AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Yiyecek Stilistliği								
Ders Kodu	CUL253		Ders Düzeyi	Önlisans					
AKTS Kredi	3	İş Yükü	73 *(Saat)*	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu dersin amacı okulun son dönemini okuyan öğrencilerin yemeğin stilize edilmesi ve kompozisyonun oluşturulması hakkında bilgilenmelerini ve kendilerini geliştirmelerini sağlamaktır.								
Özet İçeriği	Yiyecek stilistliği dersinde sunulan yiyeceklerin ve sunum ortamının biçimlendirilmesi ve bunun sağladığı etkiler tartışılmaktadır.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma, Örnek Olay								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ders Koşulları	
Denk Ders	AŞL210

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Ödev	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	1. Eraslan, N. (2000)Pişirme Yöntemleri. Ankara: Detay Yayıncılık.
2	2. Gısslen, W. (2011) Professional Cooking 7th Edition. John Wiley&Sons Inc.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Yemek ve Şekil
2	Teorik	Klasik ve Modern Yaklaşım
3	Teorik	Tabakta Yemek Yerleşimi
4	Teorik	Renk ve Form
5	Teorik	Menü Oluşumu
6	Teorik	Tabak Dizaynı
7	Teorik	Tabak Dizaynı (Devam)
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Uluslararası Festivallerde Yarışan Yemekler
10	Teorik	Uluslararası Festivallerde Yarışan Yemekler
11	Teorik	Uluslararası Festivallerde Yarışan Yemekler
12	Teorik	Yiyeceğin Miktarı ve Önemi
13	Teorik	Yiyecek Miktarının Tüketime Etkisi
14	Teorik	Genel Değerlendirme
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Yarıyıl Sonu Sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	1	3	56
Ara Sınav	1	5	1	6
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
			Toplam İş Yükü (Saat)	73
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	3
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Öğrencilerimiz tabak dizaynı ve yiyecek stilistliği hakkında temel bilgilere sahip olacaklardır.
2	Yemek ve Şekil ilişkisi
3	Kompozisyon ve lezzet algısı
4	Yiyecek fotoğrafçılığı
5	Yiyecek stilistligi temel kuralları

Program Çıktıları *(Aşçılık Programı)*	
1	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek
2	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.
3	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak
4	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
5	Yiyecek içecek endüstrisinde gerekli bilgi ve becerileri, diğer disiplinlerdeki bilgi ve becerilerle desteklemek.
6	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan donanım ve ekipmanlar hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
7	Yiyecek içecek işletmelerinde uyulması gereken iş güvenliği ve hijyen konusunda bilgi sahibi olmak.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi *1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek*

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	2	2	2	3	2
PÇ2	2	2	2	4	2
PÇ3	3	3	3	3	3
PÇ4	5	5	5	5	5
PÇ5	5	5	5	5	5
PÇ6	5	5	5	5	5
PÇ7	4	4	4	2	3