

YEMEK STİLİSTLİĞİ

1	Ders Adı:	YEMEK STİLİSTLİĞİ
2	Ders Kodu:	ASLS011
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	2
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	3
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. Dr. PINAR AYDIN TEMEL
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Meslek Yüksekokulları Yönetim Kurullarının görevlendirdiği öğretim elemanları.
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Öğr.Gör. Pınar AYDIN TEMEL Adres: UÜ. Harmancık Meslek Yüksekokulu Tel: 0 (224) 294 26 92 (Dahili: 63125) Fax: 0 224 881 32 18 e-mail: paydin@uludag.edu.tr
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Yemekleri görsel objeler olarak beğenilecek şekilde algılanmasını sağlamak.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	Yemeklerin görsel yapısının ilk izlenim için önemli olduğunu bilir görsel destekli düzenlemede daha istekli olur
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Yemek stilistliğinin önemini kavramak
	2	Meyvelerin görsel sunumu sağlamak
	3	Sebzelerin görsel sunumu sağlamak
	4	Kahvaltılıkları çekici bir şekilde sunmak
	5	Etlerin görsel sunumunu sağlamak
	6	Balıkların görsel sunumu sağlamak
	7	Izgara yemeklerini çekici bir şekilde hazırlamak
	8	Görsel olarak beğenilen gıdalar ile müşteri tatminini arttırmak
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Planlamak	Stil planları hazırlama
2	Gerekli araç ve gereçlerin hazırlamak	Araç gereçleri tanıma
3	Dondurmak ve soğutmak	Dondurma ve soğutma
4	Salatalar hazırlamak	Salatalar

5	Makarna ve soslar hazırlamak	Makarna ve soslar
6	Burgerler ve sandviçler hazırlamak	Burger ve sandviçler
7	Etler hazırlamak	Etler
8	Sebzeler hazırlamak	Sebzeler
9	Dondurmalar hazırlamak	Dondurmalar
10	Tatlılar hazırlamak	Tatlılar
11	Kahvaltılıklar hazırlamak	Kahvaltılıklar
12	Garnitürler hazırlamak	Garnitürler
13	Çeşitli gıdalar ile farklı kombinasyonlar hazırlamak	Gıda kombinasyonları
14	Genel değerlendirme ve tekrar	Gıda kombinasyonları

22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	1. Bellingham, Linda., Bybee, Jean Ann ve Rogers, Brad G. Food Styling For Photographers: A Guide to Creating Your Own Appetizing Art. Focal Press
----	---	--

23	Değerlendirme	
----	---------------	--

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALAR	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 Yüğü (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 Yüğü			91.00
Toplam İş Yüğü / 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	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	0	0	0
ÖK2	4	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	0	0	0	0
ÖK3	4	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	0	0	0	0
ÖK4	4	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	0	0	0	0
ÖK5	4	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	0	0	0	0
ÖK6	4	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	0	0	0	0
ÖK7	4	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	0	0	0	0
ÖK8	4	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			