

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	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (İngilizce) Gastronomy and Culinary Arts - Undergraduate (English)		Zorunlu Compulsory	
Ders Kodu Course Code	GMS 2006			
Ders Adı Course Name	Pastacılık Pastry			
Öğretim dili Language of Instruction	İngilizce English	Ders Türü Type of Course	Teori + Pratik Theory + Application	
Ders Seviyesi Level of Course	Lisans Undergraduate	AKTS ECTS	4	
Haftalık Ders Saati Hours per Week	1 saat teori + 3 saat uygulama 1 hour theory + 3 hours practice			
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu Letter Grade			
Ön koşul/lar Pre-requisites	TRM 1005			
Yan koşul/lar Co-requisites	Bulunmamaktadır. None			
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Sadece Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerine açılmaktadır. Only available for Gastronomy and Culinary Arts students			
Dersin Amacı Educational Objective	Bu dersin amaçları; temel tatlıları hazırlayabilmek; pandispanya hazırlayabilmek; pan de Spain kek çeşitleri ve kremaları hazırlayabilmek; lamı kurabiye, choux hamurları hazırlayabilmek; muhallebi, krema pastası hazırlayabilmek; Fermente hamur temellerini hazırlayabilmektir. Bu ders 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 ferment 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 hazırlama amaçlanmaktadır. Ayrıca pastacılığın klasik mutfak bölümlerindeki yeri, temel pişirme yöntemleri ve hazırlıkları, temel pastacılık yöntemlerini 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 a place of pastry in classical kitchen sections, basic cooking methods and preparations, learning the basic pastry methods are among the objective 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		
	ÖÇ/LO 6	Temel pastacılık ve fırın ürünlerini uygulamalı olarak yapabilmek Ability to practice basic pastry and bakery products		

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)**

PÇ18	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.							
PO18	Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.							
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	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.							
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.							
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)

**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**

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	Oryantasyon Orientation	-	-	-	-	-
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	Tuzlu ve Tatlı Kurabiyeler Salty and Sweet Cookies	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	Pie ve Tartlar Pie and Tarts	D1	D1	D1	D1	D1
K/S 7	7	Ara Sınav Midterm	-	-	-	-	-
K/S 8	8	Sütlü Tatlılar: Sütlaç Milk Desserts: Rice Pudding	D3	D3	D3	D3	D3
K/S 9	9	Meyve Tatlıları: Poşe Armut Fruit Desserts: Poached Pear	D3	D3	D3	D3	D3
K/S 10	10	Mus Teknikleri: Çikolatalı Mus Mousse Techniques: Chocolate Mousse	D3	D3	D3	D3	D3
K/S 11	11	Peynirli Kek Cheesecake	D3	D3	D3	D3	D3
K/S 12	12	Tiramisu	D3	D3	D3	D3	D3

	K/S 12	12	Tiramisu	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 13	13	Grissini ve Yaprak Galeta Grissini and Leave Cracker	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 14	14	Pizza Pizza	D3	D3	D3	D3	D3
			Dönem Sonu Sınavı Final Exam	-	-	-	-	-

Öğretim Değerlendirme Metodları, Ders Notuna Etki Ağırkları, Uygulama ve Telif Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule	Telif Kuralı Make-Up Rule
	D1	Ara Sınav Midterm Exam	30%		Öğrenci, okul yönetme kabul edilebilir meşru sağıyorsa telifi s yapılıacaktır. make-up exam will be student provides a le document acceptable at school regulatic
	D2	Quiz	5%		
	D3	Katılım Attendance	5%		
	D4	Mutfak Performansı Kitchen Performance			
	D5	Final Sınavı Final Exam	60%		
TOPLAM / SUM				100%	

Öğretim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşacağı yorumlaması istenilmektedir. Students demonstrate what they have learned in class discussions, exams. In addition, with the given project, 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
		GRADE	MARKS	GRADE
		A+	-	C+
		A	95-100	C
		A-	85-94	C-
		B+	80-84	D+
B	75-79	D		
B-	65-74	F		

No	Tür Method	Açıklama Explanation
Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor		
1	Sınıf Dersi Lecture	1 saat/hafta 1 hours/week
2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture	
3	Proje Ders Sunumu Project Presentation	
4	Laboratuvar Laboratory	2 saat/hafta 2 hours/week
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
8	Proje Project	Ödev konusunun araştırılması ve sunum/rapor olarak hazırlanması için geçen süre Time taken to research the project and prepare it as a presentation/report
9	Quizler Quizzes	
10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)
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
12	Ofis Saati Office Hours	Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, anlaşılmayan konuların tekrar edildiği süre (1 saat/hafta) Time needed to repeat the subjects that are not understood with the voluntary participation of students (1 hour/week)
TOPLAM / TOTAL		

IV. BÖLÜM
IV. PART

Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname	Öğr. Gör. Hüsnü ATAMAN		
	E-posta E-mail	husnu.ataman@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 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. Herhangi bir 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 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:-

D3
D3
D3
-

İle
ligine göre
bir belge
navı
A
given if the
gitimate
ccording to
ns.

İ olayları
wledge

ARALIK
MARKS
60-64
55-59
50-54
45-49
40-44
0-39

Saat
Hours

30
30

15
10
10
15
10
120

ng of the
dürüstlük
κ of others, fense and