



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK
(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Şeker Hamuru ve Modelleme Teknikleri	AŞÇ235	2	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, Nicholas Lodge, "The International School of Sugarcraft Book One" , 1st edn., (Merehurst Limited, 1999) ISBN-10 : 1853917486, 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 alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
2	Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
3	Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
4	Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
5	Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
6	Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
7	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
8	Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
9	Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
10	Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
11	Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
12	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

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

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/324569>