## GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

| | | |
|---|---|---|
| Ders Adı / Course Name | Vegetarian Cuisine / Vegetarian Cuisine | |
| Ders Kodu / Course Code | GMS22072021341 | |
| Ders Türü / Course Type | | |
| Ders Seviyesi / Course Level | Bachelor’s / Bachelor’s | |
| Ders Akts Kredi / ECTS | 4.00 | |
| Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical) | 3.00 | |
| Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected) | 0.00 | |
| Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory) | 0.00 | |
| Dersin Verildiği Yıl / Year | 2 | |
| Öğretim Sistemi / Teaching System | Formal Education / Formal Education | |
| Eğitim Dili / Education Language | | |
| Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses | | |
| Amacı / Purpose | Vejetaryen beslenme, veganlık ve genel olarak bitki temelli beslenme türlerinin çıkış noktası, tarihi anlatılır. Farklı bitki temelli beslenme alışkanlıkları tartışılır ve uygulanır. | The starting point and history of vegetarian nutrition, veganism and plant-based nutrition types in general are explained. Different plant-based eating habits are discussed and applied. |
| İçeriği / Content | | |
| Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations | | |
| Staj Durumu / Internship Status | | |
| Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading | | |
| Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members) | | |

## ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

| | | |
|---|---|---|
| 1 | Vejetaryen, vegan ve diğer bitki bazlı beslenme türlerini tanımlayın, farklılıkların farkında olur | Identify vegetarian, vegan and other types of plant-based nutrition, be aware of the differences |
| 2 | Bitkisel beslenmenin çevre, küresel ısınma, hayvan refahı üzerindeki etkilerini etik açıdan açıklar | Explains the effects of plant nutrition on the environment, global warming and animal welfare from an ethical point of view |
| 3 | Vejetaryen ve vegan yemekler ve menüler hazırlamak, hayvansal ürünlerin ikamesini anlamak ve tariflerin vegan/vejetaryen versiyonlarını oluşturabilme | To prepare vegetarian and vegan dishes and menus, to understand the substitution of animal products and to be able to create vegan/vegetarian versions of recipes |

## HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

| Hafta / Week | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | Ders içeriği hakkında genel bilgi | | | | |
| | General information about the course content | | | | |
| 2 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | Bitki Temelli Diyetin Tarihçesi: Paleolitik Çağdan Neolitik Çağa | | | | |
| | The History of the Plant-Based Diet: From the Paleolithic Era to the Neolithic | | | | |
| 3 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | Mutfak Uygulaması | | | | |
| | Culinary Application | | | | |
| 4 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | Bitki Temelli Diyetin Tarihçesi: Dinler ve Et Tüketimi | | | | |
| | The History of the Plant-Based Diet: Religions and Meat Consumption | | | | |
| 5 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | Mutfak Uygulaması | | | | |
| | Culinary Application | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 6 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | Sınıflandırma Bitki Bazlı Diyetler Çeşitli Bitki Bazlı Diyetlerin Özellikleri | | | | |
| | Classification of Plant-Based Diets Features of Various Plant-Based Diets | | | | |
| 7 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | Mutfak Uygulaması | | | | |
| | Culinary Application | | | | |
| 8 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | Ara sınav | | | | |
| | Midterm | | | | |
| 9 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | Etik Bakış Açısı: Hayvan Hakları ve Et Tüketimi. Et/Balık Tüketiminin Çevresel Etkisi | | | | |
| | Ethical Point of View: Animal Rights and Meat Consumption. The Environmental Impact of Meat/Fish Consumption | | | | |
| 10 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | Mutfak Uygulaması | | | | |
| | Culinary Application | | | | |
| 11 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | Dernekler, kar amacı gütmeyen kuruluşlar, sosyal hareketler ve aktivistler Vejetaryen & Vegan Restoranlar | | | | |
| | Associations, non-profit organizations, social movements and activists of Vegetarian & Vegan Restaurants | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 12 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | | | | | |
| | Mutfak Uygulaması | | | | |
| | Culinary Application | | | | |
| 13 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | | | | | |
| | Mutfak Uygulaması | | | | |
| | Culinary Application | | | | |
| 14 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | | | | | |
| | Final Sınavı | | | | |
| | Final Exam | | | | |

## DEĞERLENDİRME / EVALUATION

| | 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 |

| | 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: | |

## İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

| Etkinlikler / Workloads | Sayı / Number | Süresi (Saat) / Duration (Hours) | Toplam İş Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour) |
|---|---|---|---|
| Ara Sınav / Midterm Examination | 1 | 1.00 | 1.00 |
| Final Sınavı / Final Examination | 1 | 1.00 | 1.00 |
| Derse Katılım / Attending Lectures | 14 | 6.00 | 84.00 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination | 12 | 2.00 | 24.00 |
| Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination | 8 | 1.00 | 8.00 |
| Toplam / Total: | 36 | 11.00 | 118.00 |
| Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 118.00/30.00 = 3.93 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 118.00 / 30.00 = 3.93 ~ | | | |

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

| Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes | Program Çıktıları / Program | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1.1.1 | 2.1.1 | 3.1.1 | 3.2.1 | 3.3.1 | 3.4.1 |
| 1.Vejetaryen, vegan ve diğer bitki bazlı beslenme türlerini tanımlayın, farklılıkların farkında olur / Identify vegetarian, vegan and other types of plant-based nutrition, be aware of the differences | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 2.Bitkisel beslenmenin çevre, küresel ısınma, hayvan refahı üzerindeki etkilerini etik açıdan açıklar / Explains the effects of plant nutrition on the environment, global warming and animal welfare from an ethical point of view | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 3.Vejetaryen ve vegan yemekler ve menüler hazırlamak, hayvansal ürünlerin ikamesini anlamak ve tariflerin vegan/vejetaryen versiyonlarını oluşturabilme / To prepare vegetarian and vegan dishes and menus, to understand the substitution of animal products and to be able to create vegan/vegetarian versions of recipes | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |

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