorik	Mezeleri hazırlamak/ hazırlatmak
5	Teorik	Mezeleri hazırlamak/ hazırlatmak
6	Teorik	Ordövr çeşitlerini hazırlamak/ hazırlatmak
7	Teorik	Soğuk ve sıcak tost ve sandviç hazırlamak/ hazırlatmak
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Soğuk çorbaları hazırlamak/ hazırlatmak
10	Teorik	Zeytinyağılı yemekleri hazırlamak/ hazırlatmak
11	Teorik	Soğuk büfe yemekleri hazırlamak/ hazırlatmak
12	Teorik	Soğuk büfe yemekleri hazırlamak/ hazırlatmak
13	Teorik	Tabak ve büfe dekorlarını hazırlamak/ hazırlatmak
14	Teorik	Tabak ve büfe dekorlarını hazırlamak/ hazırlatmak
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Yarıyıl Sonu Sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	2	0	28
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
Toplam İş Yüğü (Saat)				50
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Vejeteryen beslenmenin ile sağlıklı beslenme ile ilişkisini açıklar.
2	Vejeteryen mutfak kültürünün tanımını yaparak temel özelliklerini açıklar.
3	Vejeteryan beslenme şekillerini açıklar.
4	Vejeteryan menü oluşturma becerisi kazandırır.



5	Vejetaryen mutfagından bir yemeği uygulamalı yapar
---	--

Program Çıktıları (Aşçılık Programı)

1	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek
2	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.
3	Turizm endüstrisinin gerektirdiğı insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak
4	Mesleğinin gerektirdiğı konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
5	Yiyecek içecek endüstrisinde gerekli bilgi ve becerileri, diğer disiplinlerdeki bilgi ve becerilerle desteklemek.
6	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan donanım ve ekipmanlar hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
7	Yiyecek içecek işletmelerinde uyulması gereken iş güvenliğı ve hijyen konusunda bilgi sahibi olmak.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	3	3	3	3	3
PÇ2	2	2	2	2	2
PÇ3	3	3	3	3	4
PÇ4	5	5	5	5	5
PÇ5	5	5	5	5	5
PÇ6	5	5	5	5	5
PÇ7	2	2	2	3	5

