



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ  
OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK  
(2025 - 2026) 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

- Aşçılık ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
- Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
- Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
- Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
- Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.
- Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
- Aşçılık kariyerinde karşılaşılabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
- Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
- Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
- Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
- Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
- Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
- Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
- Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
- 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.
- 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 |
|--------------------------------------------------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Pastacılıkta üç boyutlu düşünme yeteneği gelişir.                  | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     | -     |
| Pasta süsleme sanatını icra eder.                                  | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     | -     |
| Pastacılık tarihi ve modelleme ile ilgili gelişmeleri bilir.       | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     | -     |
| Şeker hamuru ile süsleme yapabilir.                                | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     | -     |
| Pastacılıkta modelleme ile ilgili olan araç ve gereçleri kullanır. | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     | -     |
| Ortalama Değer                                                     | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     | -     |