



Gaziantep Üniversitesi
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

GMS303 Tabak Dizaynı ve Süsleme Sanatı					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
5	GMS303	Tabak Dizaynı ve Süsleme Sanatı	5	3	5

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI		Yok	Öğr.Gör. Ceyhan Uçuk https://akbis.gantep.edu.tr/detay/?A_ID=226996_ogr-gor_veyhan-ucuk ceyhuncuk@gantep.edu.tr	Yok

Dersin Amacı :

Bu dersin amacı Hazırlanan her türlü yiyeceğin tabak dizaynında süsleme yöntemlerinin öğretilmesi, büfe/lerde dekorasyon amaçlı heykellerin hazırlanması ve büfe süsleme tekniklerinin öğretilmesi.

Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

Sanat, sanat kültürü, tasarım, yaratıcılık, estetik, güzellik, sanat felsefesi ve yemek süslemenin tanımı ve süsleme kuralları. Garnitürlere genel bakış, farklı ülkelerde kullanılan oyma teknikleri, en çok kullanılan araç gereçler, Yemek tabağı dizaynında kullanılan malzemeler: soslar ve renklendiriciler, farklı yemeklere göre yemek tabağı dizaynı yöntemleri, Tabak sunum teknikleri

Dersin Kaynakları

Kaynakları Duyu ve Algının Temelleri, George Mather.

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 100

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar	
1	Prezentasyon kavramı, tabak süsleme sanatı, gastronomide sanatsal çalışma örnekleri		Konu Hakkında Ön Araştırma	Duyu ve Algının Temelleri, George Mather.
2	Tabakta algı, renk, denge, birlik, odak noktası, gölge, yükseklik oluşturma, Türk ve dünya mutfağında uygulanan tabak süsleme uygulamaları		Konu Hakkında Ön Araştırma	Duyu ve Algının Temelleri, George Mather.
3	Dünyada kabul gören mutfak akımlarında tabak prezentasyonu ve süsleme		Konu Hakkında Ön Araştırma	Duyu ve Algının Temelleri, George Mather.
4	Tabakta negatif alan, boş alan, renk uyumu, geometrik şekil kullanımı, hazır form kullanma uygulamaları, simetri ve asimetri oluşturma ve tabak değerlendirme-eleştirme çalışmaları		Konu Hakkında Ön Araştırma	Duyu ve Algının Temelleri, George Mather.
5	Pişirme tekniklerinin tabak prezentasyonuna etkileri, farklı pişirme teknikleri ile tabak dizaynı		Konu Hakkında Ön Araştırma	Duyu ve Algının Temelleri, George Mather.
6	Temel soslar ve dünyada en çok kullanılan sos çeşitlerinin tabağa yerleştirilmesi, sos çekme çalışmaları		Konu Hakkında Ön Araştırma	Duyu ve Algının Temelleri, George Mather.
7	Et yemeklerinde tabak prezentasyonu ve süsleme sanatı, dizayn ve prezante ilkelerinin et yemeklerine uygulanması			Duyu ve Algının Temelleri, George Mather.
8	Ara Sınav		Konu Hakkında Ön Araştırma	Duyu ve Algının Temelleri, George Mather.
9	Kümes hayvanları ile yapılan yemeklerde tabak prezentasyonu ve süsleme sanatı, dizayn ve prezante ilkelerinin kümes hayvanları yemeklerine uygulanması		Konu Hakkında Ön Araştırma	Duyu ve Algının Temelleri, George Mather.
10	Deniz ürünleri ile yapılan yemeklerde tabak prezentasyonu ve süsleme sanatı, dizayn ve prezante ilkelerinin deniz ürünleri yemeklerine uygulanması		Konu Hakkında Ön Araştırma	Duyu ve Algının Temelleri, George Mather.
11	Çikolata dekorları, meyve dekorları, meyve-sebze üzerinde dekor uygulamaları, Tatlı tabaklarında prezentasyon çalışmaları		Konu Hakkında Ön Araştırma	Duyu ve Algının Temelleri, George Mather.
12	Füzyon mutfak, nouvelle akımı ve özgün üslup uygulaması		Konu Hakkında Ön Araştırma	Duyu ve Algının Temelleri, George Mather.
13	Moleküler mutfakta prezante çalışması		Konu Hakkında Ön Araştırma	Duyu ve Algının Temelleri, George Mather.
14	Menü çalışması, özgün prezentasyon çalışması		Konu Hakkında Ön Araştırma	Duyu ve Algının Temelleri, George Mather.
15	Yarıyıl Sonu Sınavı		Konu Hakkında Ön Araştırma	Duyu ve Algının Temelleri, George Mather.

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Yemek tabağında denge, hareket, nokta, simetri, asimetri, gölge, yükseklik gibi kavramları öğrenerek uygulayabileceklerdir
Ö02	Tabak prezentasyonu kavramını öğrenerek prezante aşamaları ve bu aşamaların ortaya çıkaracağı başarılı yemek sunumlarını uygulayabileceklerdir
Ö03	Dünyada kabul gören mutfak akımlarını öğrenerek bu akımların ortaya çıkardığı yaklaşımları yemek sunumlarına uyarlayabileceklerdir
Ö04	Klasik ve modern sunum tekniklerini öğrenerek tabak prezentasyonunda kendi üsluplarını oluşturacaklardır
Ö05	Türk mutfak kültürüne ait yemeklerin sunumunu öğrenecek, modern Türk mutfağını uygulayabileceklerdir

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P01	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur.
P14	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu kapsamda yemek çeşitleri hazırlar ve geliştirir.
P13	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabilme.
P10	Mönü planlaması yapar, uygulatır ve denetler
P09	Yiyeceklerin kalori ve besin değerlerini hesaplar.
P07	Gastronomi ve Sanat alanlarına yönelik donanıma sahip olma ve edindiği bilgi ve becerileri uygulayabilme.
P03	Topluluklar halinde yaşayan insanların yemek kültürlerinin tarihsel süreçte değişimi, farklı dinlerde beslenme alışkanlıkları ve beslenmeyi etkileyen sosyal, ekonomik, kültürel, politik, coğrafik nedenler hakkında antropoloji, sosyoloji bilimlerinden faydalanarak bakış ve yorumlama becerisi kazanır.
P02	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir, uygular, çözümler ve yorumlar.
P17	Disiplinler arası çalışma ve araştırma yapabileme becerisi kazandırılmak.
P12	Gastronomi alanında hâkim olan Fransızca terminolojiyi kullanabilme; mesleği ile ilgili kaynakları okuyup-anlayabilecek düzeyde İngilizce bilgisine sahip olabilme.
P11	(Catering) Toplu yemek organizasyonlarında görev yapar. Yiyecek üretimi alanında iş sağlığı ve güvenliği, yiyecek hijyeni ve güvenliği ile genel iş pratiğinde en iyi uygulamaları gerçekleştirebilir.
P15	Soğuk mutfak kapsamında yiyecek ve içecek hazırlamasını bilir ve uygular.
P18	İçinde bulunduğu örgütün tüm paydaşlarıyla hem sözlü hem de yazılı olarak doğru iletişim ve bilgi aktarımını gerçekleştirecek ve yönetebilecek iletişim becerilerine sahiptir.
P06	Sektörde sorumluluk alabilme ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilme.
P05	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetim ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilme.
P16	Türk Dili ve yabancı dil temel dilbilgisi kurallarını tanımlar. En az bir yabancı dilde, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında literatürü takip edebilecek düzeyde, sözlü ve yazılı iletişim becerilerine sahip olur.
P08	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%30
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%10
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	1	%20
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%40
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	5	70
Sınıf Dışı Ç. Süresi	1	1	1
Ödevler	1	5	5
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	6	6
Uygulama	14	4	56
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	12	12
Toplam İş Yüğü			150
AKTS Kredisi			5

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları																		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek																		
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18

Tüm	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	5	5
Ö01	5	4	5	4	5	5	4	4	4	5	5	5	5	5	5	1	5	5
Ö02	5	5	5	4	5	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	1	5	5
Ö03	5	5	4	5	4	5	5	5	5	4	5	4	4	4	5	1	5	4
Ö04	5	5	5	5	5	4	4	5	4	4	4	5	5	5	5	1	5	4
Ö05	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	1	5