



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 ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
- Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
- Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
- Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
- Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.
- Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
- Aşçılık kariyerinde karşılaşılabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
- Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
- Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
- Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
- Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
- Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
- Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
- Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
- Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizle ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir.
- Gıda türleri, hijyeni, teknolojisi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir.

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

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15	PÇ 16
Yaratıcılığı engelleyen klasik yönetim anlayışı unsurlarını açıklar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Yaratıcılık ile ilgili bireysel olarak yapılabilecekleri açıklar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Yaratıcılık ile ilgili örgütsel olarak yapılabilecekleri açıklar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-