|  |
| --- |
| 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 TekniğiAngel Cake -Lady Finger – Sade ve Kakaolu Pandispanya |  |  |  |  |  |  |
| **K3** | *3* | Tatlı Sosları ve KaplamalarıKaramel –Vanilya SosÇikolata – Karamel Glasaj – Çikolata Glaze |  | D1 |  | D1 |  |  |
| **K4** | 4 | Sacher TartSacher 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 SınavMid-term Exam | D1, D7 | D1, D7 | D1, D7 | D1, D7 |  |  |
| **K8** | 8 | Kurabiye Yapım TeknikleriMadlen 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 HamurMilföy – Vol au Vent  | D1 |  |  | D8 |  | D2 |
|  | **K12** | 12 | Tatlı Tart Hamurları ve DolgularıTarte Tatin- Linzer Tart – Çilekli Tart – Kayısı Badem Kremalı |  | D1 |  |  | D8 |  |
|  | **K13** | 13 | Mus Yapım Teknikleri ve ÇeşitleriÇikolata 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:-