



Gaziantep Üniversitesi
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

Vejetaryen Mutfak					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
7	GMS425	Vejetaryen Mutfak	4	3	4

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Seğmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI		Yok	Doç.Dr. HATİCE PEKMEZ turizm.gantep.edu.tr/pages.php?url=gastronomi-ve-mutfak-sanatleri-85	Yok

Dersin Amacı :

Öğrencilere vejetaryen ve diyet amaçlı yiyecek ve içecek hazırlama tekniklerini öğretmek ve becerisini kazandırmak

Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

Vejetaryen tarzı beslenme, tercih nedenleri, kültürel ve küresel akımlar; vejetaryen mutfaklarının genel yapısı; vejetaryen mutfaklarında kullanılan malzemeler; vejetaryen yemeklerin hazırlanması ve sunumu, özel beslenme amaçlı yiyeceklerin hazırlanması ve sunumu

Dersin Kaynakları

Kaynakları Vejetaryen Mutfağı Kitabı/ Boyut Yayın Grubu

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	: 100

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Derse giriş ve dersin tanıtılması		Yeşil Mutfak Vegan ve Vejetaryen Yemek Tarifleri
2	Vejetaryen beslenme ilkeleri		ders notları
3	Yeterli ve dengeli beslenmeye uygun vejetaryen yemekleri		Vegetarian meals suitable for adequate and balanced nutrition
4	Vejetaryen mutfağında kullanılan araçlar ve teknikler		Yeşil Mutfak Vegan ve Vejetaryen Yemek Tarifleri
5	Vejetaryen mutfağında çorbalar		Yeşil Mutfak Vegan ve Vejetaryen Yemek Tarifleri
6	Vejetaryen mutfağında mezeler ve aperatifler		DERS NOTLARI
7	Vejetaryen mutfağında sebze yemekleri		
8	Vejetaryen mutfağında tahıllar		DERS NOTLARI
9	ARA SINAV		
10	Vejetaryen mutfağında tohumlar, baharatlar ve otlar		ders notları
11	Vejetaryen mutfağında tatlılar ve şekerlemeler		
12	Vejetaryen menüler oluşturma		
13	Vejetaryen mutfağında yemek tarifleri		ders notları
14	Özel durumlar için vejetaryen beslenme (hamile, yaşlı, çocuk)		

Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

GMS405 Özel Beslenme Yöntemleri

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Vejetaryen mutfağının yemeklerinin yapımını öğrenir.
Ö02	.Düşük kalorili yiyecekler ve tatlılar üretimi yapılır.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P01	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramlar,kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur.
P14	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu kapsamda yemek çeşitleri hazırlar ve geliştirir.
P13	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabilme.
P10	Mönü planlaması yapar, uygular ve denetler.
P09	Yiyeceklerin kalori ve besin değerlerini hesaplar.
P07	Gastronomi ve Sanat alanlarına yönelik donanıma sahip olma ve edindiği bilgi ve becerileri uygulayabilme.
P03	Topluluklar halinde yaşayan insanların yemek kültürlerinin tarihsel süreçte değişimi, farklı dinlerde beslenme alışkanlıkları ve beslenmeyi etkileyen sosyal, ekonomik, kültürel, politik, coğrafik nedenler hakkında antropoloji, sosyoloji bilimlerinden faydalanarak bakış ve yorumlama becerisi kazanır.
P02	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir, uygular, çözümler ve yorumlar.
P17	Disiplinler arası çalışma ve araştırma yapabilme becerisini kazandırmak.
P12	Gastronomi alanında hâkim olan Fransızca terminolojiyi kullanabilme; mesleği ile ilgili kaynakları okuyup-anlayabilecek düzeyde İngilizce bilgisine sahip olabilme.
P11	(Catering) Toplu yemek organizasyonlarında görev yapar. Yiyecek üretimi alanında iş sağlığı ve güvenliği, yiyecek hijyeni ve güvenliği ile genel iş pratiğinde en iyi uygulamaları gerçekleştirebilir.
P15	Soğuk mutfak kapsamında yiyecek ve içecek hazırlamasını bilir ve uygular.
P18	İçinde bulunduğu örgütün tüm paydaşlarıyla hem sözlü hem de yazılı olarak doğru iletişim ve bilgi aktarımını gerçekleştirecek ve yönetebilecek iletişim becerilerine sahiptir.
P06	Sektörde sorumluluk alabilme ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilme.
P05	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilme.
P16	Türk Dili ve yabancı dil temel dilbilgisi kurallarını tanımlar. En az bir yabancı dilde, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında literatürü takip edebilecek düzeyde, sözlü ve yazılı iletişim becerilerine sahip olur.
P08	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular

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

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	6	7	42
Ödevler	1	10	10
Sunum/Seminer Hazırlama	1	10	10
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	14	2	28
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			120
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	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18	
Tüm	4	3	2	3	3	4	4	4										5
Ö01	4	4	3	3	3				3		2		3	4				5
Ö02	4	5	3	3	3					5		4					3	