



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
ÇOCUK GELİŞİMİ BÖLÜMÜ
ÇOCUK GELİŞİMİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Pasta Yapımı ve Süsleme								
Ders Kodu	BDB113			Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	100 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu derste öğrenciler tatlı yapımın temel özelliklerini, çeşitli hamurları ve kremaları öğrenecekler, dünyadan ve ülkemizden farklı malzemeleri ve teknikleri uygulayacaklardır.								
Özet İçeriği	Tatlı yapımının temel teknikleri, pastacılık yüzdelerinin hesaplanması, pastacılıkta kullanılan ölçüm sistemleri ve kullanılan temel malzemeleri ve çeşitlerini tanımak, temel kurabiye, tart, kiş, pate şu hamurları ve kremler ile sosların yapımı ve kullanım alanlarını öğrenmek. Temel sıcak ve soğuk tatlılar ve tabaklama ve sunum tekniklerini uygulamalı olarak öğrenmek.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma, Problem Çözme								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Türkan C. (2010). Uygulamalı Aşçılık Eğitimi Alanlar İçin Aşçılık. Cemalturkay Yayınları, Bolu. The Professional Pastry Chef: Fundamentals of Baking and Pastry, 4th Edition
---	--

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Temel Tart ve Kurabiye Hamurları / Pastacılıkta Ekipmanlar ve Özellikleri - Pate sucee - Pate brisee - Pate sablee
2	Teorik	Temel Şu hamuru ve Şu Hamuru İle Yapılan Tatlılar - Pate choux - Creme patissier - Chocolate sauce
3	Teorik	Temel Kek Hamurları - Sufle - Sünger kek - Daquiese - Angel Cake
4	Teorik	Yağ ile Katlanan Hamurların Yapımı -1- - Pate Feuillettes - Milföy - Kruasan
5	Teorik	Yağ ile Katlanan Hamurların Yapımı -2- - Viennoisere / Palmier / Tarte Tatin
6	Teorik	Tatlı Mayalı Hamurların Yapımı - Brioche - Bagel - Cinnamon buns
7	Teorik	Mini Tatlıların Yapımı - Opera cake - Financier - Medallion - Macaron
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Meyve Tatlıları - Parfait - Dondurma - Mousselar - Bavaois
10	Teorik	Çikolata Yapımı - Trüf - Dolgulu Çikolata
11	Teorik	Şeker ve Karameller
12	Teorik	Porsiyon Pastalar ve Tabak Dekorasyonu
13	Teorik	Pasta Kremaları ve Pasta Süsleme
14	Teorik	Düğün Pastaları Pişirme.
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	13	4	2	78
Ara Sınav	1	10	1	11



Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
	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	Bir tatlının temel malzemelerini anlar ve etkili şekilde kullanır
2	Bir tatlıyı etkili bir şekilde sunar
3	Tatlı sosları ve tatlı süslemelerini bilir
4	Ölçülendirme, karıştırma ve pasta dekorasyonunu bilir
5	Kurabiye, muffin ve pasta hamuru hazırlanışını bilir

Program Çıktıları (Çocuk Gelişimi Programı)

1	0-18 yaş çocukların özbakım, fiziksel-motor, bilişsel-dil, sosyal-duygusal gelişim alanları hakkında derin ve sistematik bir bilgi düzeyine sahiptir.
2	Yaşam boyunca araştırma ve öğrenme bilinci ve bilgilerini sürekli güncel tutabilme alışkanlığı geliştirerek gelişim ve eğitimle ilgili 0-18 yaş grubu çocuk ve gençlere yönelik tüm kavramları bilir ve bu konuda yapılan çalışmaları takip eder.
3	0-18 yaş grubu çocuklara yönelik özbakım, fiziksel-motor, bilişsel-dil, sosyal-duygusal gelişim alanlarında kazandığı bilgileri, meslek alanıyla ilgili birimlerde, çocuk, aile ve topluma yönelik olarak, gelişimsel ve eğitimsel tanılama yapma üzere kullanır.
4	0-18 yaş çocuklarının ve ailelerinin sağlık, gelişim, eğitim ve sosyal hizmet konularında ülkedeki sorunları saptar ve bu sorunlara ilişkin temel bilgilerini kullanarak uygun çözümler ve özgün fikirler üretir.
5	Çocuk Gelişimi ve Eğitimi konularında sahip olduğu temel bilgileri kullanarak öneriler ortaya koyar, öğrendiği konuları uygulamalara aktarır, bilgiyi yorumlayarak uygulamalardan çıkan sonuçları yorumlar. Bilim alanında yayınlanmış araştırmaları eleştirel bir şekilde analiz eder.
6	Mesleki alana yönelik kazandığı bilgileri, başta çocuk ve aile olmak üzere, sağlık, eğitim ve sosyal hizmet kuruluşlarına yönelik olarak kullanabilir, hazırlanacak gelişimsel ve eğitimsel programlarda ve ilgili projelerde etkin şekilde çalışır, araştırmalara katılır.
7	Bilim etiğine uygun hareket eder ve çocuklar üzerinde yapılacak deneysel araştırmalar konusunda çocuğun ve ailenin psikolojik durumlarını gözeter.
8	Dış görünüş tutum ve davranışlarıyla topluma örnek olarak, demokrasi, insan hakları, toplumsal, bilimsel ve mesleki etik değerlere, ilgili yasa, yönetmelik ve mevzuata uygun davranır.
9	Kalite yönetimi ve süreçleri, bebek, çocuk ve aileleri de kapsayacak şekilde birey, çevre koruma ve iş güvenliği konularında yeterli bilince sahiptir, bu süreçlere uygun davranır ve katılır.
10	Mesleki alanda edindiği bilgileri farklı disiplinlerden gelen bilgilerle bütünleştirebilir, ekip çalışmasına katılarak multidisipliner çalışma alanları oluşturabilir.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ9	1	2	1	1	1

