Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**AŞÇ202 - Pastane Ürünleri**
Ders Türü	III.Yarıyıl
Teori + Uygulama	0+4
AKTS	**3.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Mesleki Seçmeli Dersler
Öğretim Elemanları	ÖĞR. GÖR. DİLEK ÜNLÜ

Dersin Veriliş Biçimi	Yüz yüze
Dersin Verildiği Yer	Okulda
Kullanılan Eğitim Platformları	Yüz Yüze
Önkoşullar	Bu dersin önkoşulu ya da eş koşulu bulunmamaktadır.
Önerilen Dersler	Önerilen bir ders yoktur
Önerilen Kaynaklar	Sözer,Işıl.,(2015). Butik pastacılık. İstanbul:Boyut yayın evi.Ders hocasının notları.
Staj & Uygulama	Yok
Dersin Amacı	Dersin amacı, öğrencilere pastacılık ürünlerinin hazırlanması, üretim teknikleri, kullanılan malzemeler ve sunum yöntemleri hakkında teorik ve uygulamalı bilgi ve beceri kazandırmaktır.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta		Tatlıların tanımı	
2. hafta		Tatlı yapımında kullanılan araçlar	
3. hafta		Tatlı hazırlama teknikleri	
4. hafta		Hamur tatlıları,kızartma tatlıları	
5. hafta		Krep hamuru,tulumba tatlısı	
6. hafta		Pandispanya,pat hamuru	
7. hafta		Krema tatlıları,dondurma,meyve tatlıları,jöleler	
8. hafta		Türk mutfağında hamur işi ve tatlılar	
9. hafta		Sütlü tatlılar	
10. hafta		Bisküvi ve kekler	
11. hafta		Tahılların mikrobiyolojisi	
12. hafta		Tahılların pişirilme metodları	
13. hafta		Hamurların özellikleri ve hamur işleri	
14. hafta		Börek hamur çeşitleri,börek,mantı,makarna,pide hazırlama	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Tatlı,pasta ve hamur işlerinde kullanılan mesleki temel kavramları açıklayabilecektir.
2	Tatlı,pasta ve hamur işlerinde kullanılan araçları tanımlayabilecektir.
3	Hamurların özelliklerini ve çeşitlerini açıklayarak uygulayabilecektir.
4	Türk mutfağında hamur işelri ve tatlı çeşitlerini tanımlayarak uygulayabilecektir.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

✓ Sağlık ve Kaliteli Yaşam ✓ Nitelikli Eğitim ✓ Sorumlu Üretim ve Tüketim

Dersin Teması

✓ Tarım, Gıda ve Hayvancılık

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	0.00	0	0
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	3.00	1	3
Ödevler	0.00	0	0
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	1.00	4	4
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	1.00	8	8
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	1.00	10	10
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	14.00	4	56
Staj Uygulaması	0.00	0	0
		Hesaplanan AKTS	**3.0**

Ölçme ve Değerlendirme

✓ Yazılı Yoklama (Açık Uçlu Sınav) ✓ Çoktan Seçmeli Test

Değerlendirme Yöntemi ve Geçme Kriterleri	Sayısı	Yüzde (%)
1.Ara Sınav	1	40
Dönem Sonu Sınavı	1	60
	Toplam (%)	**100**