

AKTS DERS TANITIM FORMU
ECTS Course Description Form

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

Dersi Açan Fakülte /YO Offering School	Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesi Antalya Bilim University School of Tourism			
Dersi Açan 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 klasik mutfak bölümlerindeki 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 fırıncılık 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 fırıncılık 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
PÇ1 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
PÇ2 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	

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.					
	PO20	Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry.					
	PÇ21	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.	x	x	x	x	
	PO21	Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles.					
	PÇ22	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.					
	PO22	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills					
	PÇ23	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir.	x	x	x	x	x
PO23	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.						
PÇ24	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.						
PO24	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						

**III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)
PART III (Department Board Approval)**

	Konu No	Hafta	Konu	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	#Subjects	Week	Subject					
Öğretilen Konular, Konuların Öğretim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	K/S 1	1	Giriş: Ders içeriğinin paylaşılması 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 Cream	D1	D1	D1	D1	D1
	K/S 4	4	Basit Ekmekler: Roll Ekmeği 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 Kurabiyeler 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: Poşe Armut Fruit Desserts: Poached Pear	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 13	13	Mayalı Hamurlar: Focaccia 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

Öğretim Değerlendirme Metodları, 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 sağlıyorsa telafi sınavı olacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.
	D2	Kısa Sınav(lar) Quizz(es)	-	-	
	D3	Final Sınavı Final Exam	60%	Test, Çoktan Seçmeli, Doğru-Yanlış, Eşleştirme vb. Multiple Choice, True-False, Matching	
TOPLAM / SUM				100%	

Öğretim 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 karşılaştığı 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	Bütün değerlendirilmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir. Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.			
	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS
	A+	-	C+	60-64
	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	

No	Tür Method	İklama Explanation	Saat Hours
Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor			
1	Sınıf 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 saati The preparation time that the student is expected to do before the midterm exam	15
9	İş Planı Business Plan	Ders boyunca ayapılan 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 saati 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	Hüsnu ATAMAN		
	E-posta E-mail	husnu.ataman@antalya.edu.tr	Ofis Office	B2-52
	Görüşme saatleri	2 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.)		

	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 kullanmayı 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:-