

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 Koordinatörü	Öğr.Gör. Ayşe Doğan				
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Ayşe Doğan				
Dersin Amacı	Yemek süsleme, dekore etme sanatının temel kavramlarını, süslemede, dekorda kullanılan araç ve gereçleri tanıma ve kullanma, yemekleri süsleme becerisini kazanmak.				

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
5	Çorbalarda Süsleme
6	Tatlılarda Süsleme
7	ARA SINAV
8	Sıcak Yemeklerde Süsleme
9	Sıcak Yemeklerde Süsleme
10	Hamur İşlerinde Süsleme
11	Çikolata ile Süslemeler
12	Pasta Süslemeleri
13	Açık Büfe Süslemesi
14	Açık Büfe Süslemesi

KAYNAKLAR

- Necip ERTÜTK, Mutfakta güzel Sanatlar,
- Haşim DEMİRTAŞ, Mutfakta Güzel Sanatlar,

