BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2024 - 2025) 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 ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
2	Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
3	Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
4	Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
5	Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.
6	Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
7	Aşçılık kariyerinde karşılaşabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
11	Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
12	Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
13	Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
14	Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
15	Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizde ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir.
16	Gıda türleri, hijyeni, teknolojisi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir.

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	PÇ 14	PÇ 15	PÇ 16
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.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-