

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name		
Ders Kodu / Course Code	EGST429	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor / Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	6.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	2.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	4	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	-	-
Amacı / Purpose	Ders kapsamında, süsleme teknikleri ve kurallarının kavranması ile birlikte farklı gıda türlerine yönelik süsleme tekniklerinin uygulanarak öğretilmesi amaçlanmaktadır.	Within the scope of the course, it is aimed to understand the decoration techniques and rules, and to teach the decoration techniques for different types of food by applying them.
İçeriği / Content	Hazırlanan her türlü yiyeceğin tabak dizaynında süsleme yöntemlerinin öğretilmesi, büfelerde dekorasyon amaçlı heykellerin hazırlanması,	Teaching the decorating methods in the plate design of all kinds of prepared food, preparing the sculptures for the decoration in the buffets.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	-	-
Staj Durumu / Internship Status	-	-
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	-	-
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	-	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Yemek süsleme sanatının özelliklerini kavrar.	Comprehends the features of the art of food decoration.
2	Basit sebze dekorları yapımını öğrenir.	Learns how to make simple vegetable decorations.
3	Sıcak ve soğuk meze ve başlangıç tabaklarının prezentasyon kurallarını öğrenir ve uygular.	Learns and applies the rules of presentation of hot and cold appetizers and starters.
4	Çorba tabaklarının prezentasyon kurallarını öğrenir ve uygular.	Learns and applies the rules of presentation of soup plates.
5	Et yemekleri tabaklarının prezentasyon kurallarını öğrenir ve uygular.	Learns and applies the rules of presentation of meat dishes plates.
6	Tatlı tabaklarının prezentasyon kurallarını öğrenir ve uygular.	Learns and applies the rules of presentation of dessert 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 süslemenin tanımı ve kuralları	Mutfakta Uygulama			
	Additional decoration and rules	Practice in the kitchen			
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Süs dekorasyon teknikleri	Mutfakta Uygulama			
	Ornamental decoration techniques	Practice in the kitchen			
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Soslarla süsleme teknikleri	Mutfakta Uygulama			
	Decorating techniques with sauces	Practice in the kitchen			
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kırmızı et yemeklerini süsleme teknikleri	Mutfakta Uygulama			
	Techniques to decorate the appetite of raw meat	Practice in the kitchen			
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Beyaz et yemeklerini süsleme teknikleri	Mutfakta Uygulama			
	Techniques for decorating white meat dishes	Practice in the kitchen			

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Balık yemeklerini süsleme teknikleri	Mutfakta Uygulama			
	Techniques of decorating fish dishes	Practice in the kitchen			
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Deniz ürünlerini süsleme teknikleri	Mutfakta Uygulama			
	Seafood decoration techniques	Practice in the kitchen			
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	Midterm Exam				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Meyveleri süsleme teknikleri	Mutfakta Uygulama			
	Fruit ornament techniques	Practice in the kitchen			
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tatlıları süsleme teknikleri	Mutfakta Uygulama			
	Sweet trimming techniques	Practice in the kitchen			
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tereyağ heykel yapımı	Mutfakta Uygulama			
	Butter sculpting	Practice in the kitchen			

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çikolata heykel yapımı	Mutfakta Uygulama			
	Chocolate sculpture made	Practice in the kitchen			
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Büfe kurulum ve tasarımları	Mutfakta Uygulama			
	Buffet setup and designs	Practice in the kitchen			
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Buzdan süslemeler	Mutfakta Uygulama			
	Ice-tone decorations	Practice in the kitchen			
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final				
	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 Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	3.00	3.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	7	3.00	21.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	3.00	42.00
Ev Ödevi / Homework	2	3.00	6.00
Final Sınavı / Final Examination	1	3.00	3.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	14	3.00	42.00
Gösterme / Demonstration	14	2.00	28.00
Toplam / Total:	53	20.00	145.00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes														
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14	1.1.15
1.Yemek süsleme sanatının özelliklerini kavrar. / Comprehends the features of the art of food decoration.	4	4	4	4	3	4	2	2	1	1	1	1	3	5	5
2.Basit sebze dekorları yapımını öğrenir. / Learns how to make simple vegetable decorations.	4	4	2	4	2	4	1	1	1	1	1	1	1	5	5
3.Sıcak ve soğuk meze ve başlangıç tabaklarının prezentasyon kurallarını öğrenir ve uygular. / Learns and applies the rules of presentation of hot and cold appetizers and starters.	4	4	2	4	2	4	1	1	1	1	1	1	1	5	5
4.Çorba tabaklarının prezentasyon kurallarını öğrenir ve uygular. / Learns and applies the rules of presentation of soup plates.	4	4	2	4	2	4	1	1	1	1	1	1	1	5	5
5.Et yemekleri tabaklarının prezentasyon kurallarını öğrenir ve uygular. / Learns and applies the rules of presentation of meat dishes plates.	4	4	2	4	2	4	1	1	1	1	1	1	1	5	5
6.Tatlı tabaklarının prezentasyon kurallarını öğrenir ve uygular. / Learns and applies the rules of presentation of dessert plates.	4	4	2	4	2	4	1	1	1	1	1	1	1	5	5

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