GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	FOOD DECORATION ART / FOOD DECORATION ART	
Ders Kodu / Course Code	SEC10820168310	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	3.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Teorik bilgilerin yanı sıra pratikle ortaya çıkan, yaptıkça geliştirilebilen ve göze hoş gelen servis tabakları hazırlayabilme becerisi kazandırabilme.	Besides the theoretical knowledge, it is possible to gain the ability to prepare service plates which are developed practically and can be improved as you do.
İçeriği / Content	Dekor ve sunuş konusunda bilgiler Dekor hazırlanışında dikkat edilecek noktalar Karpuz dekorları Patates dekorları Buz heykelleri Aynalar ve örnek sunuşlar Pasta dekorları Çorba süslemeleri Sebze yemekleri Et, kurubaklagil tahıl yemekleri, pilavlar ve sunumları	Information on decor and presentation Points to note when decorating Watermelon decorations Potato decorations Ice sculptures Mirrors and sample presentations Cake decorations Soup ornaments Vegetable food Meat, legumes, cereals, rice and presentations
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Mutfakta Sanat (Dekor ve Örnek Sunuşlar) Fahir TELLİ İnternet	Art in Kitchen (Decor and Sample Presentations) Fahir TELLİ Internet
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Meryem SET	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Dekor ve sunuş konusunda genel bilgileri öğrenebilme.	To learn general information about decor and presentation
2	Dekore edilmiş bir tabakta dikkat edilecek noktaları öğrenebilme.	Be able to learn the points to be careful on a decorated plate.
3	Karpuz dekorlarını, patates dekorlarını uygulayabilme	Apply watermelon decorations, potato decorations
4	Aynalar ve örnek sunuşlar oluşturabilme	Mirrors and sample presentations
5	Pasta dekorlarını uygulayabilme	Applying cake decorations
6	Çorbalar, sebze yemekleri, et, kurubaklagiller, tahıl yemekleri ve pilav tabaklarına örnek sunumlar hazırlayabilme.	Prepare sample presentations for soups, vegetable dishes, meat, legumes, cereals, and rice dishes.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dekor ve sunuş konusunda önemli bilgiler				
	Important information about decor and presentation				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dekor hazırlanışında dikkat edilecek noktalar				
	Points to note when decorating				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dekorasyon için kullanılan sebzeler				
	Vegetables used for decoration				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Karpuz dekorları				
	Watermelon decorations				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Patates dekorları				
	Potato decorations				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Buz heykelleri				
	Ice sculptures				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Aynalar ve örnek sunuşlar				
	Mirrors and sample presentations				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pasta dekorları				
	Cake decorations				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çorba süslemeleri				
	Soup ornaments				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sebze yemekleri süslemeleri				
	Ornaments for vegetable dishes				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Et yemekleri (kebaplar, köfteler, sakatatlar) süslemeleri				
	Meat dishes (kebabs, köfteler, offal) adornments				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	Kurubaklagil ve tahıl yemekleri süslemeleri				
	Ornamental cutlery and grain dishes				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
13	Pilav tabakları süslemeleri				
	Rice bowls adornment				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
14	Örnek uygulamalar				
	Example applications				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
15	Örnek Uygulamalar				
	Example applications				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
16	Final Sınavı				
	Final exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

	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

	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
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	3.00	42.00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	3.00	42.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	2	1.00	2.00
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	2	1.00	2.00
Toplam / Total:	34	10.00	90.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 90.00/30.00 = 3.00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 90.00 / 30.00 = 3.00 ~ 3.00			

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	2.1.2	2.1.3	3.1.1	3.1.2	3.2.1	3.2.2	3.2.3	3.2.4	3.2.5	3.3.1	3.3.2	3.4.1	3.4.2	3.4.3	3.4.4	3.4.5
1.Dekor ve sunuş konusunda genel bilgileri öğrenebilme. / To learn general information about decor and presentation	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	5	4	4	4
2.Dekore edilmiş bir tabakta dikkat edilecek noktaları öğrenebilme. / Be able to learn the points to be careful on a decorated plate.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	5	4
3.Karpuz dekorlarını, patates dekorlarını uygulayabilme / Apply watermelon decorations, potato decorations	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4
4.Aynalar ve örnek sunuşlar oluşturabilme / Mirrors and sample presentations	5	4	5	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
5.Pasta dekorlarını uygulayabilme / Applying cake decorations	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4
6.Çorbalar, sebze yemekleri, et, kurubaklagiller, tahıl yemekleri ve pilav tabaklarına örnek sunumlar hazırlayabilme. / Prepare sample presentations for soups, vegetable dishes, meat, legumes, cereals, and rice dishes.	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4

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