|  |  |
| --- | --- |
| **ABU_KKK_01-15.jpg** | **AKTS DERS TANITIM FORMU** |
|  **I. BÖLÜM (Senato Onayı)** |
| **Dersi Açan Fakülte /YO** | *Meslek Yüksekokulu*  |
| **Dersi Açan Bölüm** | *Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü* |
| **Dersi Alan Program (lar)** | *Aşçılık Programı*  | *Seçmeli* |
|  |  |
|  |  |
| **Ders Kodu**  | ASC 217 |
| **Ders Adı** | *Çikolata*  |
| **Öğretim dili**  | *Türkçe*  |
| **Ders Türü** | *Ders* |
| **Ders Seviyesi** | *Önlisans*  |
| **Haftalık Ders Saati** | **Ders: 2** | **Lab:**  | **Uygulama: 3** | **Diğer:**  |
| **AKTS Kredisi** | 3 |
| **Notlandırma Türü** | *Harf notu* |
| **Ön koşul/lar** | *ASC 105 Gıda Güvenliği Hijyen ve Sanitasyon* |
| **Yan koşul/lar** |  |
| **Kayıt Kısıtlaması** |  |
| **Dersin Amacı**  | *Çikolata hazırlama ve dekorasyon teknikleriyle öğrencilere tanıtmak.* |
| **Ders İçeriği**  | *Çikolatanın ve tatlıların geçmişi, kökenleri ve coğrafyaları tartışılacaktır. Çikolataya dayalı ürünler ve dünyadaki farklı tatlı algılamalarıyla oluşan ürünler araştırılacak ve pasta mutfağında üretilecek ve tadılacaktır* |
| **Öğrenim Çıktıları**  | **ÖÇ1** | Çikolatanın tarihçesini ve dünya çikolatacılık sektörünün başlangıçtan günümüze kronolojik oluşum sürecini açıklar |
| **ÖÇ2** | Çikolatanın temel kimyasal bilimsel özelliklerini tanımlar |
| **ÖÇ2** | Elle temperleme tekniklerini gösterir |
| **ÖÇ4** | Çok çeşitli çikolatalı şeker üretir |
| **ÖÇ5** | Geleneksel Fransız tariflerinin güncellenmiş yöntemlerini öğrenir |
| **ÖÇ6** | Çikolatalı şekerlemede kullanılan ekipmanlara nasıl bakım yapılacağını öğrenir |
| **II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)** |  |
| **Temel Çıktılar** |  | **Program Çıktıları** | **ÖÇ1** | **ÖÇ2** | **ÖÇ3** | **ÖÇ4** | **ÖÇ5** | **ÖÇ6** |
| **PÇ1** | Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma **becerisi**. |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ2** | Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme **becerisi**. |  |  | X | X | X | X |
| **PÇ3** | Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği **bilinci** ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme **becerisi**. |  | **X** |  |  |  |  |
| **PÇ4** | Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında **bilgi**. |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ5** | Sektörler hakkında **farkındalık** ve iş planı hazırlama **becerisi** . |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ6** | Mesleki ve etik sorumluluk **bilinci** ve etik ilkelerine uygun **davranma**. |  |  |  |  |  |  |
| **Fakülte/YO Çıktıları**  | **PÇ7** |  |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ8** |  |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ9** |  |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ10** |  |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ11** |  |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ12** |  |  |  |  |  |  |  |
| **Program Çıktıları** | **PÇ13** |  |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ14** |  |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ15** |  |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ16** |  |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ17** |  |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ18** |  |  |  |  |  |  |  |
| **III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)** |  |
| **Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları** | **Konu#** | **Hafta** | **Konu** | **ÖÇ1** | **ÖÇ2** | **ÖÇ3** | **ÖÇ4** | **ÖÇ5** |  |
| **K1** | *1* | Aztec'ler tarafından ilk kakao çiçekleri yetiştiriciliğinden günümüzde çikolata üretimine ve dünya çapında dağıtım ağının kronolojik Çikolata Tarihi,  | D2 |  |  |  |  |  |
| **K2** | *2* | Çikolatanın kimyasal yapısı, farklı temel malzemelerle olan rekasiyonları, malzeme özellikleri |  | D2 |  |  |  |  |
| **K3** | *3* | Çikolatanın temelleri Temperleme teknikleri   |  |  | D2 |  |  |  |
| **K4** | 4 | Elle temperli yüksek kaliteli çikolata kitlesi üzerinde çalışmalar(kuvertürü) Elde Kalıplanmış Çikolatalar |  |  | D6 |  |  |  |
| **K5** | 5-6-7-8-9-10-11 | Ganache dolgular, elle dalmış şekerler, kalıplanmış bonbonlar ve truffles çikolatalı şekerlemelerin temelleri |  |  |  | D6 |  |  |
| **K6** | 12-13 | Sıkma Pralinler\* Kesme pralinleri elde kaplama\* Çikolata Üretiminde Ortak Hataları Belirleme Geleneksel Fransız tariflerini verimli üretim yöntemleriyle uygulanmasında güncel teknikler |  |  |  |  | D2-D6 |  |
| **K7** | 2 | Çikolatalı şekerleme kalıplarının ve çikolatalı şekerlemede kullanılan diğer ekipmanların temizlenmesi ve muhafaza edilmesi |  |  |  |  |  | D6 |
| **K8** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Öğrenim Değerlendirme Metotları,** **Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları** | **No** | **Tür**  | **Ağırlık** | **Uygulama Kuralı**  | **Telafi Kuralı** |
| **D1** | **Sınav** |  |  |  |
| **D2** | **Kısa Sınav (Quiz)** | *35%* | *Ara Sınav* | *Öğrenci önceden yaşanan sorunu bildirmeden ve sorundan sonra en geç bir hafta içinde geçerli bir belge sunamazsa telafi sınavına izin verilmez.* |
| **D3** | **Ödev** |  |  |  |
| **D4** | **Proje** |  |  |  |
| **D5** | **Rapor** |  |  |  |
| **D6** | **Sunum** | *%55* | *Bireysel tatlı hazırlanması* |  |
| **D7** | **Katılım/Etkileşim** |  |  |  |
| **D8** | **Sınıf/Lab./Saha Çalışması**  | *10%* | *Ders içi ve sonu değerlendirmesi* |  |
| **D9** | **Diğer** | - |  |  |
| **TOPLAM** | **%100** |
| **Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı** | **Öğrenciler, öğrenim çıktılarını sınıf aktiviteleri, kısa sınavlar ve profesyonel ürün sunumları yoluyla gösterir.** |
| **Harf Notu Belirleme Metodu** | Harf notu öğrencinin aldığı puana göre aşağıdaki kriterler göz önünde bulundurularak hesaplanır:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Toplam Puan | 100 | 99-95 | 94-90 | 89-85 | 84-80 | 79-75 | 74-70 | 69-65 | 64-60 | 59-55 | 54-50 | 49-0 |
| Harf Notu | A+ | A | A- | B+ | B | B- | C+ | C | C- | D+ | D | F |
| Rakam  | 4.00 | 4.00 | 3.70 | 3.30 | 3.00 | 2.70 | 2.30 | 2.00 | 1.70 | 1.30 | 1.00 | 0.00 |

 |
| **Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yükü** | **No** | **Tür** | **Açıklama** | **Saat** |
| **Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre** |
| **1** | **Sınıf Dersi** | Dersin anlatılması kitabı ve öğretim üyesi tarafından verilen ilave okumaların kullanılması, ve video gösterimi | 14x2=28 |
| **2** | **Etkileşimli Ders** | Tüm sınıf üyeleri arasında bir etkileşim gösterilmesi ve takım çalışmsı gereklidir | 10x1=10 |
| **3** | **Problem Dersi**  |  | 0 |
| **4** | **Laboratuvar**  |  | 0 |
| **5** | **Uygulama** | Hazırlık ve Pişirme teknikleri ve uygulamaları | 14x3=42 |
| **6** | **Saha Çalışması** |  | 0 |
| **Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre** |
| **6** | **Proje** |  | *0* |
| **7** | **Ödev** | Bireysel tatlı hazırlama | 8x1=8 |
| **8** | **Derse Hazırlık**  |  |  |
| **9** | **Ders Tekrarı** | Öğrenciler ders sonrası ilgili konuyla alakalı bölümü ve akademik yayınlar okuyacaktır | 14x1=14 |
| **10** | **Studyo** |  |  |
| **11** | **Ofis Saati** | Her bir öğrenci öğretim üyesiyle grup sunumları ve bireysel raporları hakkında görüşecektir. | 2x1=2 |
| *TOPLAM* | *104* |
| **IV. BÖLÜM** |
| **Öğretim Elemanı** | **İsim** | Öğr. Gör. ÖZGÜN ÜNVER |
| **E-mail** | ozgun.unver@abu.edu.tr |
| **Tel** | +90 242 245 00 00 – Dahili:5297 |
| **Ofis** | * A2-54
 |
| **Görüşme saatleri** |  |
| **Ders Materyalleri** | **Zorunlu** | *Basılı doküman, Sunum Slaytları, önerilen yardımcı kitaplar* |
|  | **Önerilen** | *Anne Scott. The Art of Chocolate Making. IMM Lifestyle; Reissue edition (5 Sept. 2011). ISBN-13: 978-1847738202* |
| **Diğer** | **Akademik Dürüstlük** | Akademik olarak hatalı davranışı olan herhangi bir öğrenci, dersten atılır. |
| **Engelli Öğrenciler** |  |
| **Güvenlik Konuları**  |  |
| **Esneklik** | Öğretim elemanı, sınıfın ihtiyaçları doğrultusunda ders kapsamında değişiklik yapma hakkını saklı tutar |