|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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* | | | | | | | | | | | | | | *Zorunlu* | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Kodu** | ASC 104 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Adı** | *Temel Pastacılık Teknikleri* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim dili** | *Türkçe* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Türü** | *Ders* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Seviyesi** | *Ön Lisans* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Haftalık Ders Saati** | **Ders: 3** | | | | | | **Lab:** | | | | **Uygulama: 3** | | | | | | | | | | **Diğer:** | | | | | | |
| **AKTS Kredisi** | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Notlandırma Türü** | *Harf notu* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ön koşul/lar** | *ASC 105 Gıda Güvenliği Hijyen ve Sanitasyon* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Yan koşul/lar** |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Kayıt Kısıtlaması** |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | *Pastacılığa dair temel teknik çalışma prensiplerini ve Temel uygulamaların uluslar arası örneklerini, tatlı dekorasyonu ve yardımcı ürünlerini öğrenir.* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İçeriği** | Kurs, öğrencileri, profesyonel fırıncıların ve pastane şeflerinin repertuarının temelini oluşturan ve kullandıkları tarif ve kavramlarla tanıştırmaktadır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğrenim Çıktıları** | **ÖÇ1** | | Çeşitli pişmiş ürünlerde kullanılacak malzemeleri tanımlar ve seçer | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ2** | | Pişirme süreçlerinde malzemelerin fonksiyonları tanımlar ve uygular | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ2** | | Formülün kullanımını ve pişirme süreciyle ilgili olarak fırıncının yüzdesini açıklar | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ4** | | Kremalama, pandispanya, kek, temel krema yöntemleri, pasta ve tatlı ve ekmek hazırlama yöntemlerini kullanarak çeşitli pişmiş ürünler hazırlar. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ5** | | Pişirme süreciyle ilgili tipik ekipmanları tanımlar ve kullanır | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ6** | | Temel pişirme biliminin prensiplerini, oranını ve tekniklerini tanımlar ve gösterebilir | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **Temel Çıktılar** |  | | **Program Çıktıları** | | | | | | | | | | | **ÖÇ1** | | | **ÖÇ2** | | | | | **ÖÇ3** | | **ÖÇ4** | **ÖÇ5** | | **ÖÇ6** |
| **PÇ1** | | Türkçe sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma **becerisi**. | | | | | | | | | | | **X** | | | | | **X** | | |  | |  |  | |  |
| **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** | **X** | | **X** |
| **PÇ4** | | Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik hakkında **bilgi**. | | | | | | | | | | | **X** | | | | |  | | |  | |  |  | | **X** |
| **PÇ5** | | Sektörler hakkında **farkındalık** ve iş planı hazırlama **becerisi** . | | | | | | | | | | | **X** | | | | | **X** | | | **X** | |  | **X** | | **X** |
| **PÇ6** | | Mesleki ve etik sorumluluk **bilinci** ve etik ilkelerine uygun **davranma**. | | | | | | | | | | |  | | | | | **X** | | |  | | **X** |  | | **X** |
| **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** | | **ÖÇ6** |
| **K1** | *1* | | | | Pastacılığa Giriş – Pastacılık Terminolojisi -Ekipman ve Malzeme Tanımları | | | | D1 | | | D8 | | | | |  | | | | | D2 | |  | |  |
| **K2** | *2* | | | | Pandispanya ve Bisküvi Yapım Tekniği Angel Cake -Lady Finger – Sade ve Kakaolu Pandispanya | | | |  | |  | | | |  | | | | | | |  | |  | |  |
| **K3** | *3* | | | | Tatlı Sosları ve Kaplamaları Karamel –Vanilya Sos  Çikolata – Karamel Glasaj – Çikolata Glaze | | | |  | | D1 | | | |  | | | | | | | D1 | |  | |  |
| **K4** | 4 | | | | Sacher Tart Sacher Pandispanya – Çikolata Ganaş- Kayısı Glaze | | | |  | | D2 | | | | D2, D8 | | | | | | |  | |  | | D1 |
| **K5** | 5 | | | | Profiterol & EklerChoux Hamuru – Çikolata Sos- Cream Patissiere – Cream Legeré | | | | D1 | |  | | | |  | | | | | | |  | | D8 | |  |
| **K6** | 6 | | | | Muffin ve Kek ÇeşitleriGenesis Kek -Brownie – Pound Kek – Meyveli Muffin | | | | D8 | |  | | | | D1 | | | | | | |  | | D2 | |  |
| **K7** | 7 | | | | Ara Sınav Mid-term Exam | | | | D1, D7 | | D1, D7 | | | | D1, D7 | | | | | | | D1, D7 | |  | |  |
| **K8** | 8 | | | | Kurabiye Yapım Teknikleri Madlen Kurabiye– Damla Çikolatalı – Biscotti – Florantine- Terayağlı | | | |  | | D8 | | | |  | | | | | | |  | | D1 | |  |
|  | **K9** | 9 | | | | Yumurta Kremalı Tatlılar Krem Karamel / Krem Brule –Panna Cotta- Sütlaç | | | |  | |  | | | | D2 | | | | | | | D8 | |  | | D8 |
|  | **K10** | 10 | | | | Mayalı Hamurlara GirişBrioche – Kruvasan- Simit - Poğaça | | | |  | |  | | | | D8 | | | | | | |  | |  | |  |
|  | **K11** | 11 | | | | Lamine- Yaprak Hamur Milföy – Vol au Vent | | | | D1 | |  | | | |  | | | | | | | D8 | |  | | D2 |
|  | **K12** | 12 | | | | Tatlı Tart Hamurları ve Dolguları Tarte Tatin- Linzer Tart – Çilekli Tart – Kayısı Badem Kremalı | | | |  | | D1 | | | |  | | | | | | |  | | D8 | |  |
|  | **K13** | 13 | | | | Mus Yapım Teknikleri ve Çeşitleri Çikolata ve Orman Meyveleri Mus | | | |  | |  | | | |  | | | | | | | D2 | |  | | D1 |
|  | **K14** | 14 | | | | Pasta Dekorasyonu Rulo Pasta – Çilekli Chibouste | | | |  | |  | | | | D8 | | | | | | |  | | D8 | |  |
| **Öğrenim Değerlendirme Metotları,**  **Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları** | **No** | **Tür** | | | | | | **Ağırlık** | | **Uygulama Kuralı** | | | | | | | | | | **Telafi Kuralı** | | | | | | | |
| **D1** | **Sınav** | | | | | | *35% 50%* | | *Ara Sınav*  *Final Sınavı* | | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **D2** | **Kısa Sınav (Quiz)** | | | | | | *-* | | *-* | | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **D3** | **Ödev** | | | | | | *-* | | *-* | | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **D4** | **Proje** | | | | | | 5% | | *Bireysel tasarım sunumu* | | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **D5** | **Rapor** | | | | | | - | | *-* | | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **D6** | **Sunum** | | | | | | *-* | | *-* | | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **D7** | **Katılım/Etkileşim** | | | | | | *-* | | *-* | | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **D8** | **Sınıf/Lab./Saha Çalışması** | | | | | | *10%* | | *Ders içi ve sonu değerlendirmesi* | | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **D9** | **Diğer** | | | | | | *-* | | *-* | | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **TOPLAM** | | | | | | | **%100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı** | Derslerde yapılacak olan tartışmalar yoluyla (öğrencilerin bir argüman geliştirmesi ve bunu desteklemek için kanıt kullanma becerisi), sınavlar, uygulamalı öğrenci sunumları | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **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** | | | | Ders notlarının hazırlanması, slaytlar | | | | | | | | | | | | | | | | | 14x3=42 | |
| **2** | | | | **Etkileşimli Ders** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| **3** | | | | **Problem Dersi** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | - | |
| **4** | | | | **Laboratuvar** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | - | |
| **5** | | | | **Uygulama** | | | | Pastane eğitim mutfağında demo ve eğitimler | | | | | | | | | | | | | | | | | 14x3=42 | |
| **6** | | | | **Saha Çalışması** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | - | |
| **Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  | ***Time expected to be allocated by student*** |
| **6** | | | | **Proje** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | - | |
| **7** | | | | **Ödev** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | 10x4=40 | |
| **8** | | | | **Derse Hazırlık** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | 12x1=12 | |
| **9** | | | | **Ders Tekrarı** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | 12x1=12 | |
| **10** | | | | **Studyo** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| **11** | | | | **Ofis Saati** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| *TOPLAM* | | | | | | | | *148* | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **IV. BÖLÜM** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Elemanı** | **İsim** | | | | | | | | Öğr. Gör. Nihal ÜSTÜNKAYA | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **E-mail** | | | | | | | | nihal.ustunkaya@antalya.edu.tr | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Tel** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ofis** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Görüşme saatleri** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Materyalleri** | **Zorunlu** | | | | | | | | *Basılı doküman, Sunum Slaytları, önerilen yardımcı kitaplar* | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | **Önerilen** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Diğer** | **Akademik Dürüstlük** | | | | | | | | Herhangi bir şekilde akademik sahtekârlık, hile, kopya çekmek veya intihal yasaktır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Engelli Öğrenciler** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Güvenlik Konuları** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Esneklik** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Form No: ÜY-FR-0156 Yayın Tarihi : 03.05.2018 Değ. No: 0 Değ. Tarihi:-