

AKTS DERS TANITIM FORMU
ECTS Course Description Form

I. BÖLÜM (Senato Onayı)
PART I (Senate Approval)

Dersi Açılan Fakülte /YO Offering School	Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesi Antalya Bilim University School of Tourism				
Dersi Açılan Bölüm Offering Department	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Gastronomy and Culinary Arts				
Dersi Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Lisans (İngilizce) Undergraduate (English)			Zorunlu Compulsory	
Ders Kodu Course Code	GAST 208				
Ders Adı Course Name	Pastacılık ve Fırın Ürünlerine Giriş Introduction to Pastry and Bakery				
Öğretim dili Language of Instruction	İngilizce English	Ders Türü Type of Course	Pratik Practical		
Ders Seviyesi Level of Course	Lisans Undergraduate	AKTS ECTS	5		
Haftalık Ders Saati Hours per Week	4 saat pratik ders 4 hours practical lecture				
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu Letter Grade				
Ön koşul/lar Pre-requisites	Bulunmamaktadır. None				
Yan koşul/lar Co-requisites	Bulunmamaktadır. None				
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Sadece Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne açılmaktadır. Available to Gastronomy and Culinary Arts department only.				
Dersin Amacı Educational Objective	Bu dersin amaçları; temel tatlıları hazırlayabilmek; pandispanya hazırlayabilmek; pan de Spain kek çeşitleri ve kremaları hazırlayabilmek; lamine, tart, kurabiye, choux hamurları hazırlayabilmek; muhallebi, krema pastası hazırlayabilmek; Fermente hamur temellerini hazırlayabilmektir. Bu dersi başarıyla tamamlayan öğrenciler, mutfağın Pastacılık bölümünde çalışabileceklerdir. The objectives of this course are to be able to prepare basic desserts; be able to prepare sponge cake; pan de Spain cake types; be able to prepare creaming; be able to prepare laminated, tart, cookie, choux doughs; be able to prepare custards, crème patisserie; be able to understand fermented dough basics. Upon successful completion of this course, students will be able to work in Pastry section of kitchen				
Ders İçeriği Course Description	Bu derste öğrencilerin bir pastane mutfağında kullanılan araç-gereç ve malzemeleri profesyonel anlamda kullanmalarını sağlamak ve hazırlamak amaçlanmaktadır. Ayrıca pastacılığın klasyik mutfak bölgümlerindeki yeri, temel pişirme yöntemleri ve hazırlıkları, temel pastacılık yöntemlerinin öğrenilmesi dersin amaçları arasındadır. Bu ders, pastacılık ürünlerinin temellerini uygulayarak, küresel pastane üretiminin pratik bir biçimini oluşturmayı amaçlamaktadır. In this course, it is aimed to introduce and prepare students to use the equipment and materials in a pastry kitchen in a professional sense. In addition, the place of pastry in classical kitchen sections, basic cooking methods and preparations, learning the basic pastry methods are among the objectives of the course. By practicing basis of pastry products, this course aims to create a practical manner of global patisserie production.				
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Pastane tariflerinin temellerini ve pastacılığın hassas üretim sürecini anlama Understand basis of patisserie recipes and delicate production process of pastry			
	ÖÇ/LO 2	Ölçekleme ve dikkatli çalışmanın önemini anlayarak pastacılık ürünleri uygulaması Practice of pastry products by understanding the importance of scaling and careful work			
	ÖÇ/LO 3	Fermantasyonu anlamak ve fermente hamurlarla pratik yapmak Understanding the fermentation and practising with fermented doughs			
	ÖÇ/LO 4	Tarihsel arka planı anlayarak dünyaca ünlü pastacılık ve firincılık tariflerini uygulamak Practicing global well known pastry and bakery recipes by understanding historical background			
	ÖÇ/LO 5	Tarihsel arka planı anlayarak yöresel ve yöresel olarak bilinen pastacılık ve firincılık tariflerinin uygulanması Practicing local and regional well known pastry and bakery recipes by understanding historical background			

II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)
PART II (Faculty Board Approval)

	PROGRAM ÇIKTILARI PROGRAM OUTCOMES		ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	PC1 PO1	Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi. Ability to communicate effectively and write and present a report in Turkish and English.	x	x	x	x	x
	PC2 PO2	Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi. Ability to work individually, and in intra-disciplinary and multi-disciplinary teams.		x	x	x	

Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)	PÇ3	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi. <i>Recognition of the need for life-long learning and ability to access information , follow developments in science and technology, and continually reinvent oneself.</i>			x		x
	PO3			x			x
	PÇ4	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi. <i>Knowledge of project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.</i>		x			x
	PO4						
	PÇ5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi . <i>Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.</i>	x	x			x
	PO5						
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PÇ6	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranışma. <i>Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.</i>	x	x			x
	PO6						
	PÇ7	Bilgiyi etkin bir şekilde kavramsallaştırma, uygulama, analiz etme, sentezeleme ve değerlendirme becerisine sahiptir (Eleştirel Düşünme); <i>Ability to conceptualize, apply, analyze, synthesize and evaluate information effectively (Critical Thinking);</i>			x		x
	PO7						
	PÇ8	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık); <i>Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);</i>	x	x			x
	PO8						
	PÇ9	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik); <i>Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);</i>			x		x
	PO9						
	PÇ10	Etik değer ve ilkeleri önemser; mesleki ve toplumsal yaşamda bunlara uygun davranışır (Etik Davranış); <i>Awareness about ethical values and principles; behaves accordingly in professional and social life (Ethical Behavior);</i>			x	x	x
	PO10						
	PÇ11	Bilgi gereksinimini anlar, tanımlar ve bu bilgiye ulaşır; bilgiyi etkili bir şekilde kullanıp başkallarıyla paylaşır (Bilgi Okuryazarlığı) <i>Understands, defines and accesses information needs; use and share information effectively with others (Information Literacy)</i>		x	x		
	PO11						
	PÇ12	Bilgi ve iletişim teknolojilerini bilgi edinmede etkili bir biçimde kullanabilir, bilgi ve deneyimlerini, teknoloji ve görsel araçları kullanarak başkallarıyla paylaşabilir (Bilgi ve İletişim Teknolojileri Okuryazarlığı). <i>Use information and communication technologies effectively in acquiring information and share their knowledge and experience with others using technology and visual tools (Information and Communication Technologies Literacy).</i>	x		x	x	x
	PO12						
	PÇ13	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. <i>Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of gastronomy.</i>	x	x	x	x	x
	PO13						
	PÇ14	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarılanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir. <i>Competence in designing and visual presentation of food.</i>	x	x	x	x	x
	PO14						
	PÇ15	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında ugular <i>Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.</i>	x	x	x	x	
	PO15						
	PÇ16	Gıda hijyenı ve güvenliği konusunda standartları bilir ve ugular <i>Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.</i>	x	x	x		
	PO16						
	PÇ17	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. <i>Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.</i>	x				
	PO17						
	PÇ18	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, ugular ve geliştirir. <i>Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.</i>					x
	PO18						
	PÇ19	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.					
	PO19						

Program Çıktıları
Discipline Specific
Outcomes (program)

	PO19	Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and non-alcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.					
	PÇ20	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular. Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry.					
	PO20						
	PÇ21	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles.	x	x	x	x	
	PO21						
	PÇ22	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir. Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills					
	PO22						
	PÇ23	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremları soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir. Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.	x	x	x	x	x
	PO23						
	PÇ24	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasrarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır. Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework					
	PO24						

III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)

PART III (Department Board Approval)

Öğretenilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	K/S 1	1	Giriş: Ders içeriğinin paylaştırılması Introduction: Sharing course content	-	-	-	-	-
	K/S 2	2	Sünger Kekler Sponge Cakes	D1	D1	D1	D1	D1
	K/S 3	3	Swiss Roll ve Pastacı Kreması Swiss Roll and Pastry Kream	D1	D1	D1	D1	D1
	K/S 4	4	Basit Ekmekler: Roll Ekmekçi Basic Breads: Roll Bread	D1	D1	D1	D1	D1
	K/S 5	5	Yumurtalı Tatlılar. Pate a Choux Egg Desserts: Pate a Choux	D1	D1	D1	D1	D1
	K/S 6	6	Düz Ekmekler: Grissini ve Yaprak Galeta Flat Breads: Grissini and Leave Cracker	D1	D1	D1	D1	D1
	K/S 7	7	Ara Sınav Midterm	-	-	-	-	-
	K/S 8	8	Tuzlu ve Tatlı Kurabiye Salty and Sweet Cookies	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 9	9	Pie ve Tartlar Pie and Tarts	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 10	10	Sütlü Tatlılar: Sütlaç Milk Desserts: Rice Pudding	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 11	11	Pizza Pizza	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 12	12	Meyve Tatlıları: Poşé Armut Fruit Desserts: Poached Pear	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 13	13	Mayalı Hamurlar: Foccacia Fermented Doughs: Focaccia	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 14	14	Mus Teknikleri: Çikolatalı Mus Mousse Techniques: Chocolate Mousse	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3
			Dönem Sonu Sınavı Final Exam	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3	D1-3

Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule	Telafi Kuralı Make-Up Rule
	D1	Ara Sınav Midterm Exam	40%	Test, Çoktan Seçmeli, Doğru-Yanlış, Eşleştirme vb. Multiple Choice, True-False, Matching	Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlaysa telafi sınavı ilacaktır.
	D2	Kısa Sınav(lar) Quizz(es)	-	-	
	D3	Final Sınavı Final Exam	60%	Test, Çoktan Seçmeli, Doğru-Yanlış, Eşleştirme vb. Multiple Choice, True-False, Matching	A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.
	TOPLAM / SUM				100%

Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda ve quizlerle göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşacağı olayları yorumlaması istenilmektedir. Students demonstrate what they have learned in class discussions, exams, and quizzes. In addition, with the given homework, the student is asked to interpret the theoretical knowledge learned in the lesson and the events that he will encounter in the field.
--	--

Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade					HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS
	Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir.				A+	-	C+	60-64
	Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.				A	95-100	C	55-59
					A-	85-94	C-	50-54
					B+	80-84	D+	45-49
					B	75-79	D	40-44
					B-	65-74	F	0-39

Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yükü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür Method	İklama klama	Explanation	Saat Hours
	Öğretim elemamı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor				
	1	Simif Dersi Lecture	4 saat/hafta 4 hours/week		52
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture			
	3	Problem Dersi Recitation			
	4	Laboratuvar Laboratory			
	5	Uygulama Practical			
	6	Saha Çalışması Field Work			
	Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student				
	7	Ara Sınav Midterm Exam	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saatı The preparation time that the student is expected to do before the midterm exam		15
	9	İş Planı Business Plan	Ders boyunca ayıplan iş planı için, ders boyunca ve ders sonrasında harcanan süre Time spent on the Business Plan during the lesson, during the lesson and after the lesson		20
	10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (2 saat/hafta) Weekly pre-class studies (2 hour/week)		15
	11	Final Sınavı Final Exam	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saatı The preparation time that the student is expected to do before the final exam		20
	12	Ofis Saati Office Hours	2 saat 2 hour		28
TOPLAM / TOTAL					150

IV. BÖLÜM IV. PART

Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname	Hüsnü ATAMAN	
	E-posta E-mail	husnu.ataman@antalya.edu.tr	Ofis Office
	Görüşme saatleri	2 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.)	B2-52

	Office Hours	2 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)
Ders Materyalleri Course Materials	Zorunlu Mandatory	Lecture Notes
	Önerilen Recommended	Lecture Notes
Diğer Other	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmaya içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır. It includes violations of school integrity, but is not limited to cheating, plagiarism, but also handing over the work of others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action.
	Engelli Öğrenciler Students with Disabilities	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits.
	Güvenlik Konuları Safety Issues	
	Esneklik Flexibility	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content is subject to change. Students are informed about the changes.

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-