



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 boyalarının 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 boyalarının kullanım alanları ve teknikleri
5	Şeker hamuru ve gıda boyalarının 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

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

Ders Öğrenme Çıktısı

Yaratıcılığı engelleyen klasik yönetim anlayışı unsurlarını açıklar.

Yaratıcılık ile ilgili bireysel olarak yapılabilecekleri açıklar.

Yaratıcılık ile ilgili örgütsel olarak yapılabilecekleri açıklar.

Ortalama Değer