

DERS BİLGİLERİ					
DERS	KODU	YARIYIL	T+U SAAT	KREDİ	AKTS
Pastacılık	ASP2019	3	4	2	4
ÖN KOŞUL DERSLERİ	-				
ÖNERİLEN SEÇMELİ DERSLER	-				
DERSİN DİLİ	TÜRKÇE				
DERSİN SEVİYESİ	ÖNLİSANS				
DERSİN TÜRÜ	ZORUNLU				
DERSİN KOORDİNATÖRÜ	ÖĞR. GÖR. İRFAN YOLAÇAN				
DERSİ VERENLER	ÖĞR. GÖR. İRFAN YOLAÇAN				
DERSİN YARDIMCILARI	Cafe Fernando Cenk Sönmezsoy				
DERSİN AMACI	Pastacılık da kullanılan ürünleri çikolataları tatlı ve tuzlu bütün ürünlerin nasıl hazırlanması gerektiğini öğrenmeleri				
DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ	ÖLÇME YÖNTEMLERİ			
1) Pastacılığın amacını teorik olarak öğrenirler	1, 2, 12, 14,16	A, B,			

2) Uluslar arası kabul görmüş olan tatlı ve tuzlu tatları öğrenirler	1, 2, 12, 16	A, B,G
3) Reçete okuma becerileri gelişir gramajla çalışırlar	1, 2, 12, 16	A, B,G
4) Yeni ürün işleme tekniklerini öğrenirler	1, 2, 5, 12, 14, 16	A, B, G
5) çikolata işlemeyi öğrenirler	1, 2, 11, 12, 16	A, B, G
6) Birçok yeni araç gereç kullanırlar	1, 2, 12, 13, 14, 16	A, B, G
7) Ekmek işlemeyi öğrenirler	1,2,11,12,13,16	
ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ	1.Sözel Anlatım, 2.Tartışma, 3.Problem Çözme, 4.Deney, 5.Örnek Olay, 6.Drama, 7.Buluş Yoluyla, 8. Proje, 9.Bilgisayar Destekli, 10.Labaratuvar, 11.Gösterip Yaptırma, 12.Soru-Cevap, 13.Beyin Fırtınası, 14.Grup Çalışması, 15.Bireysel Çalışma, 16.Sunum	
ÖLÇME YÖNTEMLERİ	A: Sınav, B: Sözlü Sınav, C: Ödev, D: Proje/Tasarım, E: Portfolyo, F:Performans Görevi, G: Uygulama , I: Sunum	
DERS AKIŞI		
HAFTA	KONULAR	ÖN HAZIRLIK
1	Pastacılığın genel tarihi	Yok
2	Pastanede kullanılan reçeteler ve araç gereçler hakkında	Yok
3	PASTACILIKTA KULLANILAN HAMURLAR VE UYGULAMALARI	Yok
4	PASTACILIKTA KULLANILAN HAMURLAR VE UYGULAMALARI	Yok
5	KREMALAR, SOSLAR, GANAJLAR KIVAM ARTIRICI SOSLARIN HAZIRLANMASI	Yok

6	Basit tatlıların hazırlanması	Yok
7	Ara sınav	Ders notları
8	SÜTLÜ TATLI HAZIRLANMASI	Yok
9	ŞERBETLİ TATLILARIN HAZIRLANMASI	Yok
10	Çikolata	Yok
11	Çikolata	Yok
12	Tartlar, tartoletler ve turtaların hazırlanması	Yok
13	Basit mayalı hamurlar	Yok
14	Basit mayalı hamurlar	
15	Final sınavı	Ders Notları
16	Final sınavı	

DOKÜMAN PAYLAŞIMI

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI

NO	PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI	KATKI DÜZEYİ				
		1	2	3	4	5
1	Pastacılık alanında kendini geliştirmeye başlar				X	
2	Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlama ve değerlendirme, sorunları tanımlama, analiz etme ve çözüm için planlanan çalışmalarda yer alma/sorumluluk alma becerisi				X	
3	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık faaliyetlerin yürütülmesinde bireysel veya ekip üyesi olarak sorumluluk alma				X	
4	Kişisel, mesleki ve/veya çalışma alanı ile ilgili risk ve fırsatları değerlendirerek bilgi ve becerilerinin sosyal/kültürel/ekonomik katma değeri yüksek düşünceye/yaklaşım/teknolojiye/ürüne dönüştürülmesinde sorumluluk alma; bireysel veya ekip üyesi				X	

	olarak girişimci yetkinlik geliştirme					
5	Düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve uygulamalı olarak aktararak alanı ile ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirir.				X	
6	Çalışma alanında kullanacağı ekipmanların kullanımına hakim olur				X	
7	Toplumsal sorumluluk bilinci ile yaşadığı sosyal çevre içinde proje ve etkinliklere katkı verme becerisi gelişir				X	
8	Gerek meslektaşları gerekse toplumun diğer kesimleriyle sözlü ve yazılı iletişim olanaklarını kullanarak iletişim kurma becerisi				X	
9	Bilgiye ulaşma yollarını etkin bir şekilde kullanma ve yaşam boyu öğrenme bilincini kazanma becerisi				X	

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	KATKI YÜZDESİ
1.Ara Sınav	60
2.Ara Sınav	-
Proje	
Ödev	-
Sunum	-
Uygulama/Laboratuvar	40
Derse Katılım	
Stüdyo Kritiği	-
TOPLAM	100
Yıl içinin Başarıya Oranı	40
Finalin Başarıya Oranı	60
TOPLAM	100

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU

ETKİNLİK	SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ SAAT
Ders Süresi (Sınav hastası dahildir: 16 x toplam ders saati)	16	4	64
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	12	2	24
1.Ara Sınav (Hazırlık süresi dahil)	1	14	14
2.Ara Sınav (Hazırlık süresi dahil)			
Ödev (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)	2	2	4
Proje (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)			
Rapor (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)			
Sunum (Hazırlık süresi dahil)			
Final (Hazırlık süresi dahil)	1	14	14
Toplam İş Yüğü			120
Toplam İş Yüğü / 30 s			120/30
Dersin AKTS Kredisi			4