

T.C.
FARUK SARAÇ TASARIM MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI DERS ÖĞRETİM PLANLARI

DERS BİLGİLERİ

Ders	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
Mutfakta Güzel Sanatlar	GST 318	4	1+1	2	3
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Ön Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze				
Dersin Ön Koşulu	Yok				
Dersin Koordinatörü	Öğr. Gör. Ayşe Doğan				
Dersi Verenler					
Dersin Amacı	Bu derste; yiyecekleri hazırlayıp, çeşitli servis şekillerine göre gruplara veya bireysel olarak sunuma hazır hale getirmesi amaçlanmaktadır.				
Dersin Öğrenci Kazanımları	1	<i>Yemek süsleme sanatının tanımını yaparak özelliklerini açıklar, uygular.</i>			
	2	<i>Basit sebze dekorları yapım aşamalarını açıklar, uygular.</i>			
	3	<i>Sıcak ve soğuk meze ve başlangıç tabaklarının prezentasyon kurallarını sıralar, uygular.</i>			
	4	<i>Çorba tabaklarının prezentasyon kurallarını sıralar, uygular.</i>			
	5	<i>Et yemekleri tabaklarının prezentasyon kurallarını sıralar, uygular.</i>			
	6	<i>Tatlı tabaklarının prezentasyon kurallarını sıralar, uygular. Estetik ve renk konusunda bilgi sahibi olur.</i>			
Hafta	DERS AKIŞI				
1	Genel Olarak Süsleme, Estetik, Renk Bilgisi,				
2	Süslemede Kullanılan Araç-Gereçler Süsleme Türleri				
3	Çeşitli Süsleme Teknikleri , Yemeklerde Süsleme				
4	Salatalarda Süsleme		Süsleme uygulamaları		
5	Çorbalarda Süsleme		Süsleme uygulamaları		
6	Tatlılarda Süsleme		Süsleme uygulamaları		
7	ARA SINAV				
8	Sıcak Yemeklerde Süsleme		Süsleme uygulamaları		
9	Sıcak Yemeklerde Süsleme		Süsleme uygulamaları		
10	Hamur İşlerinde Süsleme		Süsleme uygulamaları		

11	Çikolata ile Süslemeler	Süsleme uygulamaları
12	Pasta Süslemeleri	Süsleme uygulamaları
13	Açık Büfe Süslemesi	Süsleme uygulamaları
14	Açık Büfe Süslemesi	Süsleme uygulamaları
KAYNAKLAR		
<ul style="list-style-type: none"> - Necip ERTÜRK, Mutfakta güzel Sanatlar, - Haşim DEMİRTAŞ, Mutfakta Güzel Sanatlar, - GÖKDEMİR A. 2009 MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ - Öğr.Görevlisi Ders Notları - Fahir Telli, Soğuk Mutfak , Açık Büfe ve Süsleme Sanatı 		
DEĞERLENDİRME		
Yarıyıl İçi Çalışmaları	Sayısı	Katkı Yüzdesi
Ara Sınav	1	40
Ödev	0	0
Yıl Sonu Sınavı	1	60
Toplam	2	100
Yıl İçi Çalışmaların Başarıya Oranı	40	
Finalin Başarıya Oranı	60	
Toplam	100	
Açıklama		