



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ
YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

| | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|---|---------|------------|-------------|---|----------|---|-------------|---|
| Dersin Adı | Temel Pastacılık Teknikleri | | | | | | | | |
| Ders Kodu | REM323 | | | Ders Düzeyi | | Lisans | | | |
| AKTS Kredi | 4 | İş Yüğü | 100 (Saat) | Teori | 1 | Uygulama | 3 | Laboratuvar | 0 |
| Dersin Amacı | Bu derste pastacılık ve çikolata alanında yapılan yiyecekleri hazırlayıp ilgili birimleri yönetmesi amaçlanmaktadır | | | | | | | | |
| Özet İçeriği | Çeşitli pastacılık ve çikolata yapımını tanımak ve yeni reçeteler üretmek | | | | | | | | |
| Staj Durum | Yok | | | | | | | | |
| Öğretim Yöntemleri | Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma | | | | | | | | |
| Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları) | Öğr. Gör. Okan Umut ŞİMŞEK | | | | | | | | |

Ders Koşulları

| | |
|-----------|---------------|
| Ön Koşul | REM129 |
| Denk Ders | REM327/REM324 |

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

| Araç | Adet | Oran (%) |
|---------------------------|------|----------|
| Ara Sınav (Vize) | 1 | 40 |
| Dönem Sonu Sınavı (Final) | 1 | 60 |

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

| | |
|---|-------------------------|
| 1 | Temel pastacılık kitabı |
|---|-------------------------|

| Hafta | Haftalara Göre Ders Konuları | |
|-------|------------------------------|---|
| 1 | Uygulama | Pastacılık Tarihi |
| 2 | Teorik | Çikolata tarihi |
| 3 | Teorik | Pastacılık ve çikolata Teknikleri, Ekipman ve Malzeme Tanımları, kullanım Alanları |
| 4 | Uygulama | Şeker Hamuru Yapımı, Farklı Malzemeler ile Şeker Hamuru Yapımı, Marshmallowdan Şeker Hamuru Yapımı, Sade Marshmallow Yapımı, Farklı Reçete ile Marshmallow Yapımı, Fındık Krokan, Çam Fıstıklı Beyaz Krokan, Frambuazlı Jelibon, Limonlu Jelibon, Votkalı Jelibon |
| 5 | Uygulama | Süslemeye Uygun Kalıp Kurabiye Yapımı, Süsleme Teknikleri ve GingerBread House Yapım Teknikleri, Royal İcing Yapımı ve Sıkma Teknikleri |
| 6 | Uygulama | Kutlama Pastaları Yapımı ve Teknikleri |
| 7 | Uygulama | Boyutlu Kutlama Pastaları Yapımı ve Teknikleri |
| 8 | Ara Sınav (Vize) | ara sınav |
| 9 | Uygulama | Şeker Hamuru ile Pasta Dekorasyonu: Hayvan Figür Yapımı |
| 10 | Uygulama | Şeker Hamuru ile Pasta Dekorasyonu: Yenilebilir Çiçek Yapımı ve Modelleme |
| 11 | Uygulama | Marzipan Badem Ezmesi Yapımı ve Teknikleri |
| 12 | Uygulama | Çikolata Yapım Teknikleri: Temperleme, Truffle Çeşitleri, Roche Çikolata Çeşitleri, Sıcak Çikolata Yapımı |
| 13 | Uygulama | Çikolata Yapım ve Süsleme Teknikleri: Kalıp Mulaj Çikolata Çeşitleri ve Teknikleri |
| 14 | Uygulama | Çikolata Dolguları, Çikolatala Şekil Verme ve Çikolatan Kutu Yapımı |

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 | 2 | 42 |
| Uygulamalı Ders | 14 | 2 | 1 | 42 |
| Ödev | 1 | 4 | 2 | 6 |
| Ara Sınav | 1 | 2 | 3 | 5 |



| | | | | |
|---|--|---|---|-----|
| Dönem Sonu Sınavı | 1 | 2 | 3 | 5 |
| | Toplam İş Yüğü (Saat) | | | 100 |
| | Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi | | | 4 |
| *25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir. | | | | |

Dersin Öğrenme Çıktıları

| | |
|---|--|
| 1 | Çikolatanın tanımlanması ve tarihçesi |
| 2 | Pastacılığın tanımı ve tarihçesi |
| 3 | Pastacılık ve çikolata reçete, sunum tekniklerinin uygulanması |
| 4 | Pastacılık ve çikolata reçete, sunum tekniklerinin uygulanması |
| 5 | Pastacılık ve çikolata reçete, sunum tekniklerinin uygulanması |

Program Çıktıları (Yiyecek İçecek İşletmeciliği Programı)

| | |
|----|--|
| 1 | Bilimsel ve mesleki etik değerlere sahip olmak. |
| 2 | Analitik ve eleştirel düşünce yeteneği kazanmak |
| 3 | Yaşam boyu yeni bilgi ve beceriler kazanma gerekliliği bilincine sahip olmak |
| 4 | Turizm sektörü ile ilgili temel kavramları bilmek. |
| 5 | Turizm ile doğal, kültürel ve sosyal çevre ilişkileri bilincine sahip olmak. |
| 6 | Alanında güncel konular ve yapılan araştırmaları takip edebilecek ve iletişim kurabilecek düzeyde yabancı dil bilgine sahip olmak. |
| 7 | İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek. |
| 8 | Ekip çalışması yapma becerisine sahip olmak. |
| 9 | Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak. |
| 10 | Alanında yönetsel bilgi birikimi ve beceriye sahip olmak. |
| 11 | Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak. |
| 12 | Alanında trendleri takip edebilmek. |
| 13 | Yiyecek içecek işletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak. |
| 14 | Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak. |
| 15 | Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan PC donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek. |
| 16 | Yiyecek içecek işletmelerinde sorunları saptama, çözümüne yönelik kararlar alma ve uygulama becerisine sahip olmak. |

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

| | |
|-----|-----|
| | ÖÇ1 |
| PÇ2 | 4 |
| PÇ4 | 4 |
| PÇ5 | 4 |
| PÇ6 | 5 |
| PÇ7 | 5 |
| PÇ8 | 5 |
| PÇ9 | 5 |

