



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Yaratıcı Mutfak Uygulamaları	AŞÇ226	3	2 + 2	4,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)				
Amaç	Yiyecekler ile dekorasyon ve sunumlar gerçekleştirilerek dekorasyon tekniklerini öğretmek.				
Ders İçeriği	Dersin tanıtımının yapılması, giriş ve tanışma, gıdalarda dekorasyon yapmaya yardımcı ekipmanların tanıtılması, şeker hamuru ve gıda boyaalarının kullanım alanları ve teknikleri, sebzelerde dekorasyon tekniklerini uygulama, meyvelerde dekorasyon teknikleri uygulama, şeker hamurundan çiçek yapımı, tatlılarda dekorasyon teknikleri, ana yemeklerde dekorasyon teknikleri.				
Ders Kaynakları	Ders notları.				

Hafta	Konu
1	Dersin tanıtımının yapılması, giriş ve tanışma
2	Gıdalarda dekorasyon yapmaya yardımcı ekipmanların tanıtılması
3	Gıdalarda dekorasyon uygulamalarına giriş
4	Şeker hamuru ve gıda boyaalarının kullanım alanları ve teknikleri
5	Şeker hamuru ve gıda boyaalarının kullanım alanları ve teknikleri
6	Sebzelerde dekorasyon tekniklerini uygulama
7	Sebzelerde dekorasyon tekniklerini uygulama
8	Ara sınav
9	Meyvelerde dekorasyon teknikleri uygulama
10	Meyvelerde dekorasyon teknikleri uygulama
11	Şeker hamurundan çiçek yapımı
12	Şeker hamurundan çiçek yapımı
13	Tatlılarda dekorasyon teknikleri
14	Ana yemeklerde dekorasyon teknikleri

#### Program Çıktıları

- Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanılabilir.
- Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
- Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
- Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
- Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
- Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
- Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
- Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
- Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
- Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
- Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

#### Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
Yaratıcılığı engelleyen klasik yönetim anlayışı unsurlarını açıklar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Yaratıcılık ile ilgili bireysel olarak yapılabilecekleri açıklar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Yaratıcılık ile ilgili örgütsel olarak yapılabilecekleri açıklar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-