BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Çikolata Yapım Teknikleri	AŞÇ257	2	2 + 2	4,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze / Örgün / Uygulamalı / Türkçe)
Amaç	Dersin amacı çikolata ve kakao ürünlerinin işleme yöntemlerini, çikolata yapımını, çikolata ve kakaonun tarihçesini ve önemini uygulama eşliğinde aktarmaktır.
Ders İçeriği	Çikolatanın tarihçesi, çikolata malzemeleri ve ekipmanları, temperleme ve şekil verme, çikolata dekorları, dolgulu çikolatalar, ganaj, truffle, rocher, çikolatalı tatlılar
Ders Kaynakları	Ders Notları

Hafta	Konu
1	Kakaonun Kökeni ve Çikolata Tarihi
2	Temel Çikolata Malzemeleri ve Ekipmanları
3	Çikolata Temperleme ve Şekillendirme
4	Kalıpla Çikolata Şekillendirme
5	Çikolata Dekorları
6	Dolgulu Çikolatalar
7	Dolgulu Çikolatalar
8	Dolgulu Çikolatalar
9	Ganaj
10	Roche Çikolata
11	Truffle
12	Çikolatalı Tatlılar
13	Çikolatalı Tatlılar
14	Çikolatalı Tatlılar

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
Çikolatanın temel unsurlarını açıklayabilecek	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Çikolatanın tarihçesini açıklayabilecek	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Temel çikolata yapımını açıklayabilecek	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Temel çikolata yapımını Temel çikolata yapım tekniklerini açıklayabilecek ve uygulayabilecek	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Temperleme yöntemini uygulayabilecek	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-