GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Tatlı ve Pasta Üretim Teknikleri	
Ders Kodu / Course Code	1116G2019	
Ders Türü / Course Type	Ders	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	6,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	2,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Pandispanya çeşitlerini, krema hazırlama yöntemlerini, pasta sıvama ve süsleme tekniklerini, sütlü- şerbetli- hamurlu-meyveli tatlı çeşitlerini ve bu tatlıların hazırlanma yöntemlerini öğrenmeleri amaçlanmaktadır..	-
İçeriği / Content	Dünya ve Türk mutfağından sütlü, hamurlu ve şerbetli tatlı yapımı ve çeşitli pastalar hazırlama konusunda bilgi edinilmesi.	-
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Cafe Fernando, Cenk Sönmezsoy, Mundi Yayınevi, 2021; Profesyonel Pastacılık, Duygu Tuğcu, Rumuz Yayınevi, 2019; Acı Çikolata, Laura Esquivel, Can Sanat Yayınları, 2021. Profesyonel aşçılık / Wayne Gisslen, Nobel Akademik Yayıncılık, 2021 Türk sofrasında pasta kek ve bisküviler, Geçit Kitabevi, 1986	
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Berre Zeynep UÇAN KAYAALP	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Tarihte şeker ve tatlının gelişimi hakkında bilgi edinir.	.
2	Dünya ve Türk mutfağından sütlü, hamurlu ve meyveli tatlılar konusunda teorik ve pratik olarak bilgi sahibi olur.	.
3	Pandispanya ve krema çeşitleri konularında teorik ve pratik olarak bilgi sahibi olur.	
4	Krema ile pasta sıvama, pasta süsleme ve şeker hamurlu pasta dekorları konularında teorik ve pratik olarak bilgi sahibi olur.	.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tatlılar ve Tatlı Çeşitleri	Var			
	.				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sütlü Tatlılar ve Sütlü Tatlı Hazırlama İlkeleri	Var			
	.				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ocakta , Fırında ve Dondurularak Hazırlanan Sütlü Tatlılar	Ocakta , Fırında ve Dondurularak Hazırlanan Sütlü Tatlılar			
	.				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hamurlu Tatlılar ve Hamurlu Tatlı Hazırlama İlkeleri	Var			
	.				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Karıştırılarak, Mayalı ve Mayasız Hazırlanan Hamurlu Tatlılar	Var			
	.				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
6	Şerbetli Tatlılar ve Şerbetli Tatlı Hazırlama İlkeleri	Var			
	.				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
7	Ocakta ve Fırında Pişirilen Şerbetli Tatlılar	Var			
	.				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
8	Ara Sınav				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
9	Meyveli Tatlılar ve Meyveli Tatlı Hazırlama İlkeleri ve Pandispanya Çeşitleri ve Pandispanya Yapım İlkeleri	Var			
	.				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
10	Meyveli Tatlılar ve Meyveli Tatlı Hazırlama İlkeleri ve Pandispanya Çeşitleri ve Pandispanya Yapım İlkeleri	Var			
	.				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
11	Krema Dolgu Çeşitleri ve Kullanılan Ekipmanlar	Var			
	.				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pasta Çeşitlendirmede Kullanılan Malzemeler	Var			
	.				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pasta Süslemede Kullanılan Malzemeler	Pasta Süslemede Kullanılan Malzemeler			
	.				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Uluslararası Pasta Çeşitleri	Var			
	.				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çikolata Yapımı	Var			
	.				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Sınavı				
	.				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	20,00	20,00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	4,00	56,00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	4,00	56,00
Final Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	20,00	20,00
Soru-Yanıt / Question-Answer	14	1,00	14,00
Toplam / Total:	46	51,00	168,00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30,00 (Saat/AKTS) = 168,00/30,00 = 5,60 ~ 6.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30,00 (Hour / ECTS) = 168,00 / 30,00 = 5,60 ~ 6.00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes													
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1	1.1.1	1.1.1	1.1.1	1.1.1
1.Tarihte şeker ve tatlının gelişimi hakkında bilgi edinir. / .									3				5	5
2.Dünya ve Türk mutfağından sütlü, hamurlu ve meyveli tatlılar konusunda teorik ve pratik olarak bilgi sahibi olur. / .									5		5		5	5
3.Pandispanya ve krema çeşitleri konularında teorik ve pratik olarak bilgi sahibi olur. /									5		5		5	5
4.Krema ile pasta sıvama, pasta süsleme ve şeker hamurlu pasta dekorları konularında teorik ve pratik olarak bilgi sahibi olur. / .									5		5		5	5

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high