|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |