

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Food Decoration Art / Food Decoration Art	
Ders Kodu / Course Code	AŞ208B	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Pre-Bachelor / Pre-Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	3.00	
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	Normal Education / Normal Education	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Genel olarak çorbalarda, ana yemeklerde, tatlı ve pastalarda çeşitli süsleme tekniklerinin öğrenilmesi amaçlanmaktadır.	Generally it is aimed to learn various decoration techniques in soups, main courses, desserts and cakes.
İçeriği / Content	Süslemede ve dekorda kullanılan araçları tanıma, Çeşitli dekor bıçaklarını kullanma, Çeşitli kesici aletleri kullanma, Tatlı, pasta ve hamur işlerinde süsleme tekniği, soğuk ve sıcak yemeklerde süsleme tekniği	Recognition of tools used in decoration and decor, using various decor knives, using various cutting tools, dessert, pastry and pastry decorating technique, cold and hot food decorating technique
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Erdoğan, C., (2011) Soğuk Mutfak ve Süsleme Sanatı Soğuk Sıcak Temel Bilgiler	Erdoğan, C., (2011) Soğuk Mutfak ve Süsleme Sanatı Soğuk Sıcak Temel Bilgiler
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Mehmet NAZİKGÜL	Lecturer Mehmet NAZİKGÜL

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Yemek süsleme sanatının temel kavramlarını açıklamak.	To explain the basic concepts of food decoration art.
2	Süsleme türlerini açıklamak.	Explain the types of decoration.
3	Dekor süsleme sanatının temel kavramlarını açıklamak.	Explain the basic concepts of decor decoration art.
4	Süslemede ve dekorda kullanılan araçları tanımlamak ve kullanmak	Define and use the tools used in decoration and decor

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Süsleme ile ilgili kavramlar				
	Concepts related to decoration				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Süsleme Türleri				
	Decoration Types				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Süslemede Kullanılan Araç-Gereçler				
	Decoration Tools				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Çeşitli süsleme teknikleri			
		Various decorative techniques			
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Yemeklerde Süsleme			
		Decoration in meals			

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Salatalarda Süsleme			
		Garnishing in Salads			
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Çorbalarda Süsleme			
		Soup Decoration			
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
		Tatlılarda Süsleme			
		Decoration in Desserts			
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Sıcak Yemeklerde Süsleme			
		Decoration in Hot Dishes			
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Sıcak Yemeklerde Süsleme			
		Decoration in Hot Dishes			

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Hamur İşlerinde Süsleme			
		Decoration in Pastry			
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Çikolata ile Süslemeler			
		Decorations with chocolate			
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Pasta Süslemeleri			
		Cake Decorations			
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Açık büfe dekorları			
		Buffet decorations			

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 Yüğü (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	5	1.00	5.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	3.00	42.00
Ev Ödevi / Homework	14	3.00	42.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	5	1.00	5.00
Rapor Hazırlama / Report Preparation	5	1.00	5.00
Toplam / Total:	45	12.00	102.00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	2.1.1	3.1.1	3.2.1	3.3.1	3.4.1	3.4.2	3.4.3
1.Yemek süsleme sanatının temel kavramlarını açıklamak. / To explain the basic concepts of food decoration art.	1	3	2	2	4	3	2	4	3	2
2.Süsleme türlerini açıklamak. / Explain the types of decoration.	1	2	3	3	3	2	2	3	2	3
3.Dekor süsleme sanatının temel kavramlarını açıklamak. / Explain the basic concepts of decor decoration art.	1	3	3	2	4	3	2	3	3	2
4.Süslemede ve dekorda kullanılan araçları tanımlamak ve kullanmak / Define and use the tools used in decoration and decor	1	3	2	2	4	4	1	3	3	2

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