



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Çikolata Yapım Teknikleri	AŞÇ257	3	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

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı

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

Ortalama Değer