TARİF GELİŞTİRME ve SUNUM TEKNİKLERİ

1	Ders Adi:	TARİF GELİŞTİRME ve SUNUM TEKNİKLERİ
2	Ders Kodu:	ASLS212
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:	Meslek Yüksekokulları Yönetim Kurullarının görevlendirdiği öğretim elemanları.
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Öğr.Gör. Erdoğan BOZAN Adres: UÜ. Harmancık Meslek Yüksekokulu Tel: 0 (224) 294 26 92 (Dahili: 63123) Fax: 0 224 881 32 18 e-mail: ebozan@uludag.edu.tr
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Genel mutfak teknikleri geleneksel ve dünya mutfaklarının bilgileri teknikleri özellikleri pişirme şekilleri ürünleri ile beraber yaratıcılığı ön planda tutarak yeni ürün ve reçete geliştirme özgün tatlar prezantasyonlar oluşturarak mesleki beceri ve yaratıcılık kazanmak hedeflenmektedir.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	Yaratıcılığını geliştirip yeni ürünler tasarlama ve var olan lokal ürünleri global olarak yorumlama becerisi kazanır
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Tarif geliştirme ve sunum teknikleri hakkında bilgi verir.
	2	Et yemeklerinin servisi hakkında bilgi verir.
	3	Etlerin garnitür sos uyumu ile birlikte armoni olarak servisini açıklar.
	4	Sebze yemeklerinin tek başına veya başka bileşenler ile servis şeklini açıklar.
	5	Özgün malzemeler kullanarak mönü uyum ve sıralama hakkında bilgi verir.
	6	Türk ve dünya mutfak bilgilerini birleştirerek özgün tarifler ve büfeler geliştirir.
	7	
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama

1	Tarif geliştirme ve sunumun özellikleri ve yapım teknikleri	Tarif geliştirme ve sunumun özellikleri ve yapım teknikleri
2	Çorbalarda tarif geliştirme ve sunum teknikleri	Çorbalarda tarif geliştirme ve sunum teknikleri
3	Et yemeklerinin reçetelerinin geliştirilmesi ve sunum teknikleri	Et yemeklerinin reçetelerinin geliştirilmesi ve sunum teknikleri
4	Sebze yemeklerinin reçetelerinin geliştirilmesi ve sunum teknikleri	Sebze yemeklerinin reçetelerinin geliştirilmesi ve sunum teknikleri
5	Makarnaların geliştirilmesi ve sunum özellikleri	Makarnaların geliştirilmesi ve sunum özellikleri
6	Özgün malzemelerle tarif geliştirme sunum özellikleri black box modeli	Özgün malzemelerle tarif geliştirme sunum özellikleri black box modeli
7	Özgün malzemelerle tarif geliştirme sunum özellikleri black box modeli	Özgün malzemelerle tarif geliştirme sunum özellikleri black box modeli
8	Köfte ve hamur işi yemeklerinin geliştirilmesi ve sunum teknikleri	Köfte ve hamur işi yemeklerinin geliştirilmesi ve sunum teknikleri
9	Köfte ve hamur işi yemeklerinin geliştirilmesi ve sunum teknikleri	Köfte ve hamur işi yemeklerinin geliştirilmesi ve sunum teknikleri
10	Türk Mutfağında özgün reçeteler oluşturma ve sunum teknikleri	Türk Mutfağında özgün reçeteler oluşturma ve sunum teknikleri
11	Türk Mutfağında özgün reçeteler oluşturma ve sunum teknikleri	Türk Mutfağında özgün reçeteler oluşturma ve sunum teknikleri
12	Açık büfe yapım teknikleri	Açık büfe yapım teknikleri
13	Dünya Mutfağında özgün tarif geliştirme ve sunum teknikler	Dünya Mutfağında özgün tarif geliştirme ve sunum teknikler
14	Tatlılarda reçete geliştirme ve sunum teknikleri.	Tatlılarda reçete geliştirme ve sunum teknikleri.

22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Loftus, D. (2012). Around the World in 80 Dishes : Classic Recipes from the World's Favourite Chefs. Atlantic Books, New York. Lang, Harvey, J. (2006). Larousse Gastronomique : World's Greatest Culinary Encyclopedia. Potter, Paris. Dünya Mutfakları Atlası;NTV Yayınları Yemek tadının Tarihi,Oğlak Yayınları
23	Değerlendirme	

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	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		Ölçme ve değerlendirme, Bursa Uludağ Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim Yönetmeliği ilkelerine göre yapılmaktadır.

24	**AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU**

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (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 Yükü			91.00
Toplam İş Yükü / 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	5	3	4	5	5	4	4	3	5	5	3	4	5	3	4	5
ÖK2	4	4	5	4	3	5	5	4	4	4	5	3	3	5	5	5
ÖK3	5	4	5	5	5	4	3	5	5	5	5	5	4	4	4	4
ÖK4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖK5	5	4	5	3	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖK6	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri

Katkı Düzeyi:	1 çok düşük	2 Düşük	3 Orta	4 Yüksek	5 Çok Yüksek