



| Ders Adı | Kodu | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
|---------------------------|---|---------|----------|------|---------|
| Çikolata Yapım Teknikleri | AŞÇ257 | 1 | 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

- Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
- 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 bilincine 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 | PÇ1 | PÇ2 | PÇ3 | PÇ4 | PÇ5 | PÇ6 | PÇ7 | PÇ8 | PÇ9 | PÇ10 | PÇ11 | PÇ12 |
|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|
| Çikolatanın temel unsurlarını açıklayabilecek | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Çikolatanın tarihçesini açıklayabilecek | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Temel çikolata yapımını açıklayabilecek | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Temel çikolata yapımını Temel çikolata yapım tekniklerini açıklayabilecek ve uygulayabilecek | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Temperleme yöntemini uygulayabilecek | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |