Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**AŞÇ128 - Temel Çikolata Yapım Teknikleri**
Ders Türü	II.Yarıyıl
Teori + Uygulama	1+3
AKTS	**4.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Mesleki Seçmeli Dersler
Öğretim Elemanları	ÖĞR. GÖR. ŞAFAK YÜKSEL VURAL

Dersin Veriliş Biçimi	Uzaktan Eğitim
Önkoşullar	Bu dersin ön koşulu ya da eş koşulu bulunmamaktadır.
Önerilen Dersler	Yok
Önerilen Kaynaklar	Yılmaz, H. (2022). Gastronomide Yeni Akımlar. Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları. Eskişehir
Staj & Uygulama	Yok

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta		Kakaonun kökeni ve çikolata tarihi.	
2. hafta		Çikolatanın mutfaklardaki yeri ve önemi.	
3. hafta		Temel çikolata malzemeleri ve ekipmanları.	
4. hafta		Çikolata temperleme teknikleri.	
5. hafta		Çikolata şekillendirme teknikleri.	
6. hafta		Kalıpla çikolata şekillendirme.	
7. hafta		Ara sınavlar.	
8. hafta		Çikolata dekorları.	
9. hafta		Dolgulu çikolatalar.	
10. hafta		Ganaj ve roche çikolatalar.	
11. hafta		Truffle çikolatalar.	
12. hafta		Çikolata bazlı tatlılar.	
13. hafta		Çikolata ile süsleme ve dekoratif objeler.	
14. hafta		Dönem sonu sınavları.	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Kakaonun kökeni ve çikolata tarihini öğrenmek.
2	Çikolatanın mutfaklardaki yeri ve önemini anlamak.
3	Temel çikolata malzemelerini ve ekipmanlarını tanımak.

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
4	Çikolata temperleme tekniklerini öğrenmek.
5	Çikolata şekillendirme tekniklerini öğrenmek.
6	Kalıpla çikolata şekillendirmeyi öğrenmek.
7	Çikolata dekorlarını ve çikolata ile süslemeyi anlamak.
8	Dolgulu çikolatalar, ganaj, roche Ççkolata ve truffle çikolata yapımını öğrenmek.
9	Çikolata bazlı tatlıları bilmek.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

İçerik girilmemiştir.

Dersin Teması

İçerik girilmemiştir.

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	0	0	0
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	0	0	0
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0	0	0
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0	0	0
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	0	0	0
Staj Uygulaması	0	0	0
		Hesaplanan AKTS	**0**

Ölçme ve Değerlendirme

İçerik girilmemiştir.