

PASTACILIK ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ

1	Ders Adı:	PASTACILIK ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ
2	Ders Kodu:	GIDS240
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	2
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	4
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	1.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	2.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	Yok
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Dr. HÜLYA AKBAŞ
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Meslek Yüksekokulları Yönetim Kurullarının görevlendirdiği öğretim elemanları
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Öğr. Gör. Dr.Hülya AKBAŞ hulyailik@uludag.edu.tr Yenişehir İbrahim Orhan Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programı
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Öğrencilere, pasta hazırlama ve sunumu hakkında bilgi, beceri kazandırmaktır.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	Tuzlu ve tatlı farklı çeşit pandispanya, krema ve sosların hazırlanmasında tüm tüketici taleplerine, hijyenik koşullarda gıda güvenliği sağlanarak cevap verilebilmesi.
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Pasta hazırlama tekniğini ve kullanılan ekipmanları öğrenme
	2	Pastacılıkta kullanılan dolgu, krema, şurup ve sosların hazırlanmasını öğrenme
	3	Pastacılık süsleme ve dekorasyon tekniklerini açıklayabilme
	4	Çikolata, çikolatalı tatlılar ve dekorları açıklayabilme
	5	Pastacılık ürünlerinin muhafazası sırasında meydana gelebilecek, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik bozulmaları açıklayabilme
	6	
	7	
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Dersin tanıtımı	anlatılan konu ile ilgili uygulamalar

2	Geleneksel pastalar & yaş pasta	anlatılan konu ile ilgili uygulamalar
3	modern pastalar	anlatılan konu ile ilgili uygulamalar
4	katlı pasta teknikleri	anlatılan konu ile ilgili uygulamalar
5	milföyden yapılan pastalar	anlatılan konu ile ilgili uygulamalar
6	çikolata eritme ve temperleme	anlatılan konu ile ilgili uygulamalar
7	cup cake	anlatılan konu ile ilgili uygulamalar
8	Ara sınav	
9	çikolatalı tatlılar	anlatılan konu ile ilgili uygulamalar
10	macaron	anlatılan konu ile ilgili uygulamalar
11	craquelin kaplamalı pate choux hamurları	anlatılan konu ile ilgili uygulamalar
12	tuzlu tartlar	anlatılan konu ile ilgili uygulamalar
13	tatlı tartlar	anlatılan konu ile ilgili uygulamalar
14	Muhafaza koşulları ve bozulmalar	anlatılan konu ile ilgili uygulamalar
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Butik Pastacılık. Peggy Porschen.Remzi Kitabevi Tatlılar,Pasta ve Kurabiyeler. Nil Peri Gökçe. Sis Yayınları Çikolatalı Tatlılar ve Pastalar. Anne Willan. Remzi Kitabevi Altın Kitap Pastalar. Piraye Erdoğan. Alfa Yayıncılık
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI		SAYISI
Ara Sınav		1
Kısa Sınav		0
Ödev		1
Yıl Sonu Sınavı		1
Toplam		3
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		Ölçme ve Değerlendirme Bursa Uludağ Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliği ilkelerine göre yapılmaktadır.
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	1.00	14.00
Uygulamalı Dersler	14	2.00	28.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	1.00	14.00
Ödevler	1	10.00	10.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	1	10.00	10.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	14.00	14.00
Toplam İş Yüğü			90.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			3.00
Dersin AKTS Kredisi			3.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	4	3	2	1	5	5	5	1	3	1	2	2	0	0	0	0
ÖK2	4	3	2	1	5	5	3	1	3	1	2	2	0	0	0	0
ÖK3	4	3	2	1	5	5	3	1	3	1	2	2	0	0	0	0
ÖK4	4	3	2	1	5	5	2	1	3	1	2	2	0	0	0	0
ÖK5	2	4	4	1	2	3	2	5	3	1	2	2	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek		5 Çok Yüksek							