



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

- Aşçılık ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur ve aşçılık ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.
- Turizm kavramı, turizm çeşitleri, gastronomi turizmi, ağırlama işletmelerinde verilen hizmetler hakkında bilgi sahibi olur ve bu bilgileri çalışma hayatında kullanır.
- Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilir.
- Beslenme ilkeleri, besinlerin hazırlanmasında hijyen sanitasyon, gıdaların saklama koşulları, işlevsel besinler ve beslenme türleri hakkında bilgi sahibi olur.
- Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak, yiyeceklerin nasıl hazırlanması gerektiği, menü kalemleri hazırlanması ve yiyeceklerin maliyetlerini çıkarma konusunda bilgi sahibi olur.
- Mutfak planlama ve organizasyonu, aşçılık mesleği ile ilgili kalite hizmetleri, mutfakta iş güvenliği ve ilk yardım, aşçılık mesleğinde etik davranışlar hakkında bilgi sahibi olur.
- Soğuk mezeler-salatalar hazırlamak, pastane ürünleri hazırlamak, ziyafet menüleri oluşturmak becerisi kazandırır.
- Farklı ülke mutfaklarına ait menülerin hazırlanması ve servis edilme şekilleri becerisini kazandırmak.
- Ahlak, İş ve meslek etiği, turizmde iş etiği, etik kaynakları, etik standartları, turizm işletmelerinde yaşanan etik sorunlar hakkında bilgi sahibi olur
- Anadolu uygarlıkları, Türkiye'nin genel coğrafyası, Türkiye'deki kültürel miras unsurları, dünya harikaları hakkında bilgi sahibi olur
- Turizm pazarlaması ile ilgili temel prensipler, turizm hizmet pazarlaması, geliştirilmiş pazarlama karması ve yeni turizm pazarlama anlayışı hakkında bilgi sahibi olur
- Turizm hareketlerinin sınırlandırılması, turizm gelişimini etkileyen unsurlar, turizm arz ve talebi hakkında bilgi sahibi olur
- Edinilen teorik ve pratik bilgiler İş yeri uygulaması ve İş yeri eğitimi dahilinde sektörel anlamda tatbik edilir ve deneyim kazanılır

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