



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Pastane Ürünleri							
Ders Kodu		CUL214		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu dersle öğrencilere, uluslar arası servis metotlarını uygulamak, kahvaltı servisi yapmak/yaptırmak, sosları servise hazırlatmak, yemek gruplarının servisini yaptırmak, vip konuklarla ilgilenme yeterliliği kazandıracaktır.							
Özet İçeriği		Bu dersle öğrencilere, uluslar arası servis metotlarını uygulamak, kahvaltı servisi yapmak/yaptırmak, sosları servise hazırlatmak, yemek gruplarının servisini yaptırmak, vip konuklarla ilgilenmek.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Örnek Olay							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ders Koşulları

Denk Ders	AŞL203
-----------	--------

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	1. Mutfak Kültürü
2	2. Servis El Kitabı
3	3. Menü Planlama

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Kahvaltı servisi metotlarını belirlemek/uygulamakRestorantın uygulanacak servisi metotlarını belirlemek/uygulamak
2	Teorik	Bardaki servisi metotlarını belirlemek/uygulamakBanketin servisi şeklini belirlemek/uygulamak
3	Teorik	Kahvaltı kuveri hazırlatmakKahvaltı büfesini hazırlatmak
4	Teorik	Kahvaltı çeşitlerinin servisini yaptırtmakKahvaltı servisi kapanış işlemlerini yapmak
5	Teorik	Sos araç-gereçlerini hazırlatmakÖzelliklerine göre sos hazırlatmak
6	Teorik	Sos servisini yaptırtmak/takip etmek
7	Teorik	Soğuk başlangıçların servisini yaptırtmak/takip etmekSıcak başlangıçların servisini yaptırtmak/takip etmek
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Hamur işlerinin servisini yaptırtmak/takip etmekSalataların servisini yaptırtmak/takip etmek
10	Teorik	Ana yemeklerin servisini yaptırtmak/takip etmekTatlıların/meyvelerin servisini yaptırtmak/takip etmek
11	Teorik	Peynirlerin servisini yaptırtmak/takip etmekKonuk hakkında bilgi almak
12	Teorik	Personeli bilgilendirmek ve görevlendirmekKonuğu karşılamak
13	Teorik	Memnuniyetini kontrol etmekServisin akışının takip ve kontrolünü yapmak
14	Teorik	Yaşlılar için menü planlama
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Yarıyıl Sonu Sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Ara Sınav	1	10	1	11



Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
Toplam İş Yüğü (Saat)				50
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Pastanede depolama işlemleri
2	Basit hamur ile ürün ile hazırlamak
3	Mayalı hamur ile ürün hazırlamak
4	Kurabiye ve bisküvi hazırlamak
5	Hamur tatlıları hazırlamak

Program Çıktıları (Aşçılık Programı)

1	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek
2	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.
3	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak
4	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
5	Yiyecek içecek endüstrisinde gerekli bilgi ve becerileri, diğer disiplinlerdeki bilgi ve becerilerle desteklemek.
6	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan donanım ve ekipmanlar hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
7	Yiyecek içecek işletmelerinde uyulması gereken iş güvenliği ve hijyen konusunda bilgi sahibi olmak.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	3	2	2	2	2
PÇ2	5	1	1	1	1
PÇ3	3	2	2	2	2
PÇ4	5	5	5	5	5
PÇ5	5	5	5	5	5
PÇ6	5	5	5	5	5
PÇ7	5	3	3	3	3

