BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

**AŞÇILIK**

(2022 - 2023) Ders Bilgi Formu

| Ders Adı | Kodu | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
|---|---|---|---|---|---|
| Şeker Hamuru ve Modelleme Teknikleri | AŞÇ235 | 3 | 2 + 2 | 4,0 | Seçmeli |

| | |
|---|---|
| Birim Bölüm | Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze) |
| Amaç | Bu dersin amacı, şeker hamuru ve süsleme tekniklerini öğrencilere anlatmak, şekerleme ve butik pastacılık konusunda bilgi ve becerilerini geliştirmektir. |
| Ders İçeriği | Bu derste öğrenciler butik pastacılığı tanıyarak, farklı teknikleri öğrenirler. Buna ilaveten, kutlama pastaları yapımı alanında uzmanlaşarak, süsleme ve pasta dekorasyonu, çiçek yapımı, şeker hamurundan figür oluşturma ve çikolata süslemelerinin yapımını öğrenirler. |
| Ders Kaynakları | Shelly Baker, "The Complete Book of Icing, Frosting, Fondant Skills", 1st edn. , (B.E.S, 2014) ISBN-13 : 978-1438003443,<br>Nicholas Lodge, "The International School of Sugarcraft Book One" , 1st edn., (Merehurst Limited, 1999) ISBN-10 : 1853917486,<br>Pierre Herme "Le Larousse du chocolat", 1st edn., (Larousse, 2019) ISBN-13 : 978-2035978363 |

| Hafta | Konu |
|---|---|
| 1 | Şeker hamurunun tanıtımı, yapılışı, kullanım alanları, saklama koşulları. |
| 2 | Şeker hamuru renklendirmesi açımı ve maket pasta kaplanması yazı ve boyama teknikleri. |
| 3 | Şeker hamurunun kalıplar ile kullanımı |
| 4 | Şeker hamuru ile üç boyutlu modelleme teknikleri |
| 5 | Şeker hamurundan çiçek yapımı |
| 6 | Şeker hamuruyla hayvan modelleme teknikleri |
| 7 | Şeker hamuruyla insan modelleme teknikleri |
| 8 | Ara Sınav |
| 9 | Şeker hamuru ile süslemeye uygun kurabiye yapımı |
| 10 | Şeker hamuru ile süslemeye uygun cupcake yapımı |
| 11 | Şeker hamuru ile kaplamaya uygun pasta yapımı |
| 12 | Şeker hamuru ile kaplamaya uygun pasta yapımı |
| 13 | Şeker hamuru ile kaplamaya uygun pasta yapımı |
| 14 | Yenilebilir kağıt ile şeker hamuruna fotoğraf baskı teknikleri |

| Program Çıktıları | |
|---|---|
| 1 | Aşçılık ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur ve aşçılık ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır. |
| 2 | Turizm kavramı, turizm çeşitleri, gastronomi turizmi, ağırlama işletmelerinde verilen hizmetler hakkında bilgi sahibi olur ve bu bilgileri çalışma hayatında kullanır. |
| 3 | Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilir. |
| 4 | Beslenme ilkeleri, besinlerin hazırlanmasında hijyen sanitasyon, gıdaların saklama koşuları, işlevsel besinler ve beslenme türleri hakkında bilgi sahibi olur. |
| 5 | Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak, yiyeceklerin nasıl hazırlanması gerektiği, menü kalemleri hazırlanması ve yiyeceklerin maliyetlerini çıkarma konusunda bilgi sahibi olur. |
| 6 | Mutfak planlama ve organizasyonu, aşçılık mesleği ile ilgili kalite hizmetleri, mutfakta iş güvenliği ve ilk yardım, aşçılık mesleğinde etik davranışlar hakkında bilgi sahibi olur. |
| 7 | Soğuk mezeler-salatalar hazırlamak, pastane ürünleri hazırlamak, ziyafet menüleri oluşturmak becerisi kazandırır. |
| 8 | Farklı ülke mutfaklarına ait menülerin hazırlanması ve servis edilme şekilleri becerisini kazandırmak. |
| 9 | Ahlak, İş ve meslek etiği, turizmde iş etiği, etik kaynakları, etik standartları, turizm işletmelerinde yaşanan etik sorunlar hakkında bilgi sahibi olur |
| 10 | Anadolu uygarlıkları, Türkiye'nin genel coğrafyası, Türkiye'deki kültürel miras unsurları, dünya harikaları hakkında bilgi sahibi olur |
| 11 | Turizm pazarlaması ile ilgili temel prensipler, turizm hizmet pazarlaması, geliştirilmiş pazarlama karması ve yeni turizm pazarlama anlayışı hakkında bilgi sahibi olur |
| 12 | Turizm hareketlerinin sınırlandırılması, turizm gelişimini etkileyen unsurlar, turizm arz ve talebi hakkında bilgi sahibi olur |
| 13 | Edinilen teorik ve pratik bilgiler İş yeri uygulaması ve İş yeri eğitimi dahilinde sektörel anlamda tatbik edilir ve deneyim kazanılır |

**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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pastacılık tarihi ve modelleme ile ilgili gelişmeleri bilir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Şeker hamuru ile süsleme yapabilir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Pastacılıkta modelleme ile ilgili olan araç ve gereçeleri kullanır. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Pastacılıkta üç boyutlu düşünebilme yeteneği gelişir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Pasta süsleme sanatını icra eder. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |