AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Pasta ve Tatlı Üretim Teknikleri								
Ders Kodu	EU265		Ders Düzeyi	Önlisans					
AKTS Kredi	2	İş Yükü	54 *(Saat)*	Teori	1	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Tekniğine ve ürünün özelliğine uygun pasta ve tatlı yapımını öğrenmek								
Özet İçeriği	Ders; pandispanya, pastacı kreması, krem şanti, ganaj, pasta çeşitleri,Yaş pasta uygulamaları, Kutlama pastaları, özel pastalar, mini pastalar, cup cake, çikolata tatlıları, çikolata dekorları konularından oluşmaktadır								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Mastering The Art of French Cooking ,Julia Child
2	Dünya Mutfağı Tatlı Tarifleri, Boyut Yayınevi
3	Tatlılar Pasta ve Kurabiyeler, Sis Yayıncılık

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Pastacılığın genel kuralları özellikleri, besin değeri
	Uygulama	Besin değeri hesaplamaları
2	Teorik	Pandispanya, pastacı kreması, krem şanti uygulama basamakları
	Uygulama	Hammadde seçimi ve Pandispanya, pastacı kreması, krem şanti yapımı
3	Teorik	Ganaj hazırlamada dikkat edilecek hususlar, çikolatalı pasta yapımı
	Uygulama	Ganaj hazırlama ve çikolatalı pasta uygulaması
4	Teorik	Meyveli yaş pasta uygulamaları
	Uygulama	Yağ pasta yapımı ve meyvelerle süsleme uygulaması
5	Teorik	Şeker hamuru yapımı, modelleme ve kaplama teknikleri, uygulamaları
	Uygulama	Şeker hamuru şekil çalışması
6	Teorik	Şeker hamuru ile kaplanmış Cup cake, kukis uygulamaları
	Uygulama	Cup cake yapımı
7	Teorik	Mayalandırarak Yapılan Hamurlar
	Uygulama	Mayalı hamur uygulamaları
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Çikolat adekorları, süsleme teknikleri uygulamaları
	Uygulama	Çikolata pasta süsleme uygulaması
10	Teorik	Milföy (Foyote) Hamuru
	Uygulama	Milföy hamuru ile tatlı yapımı
11	Teorik	Sütlü tatlılar, çeşitleri ve beslenmedeki önemi
	Uygulama	Sütlü tatlılar uygulaması
12	Teorik	Çırpılarak Yapılan Hamur uygulamaları
	Uygulama	Kek yapımı
13	Teorik	Kıyılarak Yapılan Hamur uygulamaları, kuru pastalar
	Uygulama	Kuru pasta yapımı
14	Teorik	Hamur ve şerbetli tatlılar çeşitleri ve uygulamaları
	Uygulama	Şerbetli tatlı yapımı

15	Teorik	Hamur ve şerbetli tatlılar çeşitleri ve uygulamaları
	Uygulama	Şerbetli tatlı yapımı
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final Sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	13	0	1	13
Uygulamalı Ders	13	0	1	13
Ödev	8	0	2	16
Ara Sınav	1	4	1	5
Dönem Sonu Sınavı	1	6	1	7
			Toplam İş Yükü (Saat)	54
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	2
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Kıyılarak yapılan hamurun özelliklerini, yapım aşamalarını açıklar, uygulamalarını yapar
2	Çırpılarak yapılan hamurun özelliklerini, yapım aşamalarını açıklar, uygulamalarını yapar
3	Sütlü tatlıların özelliklerini, yapım aşamalarını açıklar, uygulamalarını yapar
4	Hamur tatlılarının özelliklerini, yapım aşamalarını açıklar/sıralar.
5	Meyve tatlılarının özelliklerini, yapım aşamalarını açıklar/sıralar.

Program Çıktıları *(Bankacılık ve Sigortacılık Programı)*	
1	Ekonomi, Hukuk, muhasebe, temel işletmecilik, yönetim ve alanının gerektirdiği konularda yeterli altyapıya sahip olma; bu alanlardaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilmek.
2	Alanının gerektirdiği temel düzeyde bilgisayar yazılım ve donanımlarını kullanabilme becerisi kazandırmak
3	Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak, verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme becerisine sahip olmak
4	Tarihi değerlere saygılı, sosyal sorumluluk, evrensel, toplumsal ve mesleki etik bilincine sahip olmak
5	Alanı ile ilgili uygulamalar için gerekli olan modern teknikleri, araçları ve bilişim teknolojilerini belirleme ve etkin kullanabilmek.
6	Alanı ile ilgili mesleki ortam ve araçları kullanarak, plan ve proje gerçekleştirme becerisine sahip olmak
7	Çözüm üretebilme, takımlarda veya bireysel çalışmalarda sorumluluk alabilme becerisi ile donatılmış olmak

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ7	2	2	2	2	2