



T.C.  
HARRAN ÜNİVERSİTESİ  
DERS İZLENCE FORMU

Doküman No: FRM-0052  
Revizyon No: 01  
Yayın Tarihi: 05.11.2021  
Revizyon Tarihi: 18.07.2022  
Sayfa No: 1 / 2

DERS İZLENESİ

<b>Dersin Adı</b>	Yemek Süsleme Sanatı
<b>Dersin AKTS'si</b>	3
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	Öğr. Gör. Dilek KOÇAK
<b>Dersin Gün ve Saati</b>	Pazartesi 15:00-16:50
<b>Dersin Görüşme Gün ve Saati</b>	Salı 15:00-16:00
<b>Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık</b>	Yüz yüze, konu anlatım, soru-cevap, örnek çözümler, doküman incelemesi, uygulama çalışması Derse hazırlık aşamasında öğrencilerden, haftanın konusunu araştırmaları, derste yapılması planlanan etkinliklere hazırlanmaları, gerektiğinde kişisel bakım kurallarını uygulayıp, aşçılık üniformalarını giyerek uygulama etkinliklerine katılmaları ve etkinlikleri yürütmeleri beklenmektedir.
<b>Dersin Amacı</b>	“Göze hoş gelen servis tabağı hazırlayabilme becerisi ve dekorlu açık büfe hazırlayabilme becerisi” kazandırmak amaçlanmaktadır.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	Bu dersin sonunda öğrenci: 1. Yemek süsleme sanatının tanımını yapar, özelliklerini açıklar. 2. Tabak süslemenin temel prensiplerini bilir ve mutfak ürünlerinde uygular. 3. Basit sebze ve meyve dekorlarını hazırlar. 4. Basit büfe dekorları ve büfe için ayna hazırlar. 5. Pastane ürünleri için dekor hazırlar. 6. Yemek fotoğrafları çekmeyi ve sosyal medyada yayınlamayı bilir.
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	<b>1.Hafta</b> Süsleme, Estetik, Renk ve Kompozisyon Bilgisi <b>2.Hafta</b> Temel Yemek Fotoğrafı Çekim Bilgisi, Fotoğrafları Sosyal Medyada Paylaşma Bilgisi <b>3.Hafta</b> Temel Yemek Fotoğrafı Çekim Bilgisi, Fotoğrafları Sosyal Medyada Paylaşma Bilgisi. <b>4.Hafta</b> Süslemede Kullanılan Araç-Gereçler, Süsleme Türleri, Tabak Sunumunun Temel Prensipleri (Renk, Şekil, Doku, Isı, Tat, Porsiyon Boyutu, Porsiyon Miktarının Dengelenmesi, Tabakta Yiyeceklerin Düzenlenmesi, Doğru Tabak Seçimi) <b>5.Hafta</b> Tabak Sunumu Sanatı: Klasik Tabaklama Modelleri, Serbest Tabaklama Modelleri, Landscape Model, Sos Çekme, Çizgi Çekme, Daire ve Üçgen Oluşturma Sunumları <b>6.Hafta</b> HaftaSüsleme Ürünleri ve Sos Kullanımı: Taze Otlar, Çiçekler, Mikro Filizler, Choux Hamuru, Tuile Yapımı, Dekor Hamur Kullanımı, Kuru Meyveler Ana Soslar, Türev Soslar, Çektirme Soslar, Glaze Soslar, Tuzlu ve Hamur Ürünlerinde Sos Kullanımı, Tatlı Sosları. <b>7.Hafta</b> Hafta Sıcak Yemeklerde Süsleme. <b>8.Hafta</b> HaftaSoğuk Yemeklerde ve Salatalarda Süsleme. <b>9.Hafta</b> HaftaÇorbalarda Süsleme. <b>10.Hafta</b> HaftaHamur İşlerinde Süsleme. <b>11.Hafta</b> HaftaTatlılarda Süsleme. <b>12.Hafta</b> HaftaÇikolata ile Süslemeler. <b>13.Hafta</b> HaftaPasta Süslemeleri ve Şeker Hamuru Uygulamaları. <b>14.Hafta</b> HaftaAçık Büfe Süslemesi (Büfe için ayna hazırlama, sebze, meyve dekorları hazırlama).



T.C.  
HARRAN ÜNİVERSİTESİ  
DERS İZLENCE FORMU

Doküman No: FRM-0052  
Revizyon No: 01  
Yayın Tarihi: 05.11.2021  
Revizyon Tarihi: 18.07.2022  
Sayfa No: 2 / 2

Ölçme ve  
Değerlendirme

Kısa sınav: %20  
Ara sınav :%30  
Final: %50  
Bütünleme

Kaynaklar

Demirtaş, H. (1998). *Haşım Usta ile Mutfak Sanatı*, İstanbul: Sena Y.  
Telli, F . (1997). *Soğuk Mutfak, Açık Büfe ve Süsleme Sanatı*, İstanbul: Dönence Y.

Değerlendirme Sistemi

Sınavlarla ilgili tüm süreçler (sınav ağırlığı, tarihi, vb.) Üniversite Senatosunun daha sonra alacağı kararlar doğrultusunda belirlenecektir

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
ÖÇ1	3	2	2	-	-	2	-	3	-	-	-	3
ÖÇ2	3	2	2	-	-	2	-	4	-	2	-	3
ÖÇ3	3	2	2	-	-	2	-	4	-	2	-	3
ÖÇ4	3	2	2	-	-	2	-	4	-	2	-	3
ÖÇ5	3	2	2	-	-	2	-	4	-	2	-	3
ÖÇ6	3	5	4	-	-	2	-	3	-	-	-	5
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta			4 Yüksek		5 Çok Yüksek		

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

	PÇ 1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
Yemek Süsleme Sanatı	3	3	2	-	-	2	-	4	-	1	-	3