



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Temel Pastacılık Teknikleri							
Ders Kodu		AŞL203		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	98 (Saat)	Teori	3	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Pastacılığın temelini oluşturan bu derste, pastacılık terminolojisi, ölçümler ve birimler ile ana malzemelerin ne işe yaradıkları ve pastacılık alanında nasıl kullanıldıkları öğretilmesi amaçlanmaktadır.							
Özet İçeriği		Pastacılığın temelini oluşturan bu derste, pastacılık terminolojisi, ölçümler ve birimler ile ana malzemelerin ne işe yaradıkları ve pastacılık alanında nasıl kullanıldıkları öğretilmektedir.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Öğr. Gör. Ahu SEZGİN, Öğr. Gör. Meliha Yaren BERKTAŞ						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Ders kitabı, yardımcı kitaplar, süreli yayınlar
---	---

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Pastacılık tarihi ve pastane ekipmanları
2	Teorik	Temel pastane malzemelerinin teorik tanımları
3	Teorik	Temel pastaların teorik tanımları
4	Uygulama	Tatlı ve tuzlu kurabiyeler
5	Uygulama	Tartlar ve paylar
6	Uygulama	Mayalı hamurlar
7	Uygulama	Ekmek çeşitleri
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav (Vize)
9	Uygulama	Dökme hamurlar
10	Uygulama	Geleneksel kekler
11	Uygulama	Soslar ve kremalar
12	Uygulama	Temel pasta yapımı
13	Uygulama	Sütlü tatlılar
14	Uygulama	Şerbetli tatlılar
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final 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	1	3	56
Uygulamalı Ders	14	0	1	14
Ödev	1	5	1	6
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
Toplam İş Yüğü (Saat)				98
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Pastacılık tarihini, pastane ekipmanlarını öğrenir.
---	---



2	Temel pastane malzemelerinin teorik tanımları
3	Temel pastaların teorik tanımları öğrenir
4	Tatlı ve tuzlu kurabiyeleri öğrenir
5	Tartlar ve payları öğrenir
6	Mayalı hamurları öğrenir
7	Ekmek çeşitlerini öğrenir
8	Dökme hamurları öğrenir
9	Geleneksel kekleri öğrenir
10	Soslar ve kremaları öğrenir
11	Temel pasta yapımını öğrenir
12	Sütlü tatlıları öğrenir
13	Şerbetli tatlıları öğrenir

Program Çıktıları (İkram Hizmetleri Programı)

1	...
2	...
3	...
4	...
5	...

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

	ÖÇ1
PÇ1	5

