

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
ÇİKOLATA VE ŞEKERLEME SANATI	GMS3211443	Bahar Dönemi	0+4	2	3
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Programa Bağlı Seçmeli				
Dersin Koordinatörü	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Hande BAYKAL				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Çikolata ve sekerleme ürünlerinin Türk ve Dünya mutfaklarından seçilmiş cesitlerinin üretim ve sunumunu uygulamalı sekilde gösterilmesi ve pratiklerinin yapılması amaçlanmaktadır.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Dersin işleyişi hakkında genel bilgilendirme yapılması, Çikolatanın tüketilebilir hale gelişindeki işleme süreçlerinin anlatılması, çeşitlerine göre Çikolata yapıları ve temperleme işlemini fonksiyonu ,Temperleme yapılarak kuvertür çikolata ile uygulamalar ,Ganaj çeşitleri ile uygulamalar ,Dolgulu çikolata uygulamaları ,Kalıpta dolgulu çikolata uygulamaları ,Kalıpta dolgulu çikolata uygulamaları ,Kalıpta dolgulu çikolata uygulamaları. ,Şeker Şurubu Aşamaları ve Şeker Karamelizasyonu ,Nougat Montelimar ve Lokum Uygulaması. ,Sert Şekerleme Uygulamaları ,Toffee ve Yumuşak Karamel Çeşitleri. ,Fıstıklı Brittle Çeşitlemeleri. ,Nugatinli Çikolata Uygulamaları. ,Nugatinli Çikolata Uygulamaları ; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları	Öğretim Yöntemleri		Ölçme Yöntemleri		
Çikolata hammaddesinin işleme detaylarını uygulamalı gösterir.	1, 11, 14		C		
Şekerlemenin temelini oluşturan şeker şurubu aşamalarının oluşumlarını gösterir.	1, 11, 14		C		
Ganaj hazırlama mantığını ve çeşitlendirme prensiplerini bilir.	1, 11, 14		C		
Dolgulu çikolata üretiminin Temel prensiplerini gösterir.	1, 11, 14		C		
Farklı şeker aşamalarından elde edilen Türk ve Dünya mutfağında şekerlemelerin uygulamaları gösterir.	1, 11, 14		C		
Öğretim Yöntemleri	1: Tam Öğrenme Modeli, 11: Gösterip Yapma Yöntemi, 14: Bireysel Çalışma Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	C: Çoktan Seçmeli Sınav				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Dersin işleyişi hakkında genel bilgilendirme yapılması, Çikolatanın tüketilebilir hale gelişindeki işleme süreçlerinin anlatılması, çeşitlerine göre Çikolata yapıları ve temperleme işlemini fonksiyonu	Çikolata meyvesinden çikolata tabletine geliş basamakları hakkında ön araştırma yapılması			
2	Temperleme yapılarak kuvertür çikolata ile uygulamalar	Temperleme hakkında ön araştırma yapılması.			
3	Ganaj çeşitleri ile uygulamalar	Ganaj hazırlama prensipleri ve çeşitleri hakkında ön araştırma yapılması			
4	Dolgulu çikolata uygulamaları				
5	Kalıpta dolgulu çikolata uygulamaları	Kalıp çikolata uygulamalarında dikkat edilmesi gereken hususlar hakkında ön araştırma yapılması.			
6	Kalıpta dolgulu çikolata uygulamaları				
7	Kalıpta dolgulu çikolata uygulamaları.				
8	Şeker Şurubu Aşamaları ve Şeker Karamelizasyonu	Şeker Şurubu aşamaları hakkında araştırma yapılması.			
9	Nougat Montelimar ve Lokum Uygulaması.				
10	Sert Şekerleme Uygulamaları				
11	Toffee ve Yumuşak Karamel Çeşitleri.				
12	Fıstıklı Brittle Çeşitlemeleri.				
13	Nugatinli Çikolata Uygulamaları.	Nugatin nedir, nasıl yapılır hakkında ön araştırma yapılması.			
14	Nugatinli Çikolata Uygulamaları				
Değerlendirme Yöntemleri		Sınava Katkısı			
Ara Sınav		50			
Genel Sınav		50			

Kaynaklar	
On Baking:A Text Book of Baking and PastryFundamentals 3rd Edition by Sarah Labensky(Author), Priscilla Marte(Author),Eddy Van Damme(Author)	
Ferrandi French Patisserie, Flammarion, Ferrandi Paris	
Encyclopedia of Chocolate Essential Recipes and Techniques, Edited by .frederic Bau, Flammarion	
French Pastries and Desserts by Lemotre, Flammarion	