



| Ders Adı | Kodu | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
|--------------------------------------|--|---------|----------|------|---------|
| Şeker Hamuru ve Modelleme Teknikleri | AŞÇ235 | 4 | 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 | PÇ1 | PÇ2 | PÇ3 | PÇ4 | PÇ5 | PÇ6 | PÇ7 | PÇ8 | PÇ9 | PÇ10 | PÇ11 | PÇ12 | PÇ13 | PÇ14 | PÇ15 | PÇ16 |
|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|------|------|------|
| Pastacılık tarihi ve modelleme ile ilgili gelişmeleri bilir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Şeker hamuru ile süsleme yapabilir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Pastacılıkta modelleme ile ilgili olan araç ve gereçleri kullanır. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Pastacılıkta üç boyutlu düşünme yeteneği gelişir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Pasta süsleme sanatını icra eder. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |