|  |  |
| --- | --- |
| **ABU_KKK_01-15.jpg** | **AKTS DERS TANITIM FORMU** |
|  **I. BÖLÜM (Senato Onayı)** |
| **Dersi Açan Fakülte /YO** | Meslek Yüksekokulu |
| **Dersi Açan Bölüm** | Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri |
| **Dersi Alan Program (lar)** | Aşçılık Programı | *Seçmeli* |
|  |  |
|  |  |
| **Ders Kodu**  | ASC 212 |
| **Ders Adı** | *Vejetaryen Mutfak* |
| **Öğretim dili**  | *Türkçe* |
| **Ders Türü** | *Ders* |
| **Ders Seviyesi** | *Ön Lisans* |
| **Haftalık Ders Saati** | **Ders: 2** | **Lab:**  | **Uygulama: 3** | **Diğer:**  |
| **AKTS Kredisi** | 3 |
| **Notlandırma Türü** | *Harf Notu* |
| **Ön koşul/lar** | *ASC 105 Gıda Güvenliği Hijyen ve Sanitasyon* |
| **Yan koşul/lar** |  |
| **Kayıt Kısıtlaması** |  |
| **Dersin Amacı**  | *Vejeteryan mutfağın genel yapısı, tarihi, vejeteryan beslenme özelliklerinin öğrenilmesi, vejeteryan mutfakta kullanılan malzemeler, bu malzemeler ile vejetaryan menu hazırlama ve sunumuna ilişkin bilgilerin edinilmesi* |
| **Ders İçeriği**  | *Öğrenciler vejetaryen ve özel yeme alışkanlığı olan insanlar hakkında gerekli bilgileri öğrenirler. Böylece onlar için alternative menü oluşturabilirler.* |
| **Öğrenim Çıktıları**  | **ÖÇ1** | Vejetaryen mutfağında kullanılan malzemeleri tanıma |
| **ÖÇ2** | Vejetaryen yemekleri hazırlama |
| **ÖÇ3** | Vejetaryen yemekleri sunma |
| **ÖÇ4** |  |
| **ÖÇ5** |  |
| **ÖÇ6** |  |
| **II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)** |
| **Temel Çıktılar** |  | **Program Çıktıları** | **ÖÇ1** | **ÖÇ2** | **ÖÇ3** | **ÖÇ4** | **ÖÇ5** | **ÖÇ6** |
| **PÇ1** | Türkçe sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma **becerisi**. |  |  **X** |  |  |  |  |
| **PÇ2** | Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme **becerisi**. | **X** | **X** |  |  |  |  |
| **PÇ3** | Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği **bilinci** ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme **becerisi**. | **X** | **X** | **X** |  |  |  |
| **PÇ4** | Proje yönetimi, risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik hakkında **bilgi**. | **X** | **X** |  |  |  |  |
| **PÇ5** | Sektörler hakkında **farkındalık** ve iş planı hazırlama **becerisi** | **X** |  |  |  |  |  |
| **PÇ6** | Mesleki ve etik sorumluluk **bilinci** ve etik ilkelerine uygun **davranma**. |  | **X** |  |  |  |  |
| **Fakülte/YO Çıktıları**  | **PÇ7** |  |  |
| **PÇ8** |  |
| **PÇ9** |  |
| **PÇ10** |  |
| **PÇ11** |  |
| **PÇ12** |  |
| **Program Çıktıları** | **PÇ13** |  |
| **PÇ14** |  |
| **PÇ15** |  |
| **PÇ16** |  |
| **PÇ17** |  |
| **PÇ18** |  |  |
| **III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)** |
| **Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları** | **Konu#** | **Hafta** | **Konu** | **ÖÇ1** | **ÖÇ2** | **ÖÇ3** | **ÖÇ4** | **ÖÇ5** | **ÖÇ6** |
| **K1** | *1* | Vejetaryen mutfağında kullanılan malzemeler | D3, D6 |  | D3, D6 |  |  |  |
| **K2** | *1* | Vegan yemeklerinde kullanılan içerikler | D1,D3 | D3, D6 |  |  |  |  |
| **K3** | *2* | Soğuk hızlı kahvaltılar | D1 | D3, D6 |  |  |  |  |
| **K4** | 3 | Sıcak kahvaltılar | D | D3, D6 |  |  |  |  |
| **K5** | 4 | Öğle yemekleri | D1 | D3, D6 |  |  |  |  |
| **K6** | 5 | Başit akşam yemeği |  | D3, D6 |  |  |  |  |
| **K7** | 6,7 | Özel günler için sağlıklı vegan yemekleri | D1 | D3, D6 |  |  |  |  |
| **K8** | 9 | Ekmek ve yanındakiler | D1 | D3, D6 |  |  |  |  |
| **K9** | 10 | Çorbalar ve krakerler | D1 | D3, D6 |  |  |  |  |
| **K10** | 11,12 | Sağlıklı tatlılar - tartlar ve kobler | D1 | D3, D6 |  |  |  |  |
| **K11** | 13 | Vejetaryen mutfağında menu hazırlama |  |  | D3,D6 |  |  |  |
| **K12** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **K13** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Öğrenim Değerlendirme Metotları,** **Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları** | **No** | **Tür**  | **Ağırlık** | **Uygulama Kuralı**  | **Telafi Kuralı** |
| **D1** | **Sınav** | *Vize %30**Final %40* |  |  |
| **D2** | **Kısa Sınav (Quiz)** | *-* |  |  |
| **D3** | **Ödev** | *%10* |  |  |
| **D4** | **Proje** | *-* |  |  |
| **D5** | **Rapor** | *-* |  |  |
| **D6** | **Sunum** | *%20* |  |  |
| **D7** | **Katılım/Etkileşim** | *-* |  |  |
| **D8** | **Sınıf/Lab./Saha Çalışması**  | *-* |  |  |
| **D9** | **Diğer** | *-* |  |  |
| **TOPLAM** | **%100** |
| **Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı** | Öğrenim çıktılarının belirlenmesi sırasında öğrencilerin sınıf faaliyetleri, derse katılımları, bireysel raporları ve sunumları dikkate alınarak belirlenecektir. |
| **Harf Notu Belirleme Metodu** | Harf notu öğrencinin aldığı puana göre aşağıdaki kriterler göz önünde bulundurularak hesaplanır:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Toplam Puan | 100 | 99-95 | 94-90 | 89-85 | 84-80 | 79-75 | 74-70 | 69-65 | 64-60 | 59-55 | 54-50 | 49-0 |
| Harf Notu | A+ | A | A- | B+ | B | B- | C+ | C | C- | D+ | D | F |
| Rakam  | 4.00 | 4.00 | 3.70 | 3.30 | 3.00 | 2.70 | 2.30 | 2.00 | 1.70 | 1.30 | 1.00 | 0.00 |

 |
| **Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yükü** | **No** | **Tür** | **Açıklama** | **Saat** |
| **Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre** |
| **1** | **Sınıf Dersi** |  | 12x2= 24 |
| **2** | **Etkileşimli Ders** |  | - |
| **3** | **Problem Dersi**  |  | - |
| **4** | **Laboratuvar**  |  | 12x3=36 |
| **5** | **Uygulama** |  | - |
| **6** | **Saha Çalışması** |  | - |
| Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre |
| **6** | **Proje** |  |  |
| **7** | **Ödev** | Öğrenciler bireysel rapor ve sunum etkinliği ile meşgul olurlar. | 7x2=14 |
| **8** | **Derse Hazırlık**  | Öğrenciler ders öncesinde tarifler ile ilgili bölümleri okumayı gerektirir | 12x1=12 |
| **9** | **Ders Tekrarı** | Öğrenciler, sınıftan sonra pişirme yöntemlerini uygulamayı gerekmektedir. | 12x1=12 |
| **10** | **Studyo** |  |  |
| **11** | **Ofis Saati** | Her öğrenci, takım sunumu için eğitmenle buluşmayı gerektirir. |  |
| *TOPLAM* |  |  98 |
| IV. BÖLÜM |
| **Öğretim Elemanı** | **İsim** |  |
| **E-mail** |  |
| **Tel** |  |
| **Ofis** |  |
| **Görüşme saatleri** |  |
| **Ders Materyalleri** | **Zorunlu** |  |
|  | **Önerilen** |  |
| **Diğer** | **Akademik Dürüstlük** | Akademik olarak yanlış davranışı olan herhangi bir öğrenci, dersten atılır. |
| **Engelli Öğrenciler** |  |
| **Güvenlik Konuları**  |  |
| **Esneklik** | Eğitmen, dersin ihtiyaçlarına cevap olarak dersin herhangi bir yönünü değiştirme hakkını saklı tutar. |