GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Yemek Süsleme Sanatı	
Ders Kodu / Course Code	1116G2014	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	4,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	1,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	2,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Tabak süsleme ve prezentasyonu için gerekli kuralların öğrenilmesi amaçlanmaktadır.	It is aimed to learn the necessary rules for plate decoration and presentation.
İçeriği / Content	Sebze ve meyve dekorları, başlangıç, anayemek, salata, meze ve tatlı tabağı süsleme ve prezentasyonu kuralları	Vegetable and fruit decorations, starter, main course, salad, appetizer and dessert plate decoration and presentation rules
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Yemek pişirmenin temelleri / Bryan. Miller, Nobel Yaşam, 2020 Mutfak ve stewarding profesyonel mutfak rehberi / Alpasrslan Özoral ; Önder Yıldırım, Ed. Kıvılcım Alayunt Özoral, Cafe Fernando / Cenk Sönmezsoy, Mundi Kitap, 2021 Profesyonel pastacılık / Duygu Tuğcu, Rumuz Yayınevi, 2019 Profesyonel aşçılık / Wayne Gisslen, Nobel Akademik Yayıncılık, 2021	
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Berre Zeynep UÇAN KAYAALP	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Yemek süsleme sanatının tanımını yaparak özelliklerini açıklar.	Defines the art of food decoration and explains its characteristics.
2	Basit sebze dekorları yapım aşamalarını açıklar.	Explains the steps of making simple vegetable decorations.
3	Sıcak ve soğuk meze ve başlangıç tabaklarının prezentasyon kurallarını sıralar.	List the presentation rules of hot and cold appetizers and starter plates.
4	Et yemekleri tabaklarının prezentasyon kurallarını sıralar.	List the presentation rules of meat dishes.
5	Tatlı tabaklarının prezentasyon kurallarını sıralar.	List the presentation rules of dessert plates.
6	Çorba tabaklarının prezentasyon kurallarını sıralar.	List the presentation rules of soup plates.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yemek süsleme sanatının mutfak uygulamalarındaki önemi, özellikleri.				
	The importance and characteristics of food decoration art in culinary applications.				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Basit sebze ve meyve dekorları.	Basit sebze ve meyve dekorları.			
	Simple vegetable and fruit decorations.	Simple vegetable and fruit decorations.			
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Başlangıç yemeklerinin süslenmesi. Soğuk finger food süslemeleri.	Başlangıç yemeklerinin süslenmesi. Soğuk finger food süslemeleri.			
	Decorating starter dishes. Cold finger food decorations.	Decorating starter dishes. Cold finger food decorations.			
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Başlangıç yemeklerinin süslenmesi. Sıcak finger food süslemeleri.	Başlangıç yemeklerinin süslenmesi. Sıcak finger food süslemeleri.			
	Decorating starter dishes. Hot finger food decorations.	Decorating starter dishes. Hot finger food decorations.			
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Soğuk mezelerin prezantasyonu.	Soğuk mezelerin prezantasyonu.			
	Presentation of cold appetizers.	Presentation of cold appetizers.			

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sıcak mezelerin prezantasyonu	Sıcak mezelerin prezantasyonu			
	Presentation of hot appetizers	Presentation of hot appetizers			
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ordörv tabakları ve peynir tabaklarının prezantasyonu.	Ordörv tabakları ve peynir tabaklarının prezantasyonu.			
	Presentation of hors d'oeuvres and cheese plates.	Presentation of hors d'oeuvres and cheese plates.			
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	Midterm				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Salataların hazırlanması ve prezantasyonu ve Çorbaların hazırlanması ve prezantasyonu.	Salataların hazırlanması ve prezantasyonu ve Çorbaların hazırlanması ve prezantasyonu.			
	Preparation and presentation of salads and preparation and presentation of soups.	Preparation and presentation of salads and preparation and presentation of soups.			
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tavuk yemeklerinin hazırlanması ve prezantasyonu.	Tavuk yemeklerinin hazırlanması ve prezantasyonu.			
	Preparation and presentation of chicken dishes.	Preparation and presentation of chicken dishes.			
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dana ile hazırlanan yemeklerin hazırlanması ve prezantasyonu.	Dana ile hazırlanan yemeklerin hazırlanması ve prezantasyonu.			
	Preparation and presentation of dishes prepared with veal.	Preparation and presentation of dishes prepared with veal.			

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Balık yemeklerinin hazırlanması ve prezantasyonu.	Balık yemeklerinin hazırlanması ve prezantasyonu.			
	Preparation and presentation of fish dishes.	Preparation and presentation of fish dishes.			
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çikolata ile tatlıların süslenmesi.	Çikolata ile tatlıların süslenmesi.			
	Decorating desserts with chocolate.	Decorating desserts with chocolate.			
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Şeker ile tatlıların süslenmesi.	Şeker ile tatlıların süslenmesi.			
	Decorating desserts with sugar.	Decorating desserts with sugar.			
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Şeker ile tatlıların süslenmesi.	Şeker ile tatlıların süslenmesi.			
	Decorating desserts with sugar.	Decorating desserts with sugar.			
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Sınavı				
	Final exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	10,00	10,00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	3,00	42,00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	3,00	42,00
Final Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	20,00	20,00
Toplam / Total:	32	38,00	116,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30,00 (Saat/AKTS) = 116,00/30,00 = 3,87 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30,00 (Hour / ECTS) = 116,00 / 30,00 = 3,87 ~ 4.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes													
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1	1.1.1	1.1.1	1.1.1	1.1.1
1.Yemek süsleme sanatının tanımını yaparak özelliklerini açıklar. / Defines the art of food decoration and explains its characteristics.									4					5
2.Basit sebze dekorları yapım aşamalarını açıklar. / Explains the steps of making simple vegetable decorations.					3	3		5	2					
3.Sıcak ve soğuk meze ve başlangıç tabaklarının prezentasyon kurallarını sıralar. / List the presentation rules of hot and cold appetizers and starter plates.					3	3		5			3	4	5	
4.Et yemekleri tabaklarının prezentasyon kurallarını sıralar. / List the presentation rules of meat dishes.					3	3		5			3	4	5	
5.Tatlı tabaklarının prezentasyon kurallarını sıralar. / List the presentation rules of dessert plates.					3	3		5			3	4	5	
6.Çorba tabaklarının prezentasyon kurallarını sıralar. / List the presentation rules of soup plates.					3	3		5			3	4	5	

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high