

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 313		
Ders Adı Course Name	İleri Pastacılık ve Fırın Ürünleri Advanced Bakery and Pastry		
Öğretim dili Language of Instruction	İngilizce English	Ders Türü Type of Course	Teorik Theoretical
Ders Seviyesi Level of Course	Lisans Undergraduate	AKTS ECTS	4
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	<p>Bu dersin amaçları,</p> <ul style="list-style-type: none">•Temel tatlıları hazırlayabilmek,• pandispanya, pan de Spain kek çeşitleri hazırlayabilmek,•krema hazırlayabilme,•lamine, tart, kurabiye, choux hamurları hazırlayabilmek,• muhallebi, kremalı pasta hazırlayabilmek• fermente hamur temellerini anlayabilmektir. <p>ÖĞRENİM ÇIKTILARI: Bu dersi başarıyla tamamlayan öğrenciler, mutfağın Pastacılık bölümünde çalışabileceklerdir. The objectives of this course are to</p> <ul style="list-style-type: none">•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 <p>LEARNING OUTCOMES: Upon successful completion of this course, students will be able to work in Pastry section of kitchen</p>		
Ders İçeriği Course Description	<p>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.</p> <p>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.</p>		
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Gelişmiş hamur işlerine temel pişirme uygulaması Application of basic baking to product advanced pastries	
	ÖÇ/LO 2	Bir tarifin uygulanması ve oluşturulması Application and creation of a recipe	
	ÖÇ/LO 3	Pasta süsleme teknikleri Cake decoration techniques	
	ÖÇ/LO 4	Kek porsiyonlama ve servis Cake portioning and serving	
	ÖÇ/LO 5	Laboratuvar kitabındaki gerekli tüm bilgilerin uygulanması Practicing all the necessary information in the laboratory book	

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
	Temel Çıktılar (Üniversite Geneline) Basic Outcomes (University-wide)	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
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	
PÇ3 PO3		Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi. Recognition of the need for life-long learning and ability to access information, follow developments in science and technology, and continually reinvent oneself.			x		x
PÇ4 PO4		Proje yönetimi, risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi. Knowledge of project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.		x			x
PÇ5 PO5		Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi. Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.		x	x		x
PÇ6 PO6		Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma. Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.		x	x		x
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PÇ7 PO7	Bilgiyi etkin bir şekilde kavramsallaştırma, uygulama, analiz etme, sentezleme ve değerlendirme becerisine sahiptir (Eleştirel Düşünme); Ability to conceptualize, apply, analyze, synthesize and evaluate information effectively (Critical Thinking);			x		x
	PÇ8 PO8	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık); Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);	x	x			x
	PÇ9 PO9	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik); Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);			x		x
	PÇ10 PO10	Etik değer ve ilkeleri önemser; mesleki ve toplumsal yaşamda bunlara uygun davranır (Etik Davranış); Awareness about ethical values and principles; behaves accordingly in professional and social life (Ethical Behavior);			x	x	x
	PÇ11 PO11	Bilgi gereksinimini anlar, tanımlar ve bu bilgiye ulaşır; bilgiyi etkili bir şekilde kullanıp başkalarıyla paylaşır (Bilgi Okuryazarlığı) Understands, defines and accesses information needs; use and share information effectively with others (Information Literacy)		x	x		
	PÇ12 PO12	Bilgi ve iletişim teknolojilerini bilgi edinmede etkili bir biçimde kullanabilir, bilgi ve deneyimlerini, teknoloji ve görsel araçları kullanarak başkalarıyla paylaşabilir (Bilgi ve İletişim Teknolojileri Okuryazarlığı). 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).	x		x	x	x
	PÇ13 PO13	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of gastronomy.	x	x	x	x	x
	PÇ14 PO14	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir. Competence in designing and visual presentation of food.					
	PÇ15 PO15	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.					
	PÇ16 PO16	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.					
	PÇ17	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimini ile ilgili tüm süreçleri bilir.	v	v	v	v	v

**Program Çıktıları
Discipline Specific
Outcomes (program)**

PO17	Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.	x	x	x	x	x
PÇ18 PO18	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir. Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.	x	x	x	x	x
PÇ19 PO19	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır. 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 PO20	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.					
PÇ21 PO21	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	x
PÇ22 PO22	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					
PÇ23 PO23	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. 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
PÇ24 PO24	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, 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	x	x	x	x	x

**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 Öğrenim 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	Derse Giriş Introduction to the course	-	-	-	-	-
	K/S 2	2	Tuzlu Kurabiyeler Salty Cookies	D1	D1	D1	D1	D1
	K/S 3	3	Kartlamalı Hamurlar Leavened Doughs	D1	D1	D1	D1	D1
	K/S 4	4	Sünger Kekler Sponge Cakes	D1	D1	D1	D1	D1
	K/S 5	5	Şeker Hamuru Dekorları Sugar Paste Dekors	D1	D1	D1	D1	D1
	K/S 6	6	Çikolata Çalışmaları Chocolate Practices	D1	D1	D1	D1	D1
	K/S 7	7	Ara Sınav Midterm	-	-	-	-	-
	K/S 8	8	Meyveli Kekler Fruit Cakes	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 9	9	Baklava Baklava	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 10	10	Peynirli Kek Cheesecake	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 11	11	Tatlı Kurabiyeler Sweet Cookies	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 12	12	Paskalya Çöreği	D3	D3	D3	D3	D3

K/S 12	12	Sweet Yeast Bread	D3	D3	D3	D3	D3
K/S 13	13	Tiramisu Tiramisu	D3	D3	D3	D3	D3
K/S 14	14	Genel Tekrar Course Review	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

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 yapılacaktır. 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 karşılaşılabilecek 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 değerlendirmelerin 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	ARALIK	HARF NOTU	ARALIK
		GRADE	MARKS	GRADE	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	Açıklama 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	10
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	10
10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)	13
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	10
12	Ofis Saati Office Hours	2 saat 2 hours	26

IV. BÖLÜM
IV. PART

Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname	Deniz GÖZÜM		
	E-posta E-mail	deniz.gozum@antalya.edu.tr	Ofis Office	B2-52
	Görüşme saatleri Office Hours	1 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 1 hour/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			
	Önerilen Recommended			
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 da 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.		