



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

- Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanılabilir.
- Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
- Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
- Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
- Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
- Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
- Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
- Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
- Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
- Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
- 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 |
|--|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|
| Pastacılık tarihi ve modelleme ile ilgili gelişmeleri bilir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Şeker hamuru ile süsleme yapabilir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Pastacılıkta modelleme ile ilgili olan araç ve gereçleri kullanır. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Pastacılıkta üç boyutlu düşünme yeteneği gelişir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Pasta süsleme sanatını icra eder. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Ortalama Değer | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |