



Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

TDB 115 Akademik Türkçe I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	TDB 115	Akademik Türkçe I	2	0	0
Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
Pastacılık ve Ekmekçilik		Yok	Öğr.Gör. Meryem Yılmaz KARACA	Yok	

Dersin Amacı :

Akademik dil bilinci uyandırmak. Akademik düzeyde yazılı anlatım faaliyetlerini etkin ve kusursuz bir düzeye ulaştırabilmek. Alan itibarıyla bilinmesi ve kullanılması gereken terimsel ifadelerin yerine göre uygun kullanımını sağlamak. Türk dilinin fonetik, morfolojik, semantik ve söz dizimsel özelliklerini kavratmak ve Türk dilinin bilim dili olarak en etkin şekilde kullanım yeteneğini kazandırmak.

Ders İçeriği :

Türk dilinin fonetik, morfolojik, semantik nitelikleri üzerine çalışmalar yapılması. Türk Dili ile akademik düzeyde metin okuma ve yazma çalışmaları yapılması.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Monipally M.M., Pawar B. S. (2010). Academic Writing A Guide for Management Students And Researchers. New Delhi: Response Books.
Robert A Day, (2000), Bilimsel Bir Makale Nasıl Yazılır ve Yayınlanır?, (Çeviren: Gülay Aşkar Altay), Tübitak Yayınları.
BİR, Ali Atıf (Editör), (1999), Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri, Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları.
Murray R., & Moore, S. (2006). The Handbook of Academic Writing A Fresh Approach. Berkshire: Open University Press
ŞENÖZ AYATA, Canan (2014), Bilimsel Metin Üretimi, Papatya Yayıncılık.

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:	20
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:	
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:	
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:	50

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Dil nedir? Dünya Dilleri ve Türkçe		
2	"Akademik Dil" kavramı, akademik dil olarak Türkçe, akademik Türkçeye duyulan ihtiyaç		
3	Akademik Türkçe ile metin tasarlama aşamaları		
4	Akademik Türkçe ile metin tasarlama aşamaları		
5	Akademik Türkçe ile metin tasarlama aşamaları		
6	Akademik Türkçe ve bilimsel terimlerin entegrasyonu		
7	Bilimsel araştırmalarda veri temin etme, kullanma ve aktarma usulleri		
8	Türk dilinin fonetik, morfolojik, semantik nitelikleri		
9	Ara Sınav, Türk dilinin söz dizimsel (sentaks) nitelikleri		
10	Türk dili ile akademik düzeyde metin okuma ve yazma çalışmaları		
11	Türk dili ile akademik düzeyde metin okuma ve yazma çalışmaları		
12	Türk dili ile akademik düzeyde metin okuma ve yazma çalışmaları		
13	Türk dili ile akademik düzeyde metin okuma ve yazma çalışmaları		
14	Türk dili ile akademik düzeyde metin okuma ve yazma çalışmaları		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Türkçenin özelliklerini açıklayabilecektir.
Ö02	Okuduğunu anlayabilecek ve değerlendirebilecektir.
Ö03	Değişik metin türlerini okur, değerlendirir.
Ö04	Değişik metin türlerini karşılaştırır.
Ö05	Okuduğu metni eleştirir.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%30
Kısa Süreli Sınav	0	%0
Ödev / Seminer	1	%10
Derse Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Dönem Ödevi / Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	1	2	2
Sunum/Seminer Hazırlama	1	1	1
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			47
AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları									
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek									

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07
Tüm	1	1	1	1	1	1	2
Ö02	1	1	1	1	1	1	1
Ö05							2



Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

YBD 123 Almanca I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	YBD 123	Almanca I	2	2	2
Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Almanca	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu Seçmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
Pastacılık ve Ekmekçilik		Öğr.Gör. Özlem YAY	Öğr.Gör. Eniser ATABAY	Yok	

Dersin Amacı :

Öğrencilere A1 seviyesinde Almanca becerisi kazandırarak, Turizm sektöründe kullanılan Almanca terimleri hakkında temel bilgi vermek.

Ders İçeriği :

In the context of this class communicative learning method and the weekly curriculum, students are given basic listening, speaking, reading and writing skills in German.

Dersin Kaynakları

Kaynakları	1
	..

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	:

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Selamlaşmalar		Çalışma
2	Kendini tanıtmak		Çalışma
3	Aile ve arkadaşlar		Çalışma
4	Kişisel bilgiler ve sayılar		Çalışma
5	Yiyecek ve içecekler		Çalışma
6	Mutfak araç gereçleri		Çalışma
7	Restaurant'ta		Çalışma
8	Meslekler		Çalışma
9	Ev yaşantısı		Çalışma
10	Ev eşyaları		Çalışma
11	Yaşam tarzı		Çalışma
12	Günlük olaylar		Çalışma
13	Saatler		Çalışma
14	Gün,Hafta,Ay vb. zaman kavramları		Çalışma

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	A1 Seviyesinde kendini yazılı ve sözlü ifade edebilir.
Ö02	Turizm Almancası hakkında çok temel bilgi düzeyine erişir.
Ö03	Türk ve Alman kültürleri arası karşılaştırma yapabilir.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%30
Kısa Süreli Sınav	0	%0
Ödev / Seminer	1	%20
Derse Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Dönem Ödevi / Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	28	1	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	28	1	28
Ödevler	1	5	5
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			63
AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları					
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek					

	P01	P02	P03	P04
Tüm	2	5	3	2
Ö01	2	5	3	2
Ö02	2	5	3	2
Ö03	2	5	3	2



Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

ATA 101 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	ATA 101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
Pastacılık ve Ekmekçilik		Yok	Öğr.Gör. KORAY ERGİN Öğr.Gör. MUSTAFA MALHUT Öğr.Gör. AHMET KISA Öğr.Gör. MURAT BOZ Öğr.Gör. FATMA ÇETİN Öğr.Gör. NURDAN ÇETİNKAYA Öğr.Gör. BENGİ KUMBUL UZUNSAKAL Öğr.Gör. MURAT ÖNAL Öğr.Gör. MEHMET KÜÇÜK	Yok	

Dersin Amacı :

Öğrencilerin, siyasi, iktisadi, sosyal ve askerî sorunlar karşısında yıkılmaya başlayan Osmanlı Devleti'nde çözüm arayışları çerçevesinde yapılan yenileşme hareketleri ve İmparatorluktan Milli Devlete geçiş sürecinde yaşanan siyasi olaylar ile Mustafa Kemal Atatürk'ün önderliğinde verilen Milli Mücadele sonucu Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluş sürecine ilişkin bilgileri bilimsel temellere dayanarak öğrenmelerini sağlamak.

Ders İçeriği :

Temel Kavramlar, Osmanlı Devleti Ve Osmanlı'da Yenileşme Hareketleri Osmanlı Devleti'nin Gerileme Nedenleri, Genç Osmanlılar, Meşrutiyet, İttihat Ve Terakki Meşrutiyet Dönemi, Trablusgarp Ve Balkan Savaşı, I. Dünya Savaşı: Savaşın Sebepleri, Osmanlı Devleti'nin Savaştığı Cepheler, Gizli Antlaşmalar, Savaşın Sonuçları, Mondros Mütarekesi Ve Osmanlı Devletinin Paylaşılması, Milli Mücadele: Hazırlık Dönemi, Cemiyetler, Kuvay-ı Milliye, Kongreler: Bölgesel Kongreler, Erzurum Kongresi, Sivas Kongresi Son Osmanlı Mebusan Meclisi Ve Misak-ı Milli, TBMM'nin Açılması Ve Yeni Türk Devletinin Oluşumu, Milli Mücadelede Cepheler: Doğu, Güney Ve Batı Cepheleri, Mudanya Mütarekesi Ve Lozan Antlaşması

Dersin Kaynakları

Kaynakları
Durmuş Yalçın vd., Türkiye Cumhuriyeti Tarihi I-II
Stanford Shaw, Osmanlı İmparatorluğu ve Modern Türkiye
Mustafa Kemal Atatürk, Atatürk'ün Bütün Eserleri
Sina Akşin, Türkiye'nin Yakın Tarihi
Şerafettin Turan, Türk Devrim Tarihi
Fahir Armaoğlu, XX. Yüzyıl Siyasi Tarihi
Bernard Lewis, Modern Türkiye'nin Doğuşu
Mustafa Kemal Atatürk, Nutuk
Ali İhsan Gencer, Sabahattin Özel, Türk İnkılap Tarihi
Dönem başında materyal paylaşımı yapılacaktır

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 30	Alan Bilgisi	: 70

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Temel Kavramlar		
2	Osmanlı Devleti'nin Gerileme Nedenleri		
3	Osmanlı Devleti Ve Osmanlı'da Yenileşme Hareketleri (Giriş)		
4	Genç Osmanlılar, Meşrutiyet, İttihat Ve Terakki		
5	Meşrutiyet Dönemi, Trablusgarp Ve Balkan Savaşları		
6	I. Dünya Savaşı: Savaşın Sebepleri, Osmanlı Devleti'nin Savaştığı Cepheler (Çanakkale vd.), Gizli Antlaşmalar		
7	I. Dünya Savaşı'nı sonlandıran antlaşmalar ve Savaşın Sonuçları		
8	Mondros Mütarekesi Ve Osmanlı Devletinin Paylaşılması, ilk işgaller		
9	Cemiyetler, Kuvay-ı Milliye		
10	Kongreler: Bölgesel Kongreler, Erzurum Kongresi, Sivas Kongresi		
11	Son Osmanlı Mebusan Meclisi Ve Misak-ı Milli		
12	TBMM'nin Açılması, I. TBMM'nin özellikleri		
13	Milli Mücadelede Cepheler: Doğu, Güney Cepheleri, Batı Cephesi		
14	Mudanya Mütarekesi Ve Lozan Antlaşması		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	İnkılap ile ilgili kavramları öğrenir ve bunları kullanır
Ö02	Osmanlı Devleti'nin son yüzyıl tarihine ilişkin genel bilgileri öğrenir
Ö03	Türk modernleşmesinin aşamalarını tarihi boyutuyla kavrar
Ö04	İmparatorluktan Milli devlete geçiş sürecinde yaşanan siyasi gelişmeler hakkında teorik bilgileri kazanır
Ö05	Milli Mücadele'nin askerî safhasına ilişkin bilgileri öğrenir
Ö06	Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluş sürecine ilişkin bilgileri öğrenir
Ö07	Konuya ilişkin elektronik ve yazılı kaynakları tarar ve kullanır
Ö08	Konuya ilişkin öğrendiği teorik bilgilere dayanarak güncel olayları yorumlayabilir

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.

P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%40
Kısa Süreli Sınav	0	%0
Ödev / Seminer	0	%0
Derse Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Dönem Ödevi / Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	8	2	16
Ödevler	1	1	1
Sunum/Seminer Hazırlama	1	1	1
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			48
AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları						
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek						
	P01	P02	P03	P04	P05	
Tüm	1	2	3	4	5	



Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

Beslenme İlkeleri					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	MPE 101	Beslenme İlkeleri	2	2	3
Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
Pastacılık ve Ekmekçilik		Öğr.Gör.Dr. Gizem YILDIZ	Öğr.Gör.Dr. Gizem YILDIZ	Yok	

Dersin Amacı :

Öğrencilere beslenme ilkeleri ile ilgili kavramları açıklayabilmesi için besin öğeleri, beslenme yetersizlikleri, besinlerin bileşimleri konusunda temel bilgileri vermek ve beslenme ile ilgili konuları yorumlayabilme becerisi kazandırmak

Ders İçeriği :

Çeşitli beslenme şekilleri arasındaki farklılıklar, bireyin günlük enerji ihtiyacını hesap etme, besin öğelerinin incelenmesi ve yiyecek içecek işletmelerinde üretilen yemeklerin kalorilerini hesaplayabilme

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Samir ERDOĞAN, "Beslenme ve Besin Teknolojisi", Detay Yayıncılık, 2009
Ayşe BAYSAL, "Beslenme", Hatiboğlu Yayınları, 2016
Zeki ATKÖŞAR (Editör), "Beslenmenin Temel İlkeleri", Anadolu Üniversitesi Yayınları
Paul Insel, Don Ross, Kimberley McMahon, Melissa Bernstein, "Nutrition", Jones and Bartlett Publishers
Mehmet DEMİRCİ, "Beslenme", 2014
Martin Eastwood, "Principles of Human Nutrition", Springer Science Business Media
Mary E. Barasi, "Human Nutrition – A health perspective", CRC Press
Ayşe BAYSAL- Nazife KÜÇÜKASLAN, "Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması", Ekin Yayınevi, 2009
Sıdıka BULDUK, "Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama", Detay Yayıncılık, 2018

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	: 20	Sağlık Bilimleri	: 20
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 60

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Beslenme ile ilgili tanımlar, Toplumdaki temel beslenme sorunları ve nedenleri, Yeterli ve dengeli beslenme, Beslenme sorunları, Günümüz beslenme eğilimleri		
2	Beslenme ile ilgili tanımlar, Toplumdaki temel beslenme sorunları ve nedenleri, Yeterli ve dengeli beslenme, Beslenme sorunları, Günümüz beslenme eğilimleri		
3	Besin öğeleri - Karbonhidratlar		
4	Besin öğeleri - Karbonhidratlar		
5	Besin öğeleri - Proteinler		
6	Besin öğeleri - Yağlar		
7	Besin öğeleri - Vitaminler		
8	Ara sınav		
9	Besin öğeleri - Mineraller		
10	Su ve beslenme açısından önemi, Asit-Baz-Tuzlar		
11	Enerji metabolizması, Bazal metabolizma hızı, Beden kitle indeksi ve enerji gereksinimi hesaplamaları		
12	Besin piramidi, besin grupları ve günlük alınması gereken miktarlar		
13	Özel durumda olanların beslenmesi		
14	Yemek kalori hesaplamaları		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Beslenme ile ilgili temel ve genel kavramları tanımlar.
Ö02	Beslenme sorunlarını ve nedenlerini açıklar
Ö03	Besin öğelerini ve önemlerini tanımlar.
Ö04	Bireyin günlük enerji ihtiyacını ve yemeklerin kalori değerlerini hesaplar.
Ö05	Besin öğelerinin eksik alınması durumunda karşılaşılan problemleri kavrar ve çözüm yollarını tasarlar.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek teknolojiye uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%40
Kısa Süreli Sınav	0	%0
Ödev / Seminer	0	%0
Derse Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Dönem Ödevi / Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	10	5	50
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			80
AKTS Kredisi			3

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları			
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek			

	P01	P05
Tüm	2	4



Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

ENF 102 Bilgi ve İletişim Teknolojisi					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	ENF 102	Bilgi ve İletişim Teknolojisi	3	3	4

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Pastacılık ve Ekmekçilik		Doç.Dr. Fırat YÜCEL	Doç.Dr. FIRAT YÜCEL	Yok

Dersin Amacı :

Bu dersin amacı; öğrencilere, temel bilgi teknolojilerinin önemini kavratarak, problem çözme ve analiz etme becerilerini kazandırmak, araştırma ve öğrenme ihtiyaçlarına yönelik olarak alt yapı oluşturmak, eğitim ve meslek hayatlarında teknoloji ve bilimin önemini kavratarak öğrenme becerilerini geliştirmektir.

Ders İçeriği :

Bilgisayar donanımı, yazılım ve işletim sistemi, internet ile ilgili temel kavramlar, bilişim etiği, web tabanlı öğrenme, kelime işlemci, sunum hazırlama, işlem tablosu, bilgi ve iletişim teknolojisinde yeni gelişmeler.

Dersin Kaynakları

Kaynakları	Bilgi Teknolojileri Ders Notları Bilgi Teknolojileri Ders Notları
------------	--

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	: 10	Eğitim Bilimleri	: 10
Mühendislik Bilimleri	: 10	Fen Bilimleri	: 10
Mühendislik Tasarımı	: 10	Sağlık Bilimleri	: 10
Sosyal Bilimler	: 10	Alan Bilgisi	: 30

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Bilgisayar Donanımı (Bilgisayar ile ilgili temel bilgiler, Bilgisayarın temel bileşenleri), Bilgisayar ve Sağlık		Öğretim elemanı ders notları
2	Donanım Bileşenleri (Donanım Birimleri, Bilgisayarların Tanımı ve Temel Yapısı, Donanım ve Yazılım Kavramları), Bilgisayarın Tarihçesi, Bilgisayar Türleri, Kapasite Birimleri, Bilgisayarın Donanım Parçaları (Anakart, İşlemci (Mikroişlemci)(CPU), Bellekler, Sabit Diskler ve Çeşitleri (Optik Disk Sürücüler, CD / DVD Yazma İşlemleri), Ekran Kartı, Görüntü ile İlgili Kavramlar (Çözünürlük, dpi), Monitörler, Ses Kartları, Modemler, Donanım Bileşenleri (Donanım Birimleri, Bilgisayarların Tanımı ve Temel Yapısı, Donanım ve Yazılım Kavramları), Bilgisayarın Tarihçesi, Bilgisayar Türleri, Kapasite Birimleri, Bilgisayarın Donanım Parçaları (Anakart, İşlemci (Mikroişlemci) (CPU), Bellekler, Sabit Diskler ve Çeşitleri (Optik Disk Sürücüler, CD / DVD Yazma İşlemleri), Ekran Kartı, Görüntü ile İlgili Kavramlar (Çözünürlük, Derinlik), Monitörler, Ses Kartları, Modemler, Ethernet Kartları, Klavyeler, Fareler, USB ve Çeşitleri, Bilgisayar Özelliklerini Bulma, Klavye ve Fare Kullanımı)		Öğretim elemanı ders notları
3	Yazılım ve İşletim Sistemi (Yazılım ve İşletim sistemi kavramları, İşletim Sistemi Türleri), İşletim Sisteminde Temel Kavramlar (Görev Çubuğu, Pencerelerle Çalışma, Temel Dosya ve Klasör İşlemleri, Masaüstü, Başlat Menüsü, Temel Programlar (Hesap Makinesi, Wordpad, Paint,vb.), Dosya Uzantıları, Dosya ve Klasör Arama)		Öğretim elemanı ders notları
4	İşletim Sistemi Kullanımı ve Dosya Yönetimi (Denetim Masası, Sistem Geri Yükleme, Veri Kurtarma), Bilgi Güvenliği, Zararlı Yazılımlar, Antivirüs Yazılımları, Bilişim Suçları		Öğretim elemanı ders notları
5	İnternet ve Ağ (İnternet ve Tarihçesi, İnternette Kullanılan Kavramlar, İnternet ve Alan Adları), İnternette Kullanılan Terimler (IP, Domain ve DNS Kavramları, Alan Adı Uzantıları, İnternet Tarayıcıları, Arama Motorlarını Kullanma, Arama Yöntemleri, Eki E-Posta Gönderme, Bilimsel Literatür Tarama, Bilgisayar ve Etik, İntihal, İntihal Yazılımları, Bulut Bilişim, Sosyal Ağların Yararları ve Dezavantajları)		Öğretim elemanı ders notları
6	Kelime İşlemci (Dosya İşlemleri, Sayfa Yapısı, Metin İşlemleri, Metin Biçimlendirme, Metni Yerleştirme, Madde İşaretleri ve Numaralandırma, Paragraf, Stiller)		Öğretim elemanı ders notları
7	Kelime İşlemci Yazılımı (Görsel Nesneler, Resim İşlemleri, Çizim Nesneleri, Metin Kutusu, WordArt Ekleme, Video Ekleme, Grafik Ekleme, Denklem ve Simge, Bağlantılar, Üstbilgi ve Altbilgi, Tablo İşlemleri, Kenar Boşlukları, Sütunlara Bölme, Sayfa Rengi ve Kenarlıkları, Kesmeler)		Öğretim elemanı ders notları
8	Kelime İşlemci Yazılımı (Sayfa Arka Planı, Belgeyi Yazdırma, Dipnot, İçindekiler Tablosu ve Dizin, Özgeçmiş Hazırlama Yöntemleri), Ara Sınav		Öğretim elemanı ders notları
9	Sunum hazırlama (Slayt Oluşturma), Sunu Ayarları (Sayfa Ayarları, Sayfa Numarası Ekleme, Üst ve Alt Bilgi Ekleme, Sununun Görsel Tasarımı, Arka Plan Tasarımı, Slayt Düzeni, Renk Seçenekleri, Metin Biçimlendirme)		Öğretim elemanı ders notları
10	Sunum Hazırlama (Nesne İşlemleri, Resim, Grafik, Tablo, Ses, Video, Animasyon Düzenleri, Sunu Gösteri Ayarları, Sunuyu Yazdırma)		Öğretim elemanı ders notları
11	Elektronik Tablolama (Elektronik Tablolarla Çalışma, Veri Biçimleri, Elektronik Tabloyu Düzenleme, Satır ve Sütun Genişlikleri, Kenarlık Ayarları, Renk / Dolgu Ayarları, Metin Biçimlendirme, Yazdırma İşlemleri)		Öğretim elemanı ders notları
12	Formüller ve Fonksiyonlar, Formüller (Sayısal Formüller, Mantıksal Formüller), Fonksiyonlar (TOPLA, ORTALAMA, MAK, MIN, EĞERSAY)		Öğretim elemanı ders notları
13	Fonksiyonlar (Mantıksal, Metin, Tarih ve Saat, Arama ve Başvuru, Matematik ve Trigonometri), Sıralama ve Filtreleme İşlemleri, Koşullu Biçimlendirme, Veri Doğrulama, Grafikler (Grafik Türü, Veri Aralığı, Grafik Etiketleri, Grafik Yerleşimi, Grafik Alanı)		Öğretim elemanı ders notları
14	Bilgi ve İletişim Teknolojisinde Yeni Gelişmeler (Yeni Web Teknolojileri (Web 3.0), Nesnelerin İnterneti (IoT), Akıllı Sistemler, Diğer Gelişmeler)		Öğretim elemanı ders notları

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Bilgi teknolojisi araçlarının donanım ve yazılım özelliklerini belirlemek
Ö02	İnternet ortamında iletişim kurmak
Ö03	İnterneti doğru ve etkili kullanmak
Ö04	Metin düzenlemesi yapmak
Ö05	Sayısal verileri düzenlemek
Ö06	Sunum materyalleri hazırlamak
Ö07	Bilişim teknolojileri konusundaki yeni gelişmeleri takip etmek

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%40
Kısa Süreli Sınav	0	%0
Ödev / Seminer	0	%0
Derse Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Dönem Ödevi / Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	4	56
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	1	10	10
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	10	10
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	16	16
Toplam İş Yüğü			120
AKTS Kredisi			4

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P03
Tüm	5
Ö01	5
Ö02	5
Ö03	5
Ö04	5
Ö05	5
Ö06	5
Ö07	5



Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

MPE 107 Genel Turizm					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	MPE 107	Genel Turizm	2	2	3
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
Pastacılık ve Ekmekçilik		Dr.Öğr.Üyesi Beysun Güneri	Dr.Öğr.Üyesi Beysun GÜNERİ	Yok	

Dersin Amacı :

Türkiye'deki ve Dünya'daki turizm ve turizm çeşitleri hakkında genel bilgi sahibi olmayı, turizm sektörünün özellikleri, sorunları ve turizm arzı ve talebini öğrenmeyi amaçlamaktadır.

Ders İçeriği :

Turizm ve turist kavramı, turizm çeşitleri, turizm araz ve talebi, turizm sektörünün özellikleri, sorunları ve geleceğe yönelik eğilimlerini kapsamaktadır.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Nazmi Kozak, Meryem Akoğlan Kozak, Metin Kozak, "Genel Turizm", Detay yayıncılık.
Atilla Hazar, "Genel Turizm". Nobel Yayın Dağıtım
Holloway, J. C. & Humphreys, C. (2022). The Business of Tourism (12th Ed.). Pearson Education.
Batman, O. ve Arslan, S. (2022). Turizm Bilimine Giriş. İstanbul: Değişim Yayınları.
Öğretim elemanı tarafından hazırlanan ders notları, ders sunumları, turizm sektörüne ilişkin güncel raporlar, akademik yayınlar, sektörel istatistikler, vaka analizleri ve ek öğrenme kaynakları.

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 60	Alan Bilgisi	: 40

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Turizm kavramı		Okuma Kozak, N., Kozak, M. A. ve Kozak, M. (2023). Genel Turizm: İlkeler ve Kavramlar. Ankara: Detay Yayıncılık.Batman, O. ve Arslan, S. (2022). Turizm Bilimine Giriş. İstanbul: Değişim Yayınları.Holloway, J. C. & Humphreys, C. (2022). The Business of Tourism (12th Ed.) . Pearson Education.
2	Turist kavramı		Okuma Kozak, N., Kozak, M. A. ve Kozak, M. (2023). Genel Turizm: İlkeler ve Kavramlar. Ankara: Detay Yayıncılık.Batman, O. ve Arslan, S. (2022). Turizm Bilimine Giriş. İstanbul: Değişim Yayınları.Holloway, J. C. & Humphreys, C. (2022). The Business of Tourism (12th Ed.) . Pearson Education.
3	Turizm Çeşitleri		Okuma Kozak, N., Kozak, M. A. ve Kozak, M. (2023). Genel Turizm: İlkeler ve Kavramlar. Ankara: Detay Yayıncılık.Batman, O. ve Arslan, S. (2022). Turizm Bilimine Giriş. İstanbul: Değişim Yayınları.Holloway, J. C. & Humphreys, C. (2022). The Business of Tourism (12th Ed.) . Pearson Education.
4	Turizm Çeşitleri		Okuma Kozak, N., Kozak, M. A. ve Kozak, M. (2023). Genel Turizm: İlkeler ve Kavramlar. Ankara: Detay Yayıncılık.Batman, O. ve Arslan, S. (2022). Turizm Bilimine Giriş. İstanbul: Değişim Yayınları.Holloway, J. C. & Humphreys, C. (2022). The Business of Tourism (12th Ed.) . Pearson Education.
5	Turizm sektörü		Okuma Kozak, N., Kozak, M. A. ve Kozak, M. (2023). Genel Turizm: İlkeler ve Kavramlar. Ankara: Detay Yayıncılık.Batman, O. ve Arslan, S. (2022). Turizm Bilimine Giriş. İstanbul: Değişim Yayınları.Holloway, J. C. & Humphreys, C. (2022). The Business of Tourism (12th Ed.) . Pearson Education.
6	Turizm sektörünün özellikleri		Okuma Kozak, N., Kozak, M. A. ve Kozak, M. (2023). Genel Turizm: İlkeler ve Kavramlar. Ankara: Detay Yayıncılık.Batman, O. ve Arslan, S. (2022). Turizm Bilimine Giriş. İstanbul: Değişim Yayınları.Holloway, J. C. & Humphreys, C. (2022). The Business of Tourism (12th Ed.) . Pearson Education.

Ders Konuları			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
7	Turizmin ekonomik çevre ilişkisi		Okuma
			Kozak, N., Kozak, M. A. ve Kozak, M. (2023). Genel Turizm: İlkeler ve Kavramlar. Ankara: Detay Yayıncılık.Batman, O. ve Arslan, S. (2022). Turizm Bilimine Giriş. İstanbul: Değişim Yayınları.Holloway, J. C. & Humphreys, C. (2022). The Business of Tourism (12th Ed.) . Pearson Education.
8	Turizmin fiziksel çevre ilişkisi		Okuma
			Kozak, N., Kozak, M. A. ve Kozak, M. (2023). Genel Turizm: İlkeler ve Kavramlar. Ankara: Detay Yayıncılık.Batman, O. ve Arslan, S. (2022). Turizm Bilimine Giriş. İstanbul: Değişim Yayınları.Holloway, J. C. & Humphreys, C. (2022). The Business of Tourism (12th Ed.) . Pearson Education.
9	Turizmin sosyal çevre ilişkisi		Okuma
			Kozak, N., Kozak, M. A. ve Kozak, M. (2023). Genel Turizm: İlkeler ve Kavramlar. Ankara: Detay Yayıncılık.Batman, O. ve Arslan, S. (2022). Turizm Bilimine Giriş. İstanbul: Değişim Yayınları.Holloway, J. C. & Humphreys, C. (2022). The Business of Tourism (12th Ed.) . Pearson Education.
10	Turizm arzı		Okuma
			Kozak, N., Kozak, M. A. ve Kozak, M. (2023). Genel Turizm: İlkeler ve Kavramlar. Ankara: Detay Yayıncılık.Batman, O. ve Arslan, S. (2022). Turizm Bilimine Giriş. İstanbul: Değişim Yayınları.Holloway, J. C. & Humphreys, C. (2022). The Business of Tourism (12th Ed.) . Pearson Education.
11	Turizm talebi		Okuma
			Kozak, N., Kozak, M. A. ve Kozak, M. (2023). Genel Turizm: İlkeler ve Kavramlar. Ankara: Detay Yayıncılık.Batman, O. ve Arslan, S. (2022). Turizm Bilimine Giriş. İstanbul: Değişim Yayınları.Holloway, J. C. & Humphreys, C. (2022). The Business of Tourism (12th Ed.) . Pearson Education.
12	Turizm Planlama ve Politikası		Okuma
			Kozak, N., Kozak, M. A. ve Kozak, M. (2023). Genel Turizm: İlkeler ve Kavramlar. Ankara: Detay Yayıncılık.Batman, O. ve Arslan, S. (2022). Turizm Bilimine Giriş. İstanbul: Değişim Yayınları.Holloway, J. C. & Humphreys, C. (2022). The Business of Tourism (12th Ed.) . Pearson Education.
13	Turizm Eğitimi		Okuma
			Kozak, N., Kozak, M. A. ve Kozak, M. (2023). Genel Turizm: İlkeler ve Kavramlar. Ankara: Detay Yayıncılık.Batman, O. ve Arslan, S. (2022). Turizm Bilimine Giriş. İstanbul: Değişim Yayınları.Holloway, J. C. & Humphreys, C. (2022). The Business of Tourism (12th Ed.) . Pearson Education.
14	Geleceğe yönelik eğilimler		Okuma
			Kozak, N., Kozak, M. A. ve Kozak, M. (2023). Genel Turizm: İlkeler ve Kavramlar. Ankara: Detay Yayıncılık.Batman, O. ve Arslan, S. (2022). Turizm Bilimine Giriş. İstanbul: Değişim Yayınları.Holloway, J. C. & Humphreys, C. (2022). The Business of Tourism (12th Ed.) . Pearson Education.

Dersin Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
Ö01	Turizm ve turist kavramlarını tanımlama
Ö02	Turizm çeşitlerini öğrenme
Ö03	Turizm sektörünün özelliklerini bilme
Ö04	Turizmin fiziksel, ekonomik ve sosyal çevresinin avantaj ve dezavantajlarını öğrenme
Ö05	Turizm sektörünün sorunları ve geleceğe yönelik eğilimleri öğrenme
Ö06	Türkiye’de ve Dünya’daki turizm hakkında bilgi sahibi olma
Programın Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%40
Kısa Süreli Sınav	0	%0
Ödev / Seminer	1	%10
Derse Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Dönem Ödevi / Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	3	42
Ödevler	1	20	20
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			92
AKTS Kredisi			3

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları				
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek				

	P01	P04	P07
Tüm	1	1	3
Ö01	1	1	
Ö06			3



Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

MPE 123 Hamur Teknikleri					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	MPE 123	Hamur Teknikleri	4	4	5
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
Pastacılık ve Ekmekçilik		Yok	Öğr.Gör. Ramazan ÇAĞLAR	Yok	

Dersin Amacı :

Pasta ve ekmek ürünleri yapımında kullanılan farklı hamurların birbirinden farklı yoğurma ve işleme tekniklerinin öğretilmesini, temel hamur yapım yöntemlerini, malzeme bilgilerini ve farklı hamur çeşitlerinin hazırlanması ile pişirilmesi süreçlerini öğretmek amaçlanmıştır.

Ders İçeriği :

Un ve un çeşitlerinin çalışma prensipleri, maya çeşitleri ve kullanım alanları, temel hamur yapımını, kullanılan malzemelerin özellikleri ve farklı hamur türlerinin hazırlanması ile pişirilmesi süreçleri. Mayalı ve mayasız hamurların yapımı, yoğurma, dinlendirme, şekillendirme ve pişirme teknikleri, Ekmek, börek, poğaç ve tatlı hamurlar gibi ürünlerin hazırlanması .

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Hamelman, J., (2013) Bread: Techniques and Recipes. John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.

Öğretim elemanı tarafından hazırlanan ders notları, ders sunumları, uygulama föyleri, standart reçeteler, hamur hazırlama ve işleme tekniklerine yönelik uygulama kılavuzları, sektörel yayınlar ve ek öğrenme kaynakları.

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	: 15	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	: 5	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 30	Alan Bilgisi	: 50

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Un ve Un çeşitlerini tanıma ve çalışma prensipleri		okuma
			Hamelman, J., (2013) Bread: Techniques and Recipes. John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey Kurnaz, A. Şengul S. (ed. (2021). Tatlı pasta ve hamur işleri; Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi, Badem, A. 2021. Pastacılık 1, Nobel; Akar Şahingöz, S. (Ed.) (2021).Tatlı ve pasta üretimi
2	Hamur yoğurma yöntemleri Mikser ile hamur yoğurma		okuma
			Hamelman, J., (2013) Bread: Techniques and Recipes. John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey Kurnaz, A. Şengul S. (ed. (2021). Tatlı pasta ve hamur işleri; Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi, Badem, A. 2021. Pastacılık 1, Nobel; Akar Şahingöz, S. (Ed.) (2021).Tatlı ve pasta üretimi
3	Hamur yoğurma yöntemleri el ile hamur yoğurma		okuma
			Kurnaz, A. Şengul S. (ed. (2021). Tatlı pasta ve hamur işleri; Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi, Badem, A. 2021. Pastacılık 1, Nobel; Akar Şahingöz, S. (Ed.) (2021).Tatlı ve pasta üretimi
4	Özleştirilerek yapılan hamurlar ve bu hamurlardan elde edilen çeşitli ürünler		okuma
			Kurnaz, A. Şengul S. (ed. (2021). Tatlı pasta ve hamur işleri; Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi, Badem, A. 2021. Pastacılık 1, Nobel; Akar Şahingöz, S. (Ed.) (2021).Tatlı ve pasta üretimi
5	Kıyılarak yapılan hamurlar		okuma
			Kurnaz, A. Şengul S. (ed. (2021). Tatlı pasta ve hamur işleri; Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi, Badem, A. 2021. Pastacılık 1, Nobel; Akar Şahingöz, S. (Ed.) (2021).Tatlı ve pasta üretimi
6	Mayalı Hamurlar		okuma
			Kurnaz, A. Şengul S. (ed. (2021). Tatlı pasta ve hamur işleri; Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi, Badem, A. 2021. Pastacılık 1, Nobel; Akar Şahingöz, S. (Ed.) (2021).Tatlı ve pasta üretimi
7	Kızartılan ve dökerek pişirilen hamurlar		okuma
			Kurnaz, A. Şengul S. (ed. (2021). Tatlı pasta ve hamur işleri; Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi, Badem, A. 2021. Pastacılık 1, Nobel; Akar Şahingöz, S. (Ed.) (2021).Tatlı ve pasta üretimi
8	Ara sınav		okuma, hazırlık
			Kurnaz, A. Şengul S. (ed. (2021). Tatlı pasta ve hamur işleri; Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi, Badem, A. 2021. Pastacılık 1, Nobel; Akar Şahingöz, S. (Ed.) (2021).Tatlı ve pasta üretimi

Ders Konuları			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
9	Ekşi mayalı hamura giriş		okuma, un ve su
			Hamelman, J., (2013) Bread: Techniques and Recipes. John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New JerseyKurnaz, A. Şengul S. (ed. (2021). Tatlı pasta ve hamur işleri; Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi, Badem, A. 2021. Pastacılık 1, Nobel; Akar Şahingöz, S. (Ed.) (2021).Tatlı ve pasta üretimi
10	Ekşi Maya ve starter hazırlama		starter kurulumu
			Hamelman, J., (2013) Bread: Techniques and Recipes. John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New JerseyKurnaz, A. Şengul S. (ed. (2021). Tatlı pasta ve hamur işleri; Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi, Badem, A. 2021. Pastacılık 1, Nobel; Akar Şahingöz, S. (Ed.) (2021).Tatlı ve pasta üretimi
11	Baton ekmek yapımı		okuma
			Kurnaz, A. Şengul S. (ed. (2021). Tatlı pasta ve hamur işleri; Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi, Badem, A. 2021. Pastacılık 1, Nobel; Akar Şahingöz, S. (Ed.) (2021).Tatlı ve pasta üretimi
12	Soğuk fermentasyon ve ekşi mayalı ekmek çeşitleri		starter hazırlama
			Hamelman, J., (2013) Bread: Techniques and Recipes. John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New JerseyKurnaz, A. Şengul S. (ed. (2021). Tatlı pasta ve hamur işleri; Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi, Badem, A. 2021. Pastacılık 1, Nobel; Akar Şahingöz, S. (Ed.) (2021).Tatlı ve pasta üretimi
13	Laminalı hamurlar, Kruvasan hamuru		okuma
			Kurnaz, A. Şengul S. (ed. (2021). Tatlı pasta ve hamur işleri; Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi, Badem, A. 2021. Pastacılık 1, Nobel; Akar Şahingöz, S. (Ed.) (2021).Tatlı ve pasta üretimi
14	Uygulama Sınavı		okuma
			Kurnaz, A. Şengul S. (ed. (2021). Tatlı pasta ve hamur işleri; Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi, Badem, A. 2021. Pastacılık 1, Nobel; Akar Şahingöz, S. (Ed.) (2021).Tatlı ve pasta üretimi

Dersin Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
Ö01	Un ve Un çeşitleri, çalışma prensiplerini öğrenir.
Ö02	El ile ve mikser ile hamur yoğurma aşamalarını öğrenir.
Ö03	Özleştirilerek yapılan hamurları hazırlar ve bu hamurlardan çeşitli ürünler yapar
Ö04	Hamur hidrasyon oranı, otaliz süreci, sıcak fermentasyon işlemini öğrenir.
Ö05	Kıyılarak ve çırpılarak yapılan hamurlardan ürün yapmayı öğrenir.
Ö06	Mayalar çeşitlerini ve ekşi maya çeşitleri öğrenir ve ekşi maya geliştirme becerisine sahip olur.
Ö07	Laminalı hamurları bilir ve Laminalı Hamurlardan Kruvasan ve diğer ürünleri hazırlayabilir.
Ö08	Kızartılarak ve dökülerek hamur hazırlar ve ürünler üretir

Programın Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%30
Kısa Süreli Sınav	0	%0
Ödev / Seminer	0	%0
Derse Devam	0	%0
Uygulama	1	%30
Dönem Ödevi / Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%40
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	15	4	60
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	4	56
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	0	0	0
Uygulama	10	2	20
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			137
AKTS Kredisi			5

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları							
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek							

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07
Tüm	4	4	4	1	2	3	2
Ö01	4	2	4	1	2	3	2
Ö02	4	4	4	1	2	3	2
Ö03	4	4	4	1	2	3	2
Ö04	4	4	4	1	2	3	2
Ö05	4	4	4	1	2	3	2
Ö06	4	3	4	1	2	3	2
Ö07	4	4	4	1	2	3	2
Ö08	3	3			2	3	2



Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

YBD 121 İngilizce I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	YBD 121	İngilizce I	2	2	2
Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	İngilizce	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu Seçmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
Pastacılık ve Ekmekçilik		Öğr.Gör. Mert ATEŞ https://avesis.akdeniz.edu.tr/mertates mertates@akdeniz.edu.tr	Öğr.Gör.Dr. Gizem Yıldız	Yok	

Dersin Amacı :

Bu dersin amacı öğrencilerin temel düzeyde İngilizce dil becerilerini geliştirmesini sağlamaktır.

Ders İçeriği :

Bu ders temel düzeyde İngilizce dilbilgisi ile birlikte okuma- anlama, yazma, dinleme-anlama ve konuşma becerilerinin öğretimini içerir.

Dersin Kaynakları

Kaynakları 1

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 10	Alan Bilgisi	: 90

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Döktümanlar
1	Cümlelerin öğeleri, Sözcük dizilişi, Olmak		Ödev Elementary Language Practice, Traveller Book, Traveller Workbook
2	Tekil ve çoğul, There is/ There are		Elementary Language Practice, Traveller Book, Traveller Workbook
3	İşaret sıfatları ve zamirleri, Şahıs zamirleri, Nesne zamirleri		Elementary Language Practice, Travellers Book, Traveller Workbook
4	A/An/The, İyelik sıfatları, İyelik zamirleri		Elementary Language Practice, Travellers Book, Traveller Workbook
5	Geniş zaman		Elementary Language Practice, Travellers Book, Traveller Workbook
6	Geniş zamanla ilgili alıştırmalar, Sıklık zarfları		Elementary Language Practice, Travellers Book, Traveller Workbook
7	Sayılabilen ve sayılamayan isimler, Nicelik sıfatları, Saat söyleme		Elementary Language Practice, Travellers Book, Traveller Workbook
8	Konu tekrarı, Kelime çalışması		Elementary Language Practice, Travellers Book, Traveller Workbook
9	Ara sınav		
10	Şimdiki zaman	Ödev	Elementary Language Practice, Travellers Book, Traveller Workbook
11	Geniş zaman ve şimdiki zamanın karşılaştırılması		Elementary Language Practice, Travellers Book, Traveller Workbook
12	Geçmiş zaman	Ödev	Elementary Language Practice, Travellers Book, Traveller Workbook
13	Geçmiş zamanla ilgili alıştırmalar	Ödev	Elementary Language Practice, Travellers Book, Traveller Workbook
14	Ekstra Gramer Çalışmaları		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Bazı sistematik hatalara rağmen basit yapıları doğru bir şekilde kullanabilme.
Ö02	Kişisel öncelikli alanlarıyla ilgili ifadeleri ve en sık kullanılan sözcüklerin bilgisi.
Ö03	Gündelik hayatta karşılaştığı kısa metinleri okuyup çıkarım yapabilme.
Ö04	Bildik konular ve aktivitelerle ilgili basit ve doğrudan bilgi alışverişi gerektiren kolay ve rutin alıştırmalarda iletişim kurabilme.
Ö05	Öncelikli ihtiyaçlarını ifade eden kısa ve basit metinler yazabilme.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir.
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek teknolojiye uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%40
Kısa Süreli Sınav	1	%10
Ödev / Seminer	0	%0
Derse Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Dönem Ödevi / Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	11	2	22
Ödevler	30	2	60
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			112
AKTS Kredisi			4

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları					
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek					

	P01	P02	P03	P04
Tüm	3	3	3	3
Ö01	3	3	3	3
Ö02	3	3	3	3
Ö03	3	3	3	3
Ö04	3	3	3	3
Ö05	3	3	3	3



Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

MPE 105 İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	MPE 105	İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Pastacılık ve Ekmekçilik		Öğr.Gör.Dr. Gizem Yıldız	Öğr.Gör.Dr. Gizem Yıldız	Yok

Dersin Amacı :

Bu ders ile öğrenciyi; konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinde işçi sağlığı ve güvenliği ile ilgili yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Ders İçeriği :

Konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinde çalışan bireylerin başına gelebilecek her türlü sağlık sorunu, kaza, yaralanma ve çalışırken dikkat etmesi gereken hususlar hakkında bilgi verilecektir.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Hasan Selçuk SELEK, "İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG) Temel Konular", Seçkin Yayıncılık, 2018
Semra AKAR ŞAHİNGÖZ, Aydın ŞİK, "Konaklama ve Beslenme İşletmelerinde İş Sağlığı ve Güvenliği", Detay Yayıncılık, 2015
Benjamin O. ALLI, "Fundamental Principles of Occupational Health and Safety", International Labour Office, 2008
Dilek BAYBORA (Editör), "İş Sağlığı ve Güvenliği", Anadolu Üniversitesi Yayınları
Mustafa ALTIN, Şakir TAŞDEMİR, "İSG İş Sağlığı ve Güvenliği", Eğitim Yayınevi, 2018
Nazmi BİLİR, "İş Sağlığı ve Güvenliği", Güneş Tıp Kitabevleri, 2016
Roger C. JENSEN, "Risk-Reduction methods for Occupational Health and Safety", Wiley, 2012

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	: 20	Sağlık Bilimleri	: 20
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 60

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	İş sağlığı ve güvenliğinin kavramsal çerçevesi ve tarihçesi		
2	Meslek hastalıklarından korunma yolları		
3	İş kazaları: Tanımı ve Temel nedenleri		
4	İş Kazaları ve Meslek Hastalıklarının Ekonomik ve Sosyal Maliyeti		
5	İşçi Sağlığı ve Güvenliğinde Temel Hukuki Dayanak: 4857 ve 6331 Sayılı Kanunların Kapsamı		
6	Temel ilk yardım eğitimi		
7	Temel ilk yardım eğitimi		
8	Ara sınav		
9	İşyerinde Sağlık Gözetimi: Periyodik Kontroller ve Yasal Sağlık Raporları		
10	Bulaşıcı hastalıklar		
11	İş Güvenliğinde İkincil Korunma: KKD Kullanımı ve Güvenlik İşaretlerinin Önemi		
12	Olağan dışı durumlar: Kriz Yönetimi		
13	Olağan dışı durumlar: Yangın- Deprem- Sel		
14	Olağan dışı durumlar: Yangın- Deprem- Sel		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Temel ilk yardım kavramları ve uygulamaları konusunda bilgi ve beceri kazanır.
Ö02	4857 ve 6331 sayılı kanunlar çerçevesinde işçi sağlığı ve iş güvenliğine ilişkin yasal düzenlemeleri açıklar.
Ö03	Olağan dışı durumlarda yapılması ve yapılmaması gerekenleri öğrenir.
Ö04	Sağlık raporlarını ve iş yerinde kullanılabilecek kişisel koruyucu donanımları bilir.
Ö05	İşçi sağlığı ve güvenliği kavramını, tarihsel gelişimini ve iş kazaları ile meslek hastalıklarının nedenleri ve önlenmesine yönelik temel ilkeleri açıklar.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir.
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%40
Kısa Süreli Sınav	0	%0
Ödev / Seminer	0	%0
Derse Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Dönem Ödevi / Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	6	5	30
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			60
AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P03
Tüm	5



Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

MPE 121 Pastacılık ve Ekmekçiliğe Giriş					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	MPE 121	Pastacılık ve Ekmekçiliğe Giriş	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Pastacılık ve Ekmekçilik		Yok	Öğr.Gör. Ramazan ÇAĞLAR	Yok

Dersin Amacı :

Pastacılık ve ekmekçiliğin geçmişten günümüze kadar gelen gelişimini bilmesi, pasta ve ekmek yapımında kullanılan hem hammadde hem de araç gereç ve ekipmanları detaylı bir şekilde öğrenmesi, çalışma prensipleri ve teknikleri öğrenmesi amaçlanmaktadır.

Ders İçeriği :

Ders, pastacılık ve ekmekçilik meslek gruplarının tanımı, fırınlarda organizasyon şeması, hammadde, araç- gereç, ekipmanların anlatımı, reçete oluşturma ve okuma tekniklerini içermektedir.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi.
Calvel, R. (2001) The Taste of Bread. Aspen Publishers, Inc. USA
Forkish, K. (2012) Flour, Water, Salt, Yeast. Ten Speed Press. USA.
Hamelman, J. (2014) Bread A Baker's book of techniques and recipes. John Wiley & Sons, Inc. USA

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 60	Alan Bilgisi	: 40

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Pastacılık ve ekmekçiliğin tanımı		
2	Pastacılık ve ekmekçiliğin tarihsel gelişimi		
3	Pastane ve Fırınlarda organizasyon şeması		
4	Pasta ve ekmek yapımında kullanılan ekipman, araç ve gereçler		
5	Ekmeği oluşturan hammadde bileşenleri		
6	Tahıllar ve Un Çeşitleri		
7	Un Çeşitleri ve Kullanım Alanları		
8	Maya çeşitleri ve kullanma yöntemleri		
9	Pastacılıkta kullanılan kabartıcılar ve çeşitleri		
10	Kıvam arttırıcılar ve kullanım alanları		
11	Tatlandırıcılar ve çeşitleri		
12	Pastacılıkta çikolata kullanımı		
13	Reçete okuma, oluşturma ve ölçüm		
14	Pastacılık ve Fırıncılık Sektöründe Ortaya Çıkan Yeni Teknolojiler		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Pastacılık ve Ekmekçiliğin gelişim süreci öğrenir.
Ö02	Pastane ve fırınlarda kullanılan ekipmanların neler olduğunu, hangi alanlarda hangi ürünler için kullanıldığını öğrenir.
Ö03	Ürün reçetesi oluşturma, reçete uygulama ve formülasyon işlemlerini kavrama, reçete okuma becerisi edinir.
Ö04	Pastane ve Fırınlarda organizasyon yapısını ve işleyişini öğrenir.
Ö05	Çikolata çeşitleri, çikolatanın bileşenleri, çikolatanın pastacılıkta kullanım alanları ve yapım tekniklerini öğrenir.
Ö06	Pastacılık ve Ekmekçilikte kullanılan hammaddelerin (unlar, kabartıcılar, kıvam arttırıcılar, tatlandırıcılar ve mayalar) tanımları, özellikleri ve kullanım alanları öğrenir.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir.
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%40
Kısa Süreli Sınav	0	%0
Ödev / Seminer	0	%0
Derse Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Dönem Ödevi / Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			58
AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları							
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek							

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07
Tüm	5	1	2	4	4	3	1
Ö01	5	1	2	4	4	3	1
Ö02	5	1	2	4	4	3	1
Ö03	5	1	2	4	4	3	1
Ö04	5	1	2	4	4	3	1
Ö05	5	1	2	4	4	3	1
Ö06	5	1	2	4	4	3	1

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri			AKTS Hesaplama İçeriği			
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı	Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ara Sınav-Yıl İçi S.	0	%0	Ders Süresi	0	0	0
Kısa Süreli Sınav	0	%0	Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödev / Seminer	0	%0	Ödevler	0	0	0
Derse Devam	0	%0	Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Uygulama	0	%0	Ara Sınavlar	0	0	0
Dönem Ödevi / Proje	0	%0	Uygulama	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%0	Laboratuvar	0	0	0
Toplam		%0	Proje	0	0	0
			Yarıyıl Sonu Sınavı	0	0	0
			Toplam İş Yüğü			0
			AKTS Kredisi			0

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları





Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

MPE 122 Süt Ürünleri					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	MPE 122	Süt Ürünleri	2	3	3
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
Pastacılık ve Ekmekçilik		Öğr.Gör.Dr. Gizem Yıldız	Öğr.Gör.Dr. Gizem YILDIZ	Yok	

Dersin Amacı :

Öğrencilerin süt ve süt ürünlerinin üretimi hakkında bilgi sahibi olmasını, ulusal ve uluslararası peynir çeşitlerini tanımasını sağlamak.

Ders İçeriği :

Sütün tanımı, bileşimi, fiziksel ve kimyasal özellikleri; süt üretiminde hijyen ve sanitasyon kuralları; sütün işletmeye kabulü, uygulanan ön işlemler (filtrasyon, klarifikasyon, standardizasyon, homojenizasyon) ve ısısal işlemler (pastorizasyon, UHT, sterilizasyon). İçme sütü teknolojisi; fermente süt ürünleri (yoğurt, ayran, kefir) teknolojisi; peynir teknolojisi (pıhtı oluşumu, işlenmesi ve olgunlaştırma); tereyağı, krema, dondurma ve koyulaştırılmış süt ürünleri üretim aşamaları.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Lamb, S. "Cheese & Dairy: River Cottage Handbook", Bloomsbury Publishing, 2018.
Kanehanian, A. "Milk and dairy products as functional foods", John Wiley & Sons, 2014.
Mehmet Demirci ve Osman Şimşek, "Süt İşleme Teknolojisi", Hasad Yayıncılık, 2004.
Arşan Bilişli, "Gıda Teknolojisi", Sidas Yayınları, 2015
Mustafa Üçüncü, "A'dan Z'ye Peynir Teknolojisi I-II",

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	: 30
Mühendislik Tasarımı	: 20	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 50

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Sütün bileşim ve özellikleri, Sütün miktar ve bileşimini etkileyen faktörler		Mustafa Üçüncü (2008), A'dan Z'ye Peynir Teknolojisi, Sidas Yayınları
2	Sütün bileşim ve özellikleri, Sütün miktar ve bileşimini etkileyen faktörler		Mustafa Üçüncü (2008), A'dan Z'ye Peynir Teknolojisi, Sidas Yayınları
3	İçme sütü teknolojisi		Mustafa Üçüncü (2008), A'dan Z'ye Peynir Teknolojisi, Sidas Yayınları
4	İçme sütü teknolojisi		Mustafa Üçüncü (2008), A'dan Z'ye Peynir Teknolojisi, Sidas Yayınları
5	Dondurma üretimi		Mustafa Üçüncü (2008), A'dan Z'ye Peynir Teknolojisi, Sidas Yayınları
6	Dondurma üretimi		Mustafa Üçüncü (2008), A'dan Z'ye Peynir Teknolojisi, Sidas Yayınları
7	Ara sınav		Mustafa Üçüncü (2008), A'dan Z'ye Peynir Teknolojisi, Sidas Yayınları
8	Fermente süt ürünleri		Mustafa Üçüncü (2008), A'dan Z'ye Peynir Teknolojisi, Sidas Yayınları
9	Fermente süt ürünleri		Mustafa Üçüncü (2008), A'dan Z'ye Peynir Teknolojisi, Sidas Yayınları
10	Tereyağı üretimi		Mustafa Üçüncü (2008), A'dan Z'ye Peynir Teknolojisi, Sidas Yayınları
11	Tereyağı üretimi		Mustafa Üçüncü (2008), A'dan Z'ye Peynir Teknolojisi, Sidas Yayınları
12	Peynir üretimi		Mustafa Üçüncü (2008), A'dan Z'ye Peynir Teknolojisi, Sidas Yayınları
13	Peynir üretimi		Mustafa Üçüncü (2008), A'dan Z'ye Peynir Teknolojisi, Sidas Yayınları
14	Konu tekrarı		Mustafa Üçüncü (2008), A'dan Z'ye Peynir Teknolojisi, Sidas Yayınları

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Sütün bileşenlerini ve beslenmedeki önemini kavrayabilir.
Ö02	Süt ürünlerinin üretim teknolojileri hakkında temel bilgileri edinebilir.
Ö03	Peynir çeşitlerini tanımlayabilir.
Ö04	Peynirlerin üretim yöntemlerini bilir.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%40
Kısa Süreli Sınav	0	%0
Ödev / Seminer	1	%0
Derse Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Dönem Ödevi / Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	12	4	48
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			78
AKTS Kredisi			3

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları				
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek				
	P01	P03	P05	
Tüm	4	2	4	



Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

MPE 125 Temel Pastacılık Teknikleri					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	MPE 125	Temel Pastacılık Teknikleri	4	4	5
Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
Pastacılık ve Ekmekçilik		Yok	Öğr.Gör. Ramazan ÇAĞLAR	Yok	

Dersin Amacı :

Bu ders kapsamında öğrencilerin pastacılık alanında temel bilgileri edinmeleri pastacılık kariyerini anlamalarını sağlamak hedeflenmektedir.

Ders İçeriği :

Pastacılık kariyeri, pastacılıkta kullanılan temel malzemeler, ekipmanlar ve pastacılıkta kullanılan temel hamurlara ilişkin detaylı bilgi ve uygulamaları içerir.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi.
Gisslen, W. (2013). All access pack for professional baking 6th edition set. John Wiley & Sons.
Wright&Treuille, (1996). Le Cordon Blue Complete Cooking Techniques, Morrow, NY, USA

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 30	Alan Bilgisi	: 70

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Pastacılık mesleği ve pastacılıkta kariyer olanakları		
2	Pastacılıkta kullanılan temel malzeme ve ekipmanlar		Tahıl ve un çeşitleri hakkında araştırma ve okuma Hamelman, J. (2021). Bread: a baker's book of techniques and recipes. John Wiley & Sons. Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi.
3	Pastacılıkta temel pişirme prensipleri, formüller ve oranlar		Fırıncı yüzdesi nasıl hesaplanacağına dair araştırma Hamelman, J. (2021). Bread: a baker's book of techniques and recipes. John Wiley & Sons.
4	Pastacılıkta kullanılan temel hamur çeşitleri		Pastacılık alanında kullanılan temel hamur yoğurma teknikleri hakkında araştırma yapma Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi.
5	Mereng yapım yöntemleri, şekerin kullanımı ve köpük hazırlama		Mereng türleri ve kullanım alanları ile ilgili okuma Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi.
6	Kıyılarak hazırlanan hamurlar, kuru pasta çeşitleri ve hazırlama yöntemleri		Kuru pastalar ve tart, turta, tartalet çeşitleri ile ilgili okuma Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi.
7	Temel kremalar ve soslar		Pastacılıkta kullanılan krema ve soslar hakkında araştırma ve okuma Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi.
8	Pişirilerek hazırlanan hamurlar		Pate choux yapımı, yapım tekniği ve elde edilen ürünler ile ilgili okuma Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi.
9	Ara sınav		
10	Çırpılarak hazırlanan hamurlar		Kek yapım yöntemleri hakkında okuma Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi.
11	Köpük yöntemi ile kek hazırlama		Yumurta akının kek yapımında kullanımı ile ilgili okuma Gisslen, W. (2013). All access pack for professional baking 6th edition set. John Wiley & Sons.
12	Yağ içeriği olmayan kekler		Yağların pastacılık ürünlerinde kullanılması ve getirdiği özellikler hakkında araştırma Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi.
13	Krem şanti ve duv kullanımı		Duv tipleri ve pasta dekorlama ile ilgili bir video izleme Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi.
14	Yüksek oranlı kekler ve yapım yöntemi		Zengin içerikli kekleri diğer keklerden ayıran özellikler hakkında araştırma Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi.
15	Temel pasta kaplama yöntemleri		Bir kek kaplama yöntemi araştırılması Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi.

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Pastacılık mesleğini tanıy ve pastacılıktaki kariyer olanaklarını bilir.
Ö02	Pastacılıkta kullanılan temel malzeme ve ekipmanları tanıy ve tekniğine uygun olarak kullanır.
Ö03	Pastacılıkta temel pişirme prensipleri, formüller ve oranları bilir
Ö04	Pastacılıkta kullanılan temel hamur, sos ve kremaları bilir
Ö05	Tekniğine uygun olarak çeşitli hamurlardan bisküvi ve kurabiyeler hazırlar
Ö06	Tekniğine uygun olarak basit kekler hazırlar

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.

P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri			AKTS Hesaplama İçeriği			
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı	Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%30	Ders Süresi	14	4	56
Kısa Süreli Sınav	0	%0	Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	5	70
Ödev / Seminer	0	%0	Ödevler	0	0	0
Derse Devam	0	%0	Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Uygulama	1	%30	Ara Sınavlar	1	1	1
Dönem Ödevi / Proje	0	%0	Uygulama	14	1	14
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%40	Laboratuvar	0	0	0
Toplam		%100	Proje	0	0	0
			Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
			Toplam İş Yüğü			142
			AKTS Kredisi			5

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları								
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek								
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	
Tüm	5	5	3	3	4	3	1	
Ö01	5	5	3	3	4	3	1	
Ö02	5	5	3	3	4	3	1	
Ö03	5	5	3	3	4	3	1	
Ö04	5	5	3	3	4	3	1	
Ö05	5	5	3	3	4	3	1	
Ö06	5	5	3	3	4	3	1	



Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

MPE 127 Temel Pişirme Teknikleri					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	MPE 127	Temel Pişirme Teknikleri	4	3	3

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Pastacılık ve Ekmekçilik		Öğr.Gör. Serdar ALTUNSAHAN	Öğr.Gör. Serdar ALTUNSAHAN	Yok

Dersin Amacı :

Bu derste verilen bilgiler eşliğinde öğrencilerin yiyecek hazırlama becerisi kazandırmak, hazırlanacak yiyeceklerin planlanması, türleri, hazırlanması sırasında dikkat edilmesi gereken noktalar öğrenmesi amaçlanmaktadır.

Ders İçeriği :

Mutfağın yapısı, özellikleri, doğrama teknikleri, pişirme teknikleri fond çorba sos hazırlama aşamalarını bilme ve uygulaması.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Türkan C. "Mutfak Teknolojisi 4.Baskı 2010, Türkan C. "Mutfak Teknolojisi 4.Baskı 2010, Megep mutfak uygulamaları modülü, yemek pişirme teknikleri 1-2-3 (Gürman, Ü, 2006), Pişirme yöntemleri (Arslan, N. , 2012) , Temel mutfak teknikleri (Anadolu Üni. Yayınları, 2016) ,

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:
	40		50

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Mutfak ekipmanlarını tanıma, mutfak planlama, mutfağın bölümleri ve mutfak personeli tanıma.		
2	Uluslararası doğrama yöntemleri.		
3	Uluslararası doğrama yöntemleri.		
4	Uluslararası pişirme yöntemleri.		
5	Uluslararası pişirme yöntemleri.		
6	Fondlar, et ve kemik suları, stocklar, sebze suları		
7	Çorbalar, çorbaların sınıflandırılması (Berrak çorbalar, kıvamlı çorbalar, uluslar arası özel çorbalar ve yöresel çorbalar.)		
8	Soslar, Temel sosların sınıflandırılması ve türeyenleri , (bechemalsos, domates sos, velaute sos.)		
9	Hollandaise sos, mayonez sos, demiglace sos ve türeyenleri, kremalar ve deep soslar, soğuk tereyağı kanşımları		
10	Mutfakta Kullanılan Et ve Et ürünleri		
11	Dana, Kuzu vb Etleri Pişirme Tekniklerine Göre Örnek Uygulamalar		
12	Kümes ve Av Hayvanlarını Pişirme Tekniklerine Göre Uygulamalar		
13	Deniz Ürünleri ve Pişirme Tekniklerine Göre Uygulamalar		
14	Sebze Çeşitliliği ve Sebze Yemekleri		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Mutfakla ilgili temel kavramlar,
Ö02	Ekipmanlar ve mutfağın bölümlerini, mutfakta çalışan personel ve özelliklerini,
Ö03	Kıvam ve lezzet vericileri
Ö04	Uluslararası doğrama ve pişirme yöntemlerini,
Ö05	Fondlar ve çorbaları,
Ö06	Temel sosları öğrenip uygulayabilecek seviyeye gelecektir.
Ö07	Etlerin ve Sebzelerin Genel Tanımlamasını Bilir

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%40
Kısa Süreli Sınav	0	%0
Ödev / Seminer	0	%0
Derse Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Dönem Ödevi / Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	14	2	28
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			86
AKTS Kredisi			3

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları			
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek			

	P05	P06
Tüm	2	4



Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

Türk Dili I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	TDB 101	Türk Dili I	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Pastacılık ve Ekmekçilik		Öğr.Gör.Dr. Emre KAYASANDIK https://avesis.akdeniz.edu.tr/ekayasandik ekayasandik@akdeniz.edu.tr	Öğr.Gör. Sinan Oruçoğlu Öğr.Gör. Meryem Yılmaz Karaca Öğr.Gör. Ali Karagöz Öğr.Gör. Alpaslan Gönenc Öğr.Gör. Arzu Tırak Aslan Öğr.Gör. Aykut Çelik Öğr.Gör. Bahadır İlter Öğr.Gör. Betül Bilgin Öğr.Gör. Dürüye Kara Öğr.Gör. Bilal Nargöz Öğr.Gör. Fusun Arıcı Öğr.Gör. Mehmet Köyyar Öğr.Gör. Meral Bayram Öğr.Gör. Nami Erdoğan Öğr.Gör. Nurdan Kılınç İnevi Öğr.Gör. Ramazan Saka Öğr.Gör. Talha Tunç Öğr.Gör. Ömer Bahadır İLTER	Yok

Dersin Amacı :

Türkçenin yapısı ve temel dil bilgisi özelliklerinin kavranması, okunan metinlerin gerektiği gibi anlaşılması, öğrencilerin söz varlığının genişletilmesi.

Ders İçeriği :

Türkçenin tarihi ve temel kuralları, örnek edebi ve bilimsel metinlerin okunması.

Dersin Kaynakları	
Kaynakları	Türk Dil Kurumu, Büyük Türkçe Sözlük Muharrem Ergin, Üniversiteler İçin Türk Dili Leyla Karahan, Türk Dili Üzerine İncelemeler Türk Dil Kurumu, Yazım Kılavuzu İsmail Parlatır, Zeynep Korkmaz Hamza Zulfikar, Tuncer Gülensoy, Necati Birinci, Ahmet B. Ercilasun, Türk Dili ve Kompozisyon Zeynep Korkmaz, Türk Dili Üzerine Araştırmalar Gürer Gülsevin, Erdoğan Boz, Türk Dili ve Kompozisyon I–II Ahmet Bican Ercilasun, Başlangıçtan Yirminci Yüzyıla Türk Dili Tarihi. Doğan Aksan, Türkçenin Gücü

Ders Yapısı			
Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	: 20
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 30	Alan Bilgisi	: 50

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1	Dil nedir? Dilin sosyal bir kurum olarak millet hayatındaki yeri ve önemi.	
2	Dil – kültür ilgisi	
3	Türk dilinin dünya dilleri arasındaki yeriTürk dilinin gelişmesi ve tarihî devirleri	
4	Türk dilinin bugünkü durumu ve yayılma alanları	
5	Türkçede sesler ve sınıflandırılmasıTürkçenin ses özellikleri	
6	Ses bilgisiyle ilgili kurallarHece bilgisi	
7	Yazım kuralları ve uygulaması (Sesler ve eklerle ilgili kurallar)	
8	Yazım kuralları ve uygulaması	
9	Noktalama işaretleri ve uygulaması	
10	Ara sınav	
11	Yapım ekleri ve uygulaması	
12	Yapım ekleri ve uygulaması	
13	Türkçede isim ve fiil çekimleri	
14	Kompozisyonla ilgili genel bilgiler	
15	Kompozisyon yazmada kullanılacak plan ve uygulaması	

Dersin Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
Ö01	Yeryüzünde kullanılan dilleri ve Türk Dilinin dünya dilleri arasındaki yerini bilebilir.
Ö02	Temel yazım kuralları ve noktalama işaretleri kullanımını edinir.
Ö03	Daha geniş bir sözvarlığı edinir.
Ö04	Anadiline hâkim olarak bilim ve bilgiyi daha iyi kullanabilir.
Ö05	Okuma beğenisi ve alışkanlığı edinir.

Programın Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.

P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşnme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%30
Kısa Süreli Sınav	0	%0
Ödev / Seminer	1	%10
Derse Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Dönem Ödevi / Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	8	4	32
Ödevler	1	1	1
Sunum/Seminer Hazırlama	1	1	1
Ara Sınavlar	2	1	2
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			79
AKTS Kredisi			3

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları				
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek				

	P01	P02	P03	P04
Tüm	1	2	3	4

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri			AKTS Hesaplama İçeriği			
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı	Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ara Sınav-Yıl İçi S.	0	%0	Ders Süresi	0	0	0
Kısa Süreli Sınav	0	%0	Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödev / Seminer	0	%0	Ödevler	0	0	0
Derse Devam	0	%0	Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Uygulama	0	%0	Ara Sınavlar	0	0	0
Dönem Ödevi / Proje	0	%0	Uygulama	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%0	Laboratuvar	0	0	0
Toplam		%0	Proje	0	0	0
			Yarıyıl Sonu Sınavı	0	0	0
			Toplam İş Yüğü			0
			AKTS Kredisi			0

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları





Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

YBD 124 Almanca II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	YBD 124	Almanca II	2	2	2
Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu Seçmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
Pastacılık ve Ekmekçilik		Öğr.Gör. Filiz ARSLAN	Öğr.Gör. Eniser ATABAY	Yok	

Dersin Amacı :
Öğrencilere A1 seviyesinde Almanca becerisi kazandırarak, Turizm sektöründe kullanılan Almanca terimleri, servis ve mutfak hizmetleri hakkında temel bilgi vermek.
Ders İçeriği :
Bu derste iletişimsel öğrenme metodu ve haftalık ders programı çerçevesinde öğrencilere Almanca dinleme, konuşma, okuma, yazma becerileri kazandırılır.

Dersin Kaynakları	
Kaynakları	1 ..

Ders Yapısı			
Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	:

Ders Konuları			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Selamlaşmalar, Kendini Tanıtma		Çalışma
2	Genel Tekrar		Çalışma
3	Aile ve arkadaşlar		Çalışma
4	Kişisel bilgiler ve sayılar		Çalışma
5	Meslekler		Çalışma
6	Yiyecek ve içecekler		Çalışma
7	Mutfak araç gereçleri		Çalışma
8	Yemek Hazırlama		Çalışma
9	Ev yaşantısı		Çalışma
10	Otel ve Restoran Alistirmaları		Çalışma
11	Turist diyalogları		Çalışma
12	Günlük olaylar		Çalışma
13	Almanca konuşulan ülkeler hakkında bilgiler		Çalışma
14	Almanca Kısa Film (A 1)		Çalışma

Dersin Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
Ö01	A1 Seviyesinde kendini yazılı ve sözlü ifade edebilir.
Ö02	Turizm Alımancası hakkında çok temel bilgi düzeyine erişir.
Ö03	Türk ve Alman kültürleri arası karşılaştırma yapabilir.

Programın Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%30
Kısa Süreli Sınav	0	%0
Ödev / Seminer	1	%20
Derse Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Dönem Ödevi / Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	28	1	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	28	1	28
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			58
AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları					
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek					

	P01	P02	P03	P04
Tüm	3	2	1	3
Ö01	3	2	1	3
Ö02	3	2	1	3
Ö03	3	2	1	3



Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

ATA 102 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	ATA 102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
Pastacılık ve Ekmekçilik		Yok	Öğr.Gör. MEHMET KÜÇÜK Öğr.Gör. MUSTAFA MALHUT Öğr.Gör. FATMA ÇETİN Öğr.Gör. MURAT ÖNAL Öğr.Gör. KORAY ERGİN Öğr.Gör. AHMET KISA Öğr.Gör. NURDAN ÇETİNKAYA Öğr.Gör. BENİ KÜMBÜL UZUNSAKAL Öğr.Gör. MURAT BOZ	Yok	

Dersin Amacı :

Öğrencilerin, Türkiye Cumhuriyeti'nin hangi koşullarda kurulduğu, Atatürk'ün büyük devlet adamı, inkılâpçı kişiliği ve önderliği, Türk toplumunu çağdaş milletler seviyesine çıkarmak için gerçekleştirilen Atatürk İlke ve İnkılâpları, devletin ve toplumun yeniden yapılanması sonucu toplumda meydana gelen siyasi, sosyal, iktisadi ve kültürel gelişmeler ile iç ve dış siyasi olaylara ilişkin bilgileri edinmelerini sağlamak. Yaşadığı Çağı ve içinde yaşadığı dünyayı anlamalarına katkıda bulunmak.

Ders İçeriği :

Siyasi İnkılâplar: Saltanatın Kaldırılması, Cumhuriyetin İlanı, Halifeliğin Kaldırılması, Anayasal Hareketler, Çok Partili Hayata Geçiş Denemeleri, Hukuk Alanında Yapılan İnkılâplar Ve Yeni Hukuk Düzeni, Eğitim Ve Kültür Alanında Yapılan İnkılâplar, Sosyal Alanda Yapılan İnkılâplar, Ekonomik Alanda Yapılan İnkılâplar, Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası (1923-1938) ,Atatürk İlkeleri: Cumhuriyetçilik, Milliyetçilik, Halkçılık, Devletçilik, Laiklik, İnkılâpçılık, Bütünleyici İlkeler, Atatürk Sonrası Türkiye (İç Ve Dış Siyasi Gelişmeler)

Dersin Kaynakları

Kaynakları	Durmuş Yalçın vd., Türkiye Cumhuriyeti Tarihi I-II Fahir Armaoğlu, XX. Yüzyıl Siyasi Tarihi Şerafettin Turan, Türk Devrim Tarihi Mustafa Kemal Atatürk, Nutuk Mustafa Kemal Atatürk, Atatürk'ün Bütün Eserleri Ali İhsan Gencer, Sabahattin Özel, Türk İnkılâp Tarihi Bernard Lewis, Modern Türkiye'nin Doğuşu Sina Akşin, Türkiye'nin Yakın Tarihi Stanford Shaw, Osmanlı İmparatorluğu ve Modern Türkiye Dönem başında materyal paylaşımı yapılacak
-------------------	--

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 30	Alan Bilgisi	: 70

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Siyasi alanda yapılan inkılâplar (Saltanatın kaldırılması, Ankara'nın başkent oluşu, Cumhuriyetin ilanı ve Halifeliğin kaldırılması)		
2	Çok Partili hayata geçiş denemeleri: Terakkiperver Cumhuriyet Fırkası'nın kuruluşu, Şeyh Sait İsyanı, Takrir-i Sükun yasası ve Atatürk'e suikast teşebbüsü		
3	Çok Partili hayata geçiş denemeleri Serbest Cumhuriyet Fırkası'nın kuruluşu, İzmir mitingi, Fırkanın kapanışı, Menemen Olayı		
4	Anayasal hareketler:1921, 1924 Anayasaları, Hukuk alanındaki gelişmeler		
5	Eğitim ve Kültür alanında gerçekleştirilen inkılâplar		
6	Sosyal alanda yapılan İnkılâplar		
7	İzmir İktisat Kongresi, Cumhuriyetin ilk yıllarında ekonomi politikası, 1929 Dünya Ekonomik Buhranı'nın yansıması olarak Türkiye'de devletçi ekonomi politikalarının gündeme gelmesi ve I. Beş Yıllık Kalkınma Programı		
8	Atatürk dönemi Türk dış politikası (1923-1938 döneminde Türk-İngiliz, Türk-Sovyet, Türk-Fransız, Türk-İtalyan ilişkileri)		
9	Atatürk dönemi Türk dış politikası (1923-1938 döneminde Türk-İngiliz, Türk-Sovyet, Türk-Fransız, Türk-İtalyan ilişkileri)		
10	Atatürk İlkeleri (Cumhuriyetçilik, Laiklik, Milliyetçilik, Halkçılık, Devletçilik, İnkılâpçılık)		
11	Atatürk İlkeleri (Cumhuriyetçilik, Laiklik, Milliyetçilik, Halkçılık, Devletçilik, İnkılâpçılık)		
12	Atatürk Sonrası Türkiye: İnönü Dönemi İç ve Dış gelişmeler		
13	Atatürk Sonrası Türkiye: İnönü Dönemi İç ve Dış gelişmeler		
14	Atatürk Sonrası Türkiye: İnönü Dönemi İç ve Dış gelişmeler		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Atatürk İnkılâplarının siyasi, sosyo-ekonomik ve sosyo-kültürel boyutlarına ilişkin teorik bilgileri kazanır
Ö02	T.B.M.M.'nin açılışından çok partili siyasal yaşama geçiş dönemindeki tarihi aşamaları değerlendirebilir
Ö03	Atatürk İlkelerini bilimsel veriler ışığında kavrar ve yorumlar
Ö04	Türkiye Cumhuriyeti Devletinin bölgesindeki siyasi, iktisadi, askerî konumunu değerlendirebilir
Ö05	Konuya ilişkin elektronik ve yazılı kaynakları tarar ve kullanır
Ö06	Konuya ilişkin öğrendiği teorik bilgilere dayanarak güncel olayları yorumlayabilir

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir

P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%40
Kısa Süreli Sınav	0	%0
Ödev / Seminer	0	%0
Derse Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Dönem Ödevi / Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	8	2	16
Ödevler	1	1	1
Sunum/Seminer Hazırlama	1	1	1
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			48
AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları						
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek						
	P01	P02	P03	P04	P05	
Tüm	1	2	3	4	5	



Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

MPE 104 Ekmek Çeşitleri ve Yapımı					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	MPE 104	Ekmek Çeşitleri ve Yapımı	4	4	4
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
Pastacılık ve Ekmekçilik		Yok	Öğr.Gör. Ramazan Çağlar	Yok	

Dersin Amacı :

Bu dersin amacı, hem Türkiye'ye ait yöresel hem diğer ulusların ekmek kültürlerini ve çeşitlerini öğretmektir.

Ders İçeriği :

Türkiye'nin yöresel ekmeklerinin ve diğer ulusların ekmeklerinin yapım yöntemlerini, mayalandırma türlerini, ekmek yapımında kullanılan farklı hammaddeleri ve ekmek kültürlerini içermektedir.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Ingram, C. and Shapter, J. (2000) The Cook's Encyclopedia of Bread. Barnes & Noble Books. New York. USA.

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 30	Alan Bilgisi	: 70

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Bölgelerarası ekmek kültürünü etkileyen etmenler.		Ingram, C., & Shapter, J. (2002). The world encyclopedia of bread and bread making. Hermes House.
2	Yöresel ekmek hazırlama yöntemleri ve pişirme farklılıkları		Koca, N., & YAZICI, H. (2014). Coğrafi faktörlerin Türkiye ekmek kültürü üzerindeki etkileri. Electronic Turkish Studies, 9(8).
3	Atalık buğday unları ve ekmekleri		Özberk, F., Karagöz, A., Özberk, I., & Atlı, A. (2016). Buğday genetik kaynaklarından yerel ve kültür çeşitlerine; Türkiye'de buğday ve ekmek. Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi, 25(2), 218-233.
4	Türk mutfağına ait yöresel ekmek çeşitleri		
5	Türk mutfağına ait yöresel ekmek çeşitleri		
6	Simit çeşitleri ve yöresel börekler		Özbay, G. (2020). Ulusal ve uluslararası platformda gastronomik kimlik unsuru olarak simit. Journal of Tourism and Gastronomy Studies.
7	Pide kültürü, pide çeşitleri, bölgeler arasındaki yapım yöntemi farklılıkları		
8	Fransız Ekmek Kültürü		
9	Fransız ekmek çeşitleri vedoğal maya başlatma	Fransız ekmek çeşitleri ile ilgili literatür taraması, Fransız fırıncılığında kullanılan unların tedariki, ekşi maya başlatma ve besleme	DiMuzio, T. (2010) Bread baking: an artisan's perspective. Wiley. USA.
10	İtalyan ekmek kültürüİtalyan ekmek kültürünün dünyaya yayılışı.Kullanılan ürünler ve yapım teknikleri.	Pizza hamurunun yapım aşamaları ve detayları hakkında bilgilerin verilmesi.Pizza fırınlarının özellikleri hakkında bilgilerin verilmesi.	Hamelman, J. (2013) Bread: a baker's book of techniques and recipes. John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey. USA.
11	İtalyan Ekmek Kültürü Pizza Hamuru ve Uygulaması		
12	Alman fırıncılığının tarihiAlman fırıncılığında kullanılan un çeşitleri Alman ekmek çeşitlerinin teorik bilgisi	Çavdar unundan ekşi maya hazırlanmasıÇavdar unu çalışma prensiplerinin öğretilmesi	Baking & pastry : mastering the art and craft. The Culinary Institute of America. USA
13	Alman Ekmek Kültürü ve Ekmek Çeşitleri		Ingram, C. and Shapter, J. (2000) The Cook's Encyclopedia of Bread. Barnes & Noble Books. New York. USA.
14	%100 ekmekler		Hertzberg, J. and Fran, J. (2007) Artisan bread in five minutes a day : the discovery that revolutionizes home baking. St. Martin's

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Öğrenci, Fransız ekmek çeşitlerine ve bu ekmeklerin yapım aşamalarına hakim olur.
Ö02	Öğrenci Alman ekmek kültürünü öğrenir.
Ö03	Öğrenci farklı un çeşitleri ve farklı pişirme teknikleri ile ekmek yapımını öğrenir.
Ö04	Öğrenci, İtalyan ekmek kültürünü ve ekmek çeşitlerini öğrenir.
Ö05	Türk yöresel ekmek kültürü ve ekmek yapım yöntemlerini öğrenir.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%30
Kısa Süreli Sınav	0	%0
Ödev / Seminer	0	%0
Derse Devam	0	%0
Uygulama	1	%30
Dönem Ödevi / Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%40
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	4	56
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	3	42
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	14	1	14
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			114
AKTS Kredisi			4

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları							
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek							

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07
Tüm	5	5	4	1	4	4	2
Ö01	5	5	4	1	4	4	2
Ö02	5	5	4	1	4	4	2
Ö03	5	5	4	1	4	4	2
Ö04	5	5	4	1	4	4	2
Ö05	5	4	4	1	4	4	2



Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

MPE 116 Gastronomide Yeni Eğilimler					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	MPE 116	Gastronomide Yeni Eğilimler	2	3	3
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
Pastacılık ve Ekmekçilik		Öğr.Gör. FİLİZ ARSLAN	Öğr.Gör. Filiz Arslan	Yok	

Dersin Amacı :

Yiyecek İçecek işletmelerinde oluşan yeni eğilimler ve bu eğilimlerin etkileri ve oluşum sebepleri yeni akım ve trendler hakkında bilgi sahibi olunması amaçlanmaktadır.

Ders İçeriği :

Fast food ve Slow food akımı ve dünyaki etkileri, füzyon mutfağı, moleküler gastronomi ve çalışma konuları, temalı restaurantlar ve barlar, fine dinning restaurantlar ve menüleri gibi konuları kapsamaktadır.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Muhtelif Ders Kitapları, Ders Notları ve sunum çıktıları
Gastronomide Yeni Akımlar, Anadolu Üniversitesi Yayınları, 2022. E-ISBN 978-975-06-4329-3

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:
	: 100		

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Fast Food akımı ve Dünya üzerindeki etkileri.		
2	Slow Food akımı ve Dünya üzerinde etkileri.		
3	Vejetaryen beslenme akımı		
4	Sokak lezzetleri		
5	Temalı restaurant ve barlar.		
6	Yenilebilir çiçekler ve böcekler		
7	Arasınav		
8	Surf and Turf		
9	Raw food		
10	Waste food		
11	Tematik Restaurantlar.		
12	Moleküler Gastronomi.		
13	Füzyon Mutfağı.		
14	Yıl sonu değerlendirmesi ve genel tekrar		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Gastronomideki güncel eğilimleri tanımlar ve karşılaştırır.
Ö02	Farklı gastronomi akımlarının tüketici davranışları üzerindeki etkilerini analiz eder.
Ö03	Sürdürülebilirlik ve gıda israfı konularında bilinçli çözümler geliştirir.
Ö04	Yenilikçi gastronomi uygulamalarını mesleki pratikte kullanır.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%40
Kısa Süreli Sınav	0	%0
Ödev / Seminer	0	%0
Derse Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Dönem Ödevi / Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	3	42
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	10	10
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			81
AKTS Kredisi			3

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları					
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek					

	P01	P02	P04	P06
Ö01	2		3	
Ö02	2			
Ö03				3
Ö04		2		



Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

MPE 102 Gıda Hijyeni ve Sanitasyon					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	MPE 102	Gıda Hijyeni ve Sanitasyon	2	2	4
Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
Pastacılık ve Ekmekçilik		Öğr.Gör.Dr. GİZEM YILDIZ	Öğr.Gör.Dr. GİZEM YILDIZ	Yok	

Dersin Amacı :

İnsan sağlığını tehdit eden mikroorganizmaları bulundukları ortamdan uzaklaştırılması, sağlıklı ortamın korunması konularında bilgi sahibi olmak.

Ders İçeriği :

Temel hijyen ve sanitasyon kavramları; gıdalarda mikrobiyal kontaminasyon kaynakları ve önleme yolları; gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon yöntemleri, personel hijyeni ve portör kontrolleri; gıda işletmelerinde su kalitesi, atık yönetimi ve haşere kontrolü; yasal mevzuatlar ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemlerinin temel ilkeleri.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Kayaardı S., 2012. "Gıda Hijyeni ve Sanitasyon" , Sidas Yayınları.
Göktaş, D., Tunçel Günnur., 2011. Gıda Güvenliği ve Uygulamaları, Meta Basım, İzmir.
Marriott, Norman G., Robert B. Gravani, and M. Wes Schilling. "Principles of food sanitation" USA: Springer, 2006.

ara sınav, kısa süreli sınav, final

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	: 50
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 50

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Tanımlar ve Genel Kavramlar		İlgili dökümanlar
2	Hijyen ve Sanitasyon		Bulduk,S., Bulduk, E.Ö., 2014. Gıda ve Personel HijyeniGöktaş, D., Tunçel, G., 2011.Gıda Güvenliği ve Uygulamaları
3	Temizlik malzemeleri, gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon		Bulduk,S., Bulduk, E.Ö., 2014. Gıda ve Personel HijyeniGöktaş, D., Tunçel, G., 2011.Gıda Güvenliği ve Uygulamaları
4	Temizlik malzemeleri, gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon		Bulduk,S., Bulduk, E.Ö., 2014. Gıda ve Personel HijyeniGöktaş, D., Tunçel, G., 2011.Gıda Güvenliği ve Uygulamaları
5	Mikroorganizmalar ve sanitasyon ilişkisi		Bulduk,S., Bulduk, E.Ö., 2014. Gıda ve Personel HijyeniGöktaş, D., Tunçel, G., 2011.Gıda Güvenliği ve Uygulamaları
6	Mikrobiyal gelişimi etkileyen faktörler		Bulduk,S., Bulduk, E.Ö., 2014. Gıda ve Personel HijyeniGöktaş, D., Tunçel, G., 2011.Gıda Güvenliği ve Uygulamaları
7	Mikroorganizmaların bulaşma kaynakları		Bulduk,S., Bulduk, E.Ö., 2014. Gıda ve Personel HijyeniGöktaş, D., Tunçel, G., 2011.Gıda Güvenliği ve Uygulamaları
8	Ara sınav		Bulduk,S., Bulduk, E.Ö., 2014. Gıda ve Personel HijyeniGöktaş, D., Tunçel, G., 2011.Gıda Güvenliği ve Uygulamaları
9	Mikroorganizmaların bulaşma kaynakları		Bulduk,S., Bulduk, E.Ö., 2014. Gıda ve Personel HijyeniGöktaş, D., Tunçel, G., 2011.Gıda Güvenliği ve Uygulamaları
10	Personel hijyeni		Bulduk,S., Bulduk, E.Ö., 2014. Gıda ve Personel HijyeniGöktaş, D., Tunçel, G., 2011.Gıda Güvenliği ve Uygulamaları
11	Yiyecek akış sürecinde uyulması gereken hijyen kuralları		Bulduk,S., Bulduk, E.Ö., 2014. Gıda ve Personel HijyeniGöktaş, D., Tunçel, G., 2011.Gıda Güvenliği ve Uygulamaları
12	Yiyecek akış sürecinde uyulması gereken hijyen kuralları		Bulduk,S., Bulduk, E.Ö., 2014. Gıda ve Personel HijyeniGöktaş, D., Tunçel, G., 2011.Gıda Güvenliği ve Uygulamaları
13	HACCP sistemi ve temel prensipleri		Bulduk,S., Bulduk, E.Ö., 2014. Gıda ve Personel HijyeniGöktaş, D., Tunçel, G., 2011.Gıda Güvenliği ve Uygulamaları
14	Konu Tekrarı		Bulduk,S., Bulduk, E.Ö., 2014. Gıda ve Personel HijyeniGöktaş, D., Tunçel, G., 2011.Gıda Güvenliği ve Uygulamaları

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Hijyen, sanitasyon ve temizlik kavramlarını açıklayabilir.
Ö02	Yiyecek akış sürecinde gıda kirliliğine yol açan ve gıda güvenliğini bozan etmenleri açıklayabilir.
Ö03	Personel hijyeninin önemini kavrayabilir ve personel hijyeni için gerekli önlemleri alabilir.
Ö04	Toplu beslenme sistemlerinde gıda hijyeni, personel hijyeni ve araç-gereç hijyenini sağlayıcı çalışmalar gerçekleştirebilir.
Ö05	Gıda zehirlenmesi ve gıda kaynaklı hastalıkları önleyici uygulamaları bilir ve uygulayabilir.
Ö06	Mikroorganizmaların özelliklerini ve gıda güvenliğindeki rolünü analiz ederek, gelişim faktörleri ile bulaşma yollarını ve çapraz bulaşma risklerini değerlendirir.
Ö07	Gıda üretim süreçlerinde HACCP sisteminin temel prensiplerini bilir.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%40
Kısa Süreli Sınav	1	%10
Ödev / Seminer	0	%0
Derse Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Dönem Ödevi / Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	2	14	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	13	6	78
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			108
AKTS Kredisi			4

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P03
Ö01	5
Ö02	5
Ö03	5
Ö04	5
Ö05	5
Ö06	5
Ö07	5



Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

Gıda Kimyası					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	MPE 118	Gıda Kimyası	2	2	2
Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
Pastacılık ve Ekmekçilik		Öğr.Gör.Dr. Gizem Yıldız	Öğr.Gör.Dr. Gizem YILDIZ	Yok	

Dersin Amacı :

Gıda bileşenleri ile ilgili temel bilgileri öğrenmek ve gıdaların üretimi sırasında meydana gelen kimyasal değişimler hakkında bilgi sahibi olmak

Ders İçeriği :

Gıdaların makro ve mikro besin öğeleri ve bunların gıdalardaki işlevleri ile gıdalarda bulunan veya oluşabilecek toksik kimyasallar hakkında bilgi verilecektir.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Belitz, I. H. D., & Grosch, I. W. "Food chemistry", Springer Science & Business Media, 2013
Wang, D., Lin, H., Kan, J., Liu, L. and Zeng, X. "Food Chemistry", Nova Science Pub Inc, 2012.
Arşan Bilişli, "Gıda Kimyası", Sidas Yayınları, 2015
İlbiçe Saydamlı, "Gıda Kimyası", Hacettepe Üniversitesi Yayınları, 1998

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:	
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:	70
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:	
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:	30

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Su		Arşan Bilişli (2015), Gıda Kimyası, Sidas Yayınları
2	Karbonhidratlar		Arşan Bilişli (2015), Gıda Kimyası, Sidas Yayınları
3	Karbonhidratlar		Arşan Bilişli (2015), Gıda Kimyası, Sidas Yayınları
4	Proteinler		Arşan Bilişli (2015), Gıda Kimyası, Sidas Yayınları
5	Proteinler		Arşan Bilişli (2015), Gıda Kimyası, Sidas Yayınları
6	Lipidler		Arşan Bilişli (2015), Gıda Kimyası, Sidas Yayınları
7	Ara sınav		Arşan Bilişli (2015), Gıda Kimyası, Sidas Yayınları
8	Enzimler		Arşan Bilişli (2015), Gıda Kimyası, Sidas Yayınları
9	Gıdalardaki Renk Maddeleri ve Organik Asitler		Arşan Bilişli (2015), Gıda Kimyası, Sidas Yayınları
10	Gıda Bulaşanları		Arşan Bilişli (2015), Gıda Kimyası, Sidas Yayınları
11	Gıda Bulaşanları		Arşan Bilişli (2015), Gıda Kimyası, Sidas Yayınları
12	Bitkisel ve Hayvansal Kaynaklı Doğal Toksik Maddeler		Arşan Bilişli (2015), Gıda Kimyası, Sidas Yayınları
13	Gıdaların depolanması ve işlenmesi sırasında oluşan toksik bileşikler		Arşan Bilişli (2015), Gıda Kimyası, Sidas Yayınları
14	Konu tekrarı		Arşan Bilişli (2015), Gıda Kimyası, Sidas Yayınları

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Gıdaların temel bileşenlerini tanımlayabilir.
Ö02	Gıdaların içerdiği suyun önemini kavrayabilir.
Ö03	Gıda hazırlama yöntemlerini ve gıda bileşenlerindeki olası kayıpların nedenlerini açıklayabilir.
Ö04	Gıdaların kimyasal bozulma mekanizmalarını tanımlayabilir.
Ö05	Gıdaların hazırlanması sırasında oluşabilecek veya bulaşabilecek toksik kimyasalları bilir ve önleyici uygulamalar yapabilir.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir.
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek teknolojiye uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%30
Kısa Süreli Sınav	0	%0
Ödev / Seminer	1	%30
Derse Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Dönem Ödevi / Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%40
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	5	5	25
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	1	1	1
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			56
AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları					
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek					

	P01	P03	P05	P06
Ö01	3			
Ö02	1			
Ö03				3
Ö05		3	3	4



Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

İleri Pastacılık Teknikleri					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	MPE 205	İleri Pastacılık Teknikleri	4	4	4

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Pastacılık ve Ekmekçilik		Yok	Öğr.Gör.Dr. beysun güneri	Yok

Dersin Amacı :

Bu derste modern ve ileri düzey ulusal ve uluslararası pasta ve pastane ürünlerinin öğrencilere kazandırılması amaçlanmaktadır.

Ders İçeriği :

İleri Pastacılık Teknikleri dersi, öğrencilerin temel pastacılık bilgi ve becerilerini geliştirerek ileri düzey üretim tekniklerini uygulayabilmelerini amaçlamaktadır. Ders kapsamında modern pasta ve tatlı üretimi, entremet hazırlama, ileri seviye krema ve mousse uygulamaları, glazür teknikleri, dekoratif süsleme çalışmaları, çikolata ve şeker sanatı uygulamaları, özel gün pastaları, ulusal ve uluslararası pastacılık ürünlerinin hazırlanması ile yaratıcı ürün geliştirme süreçleri ele alınmaktadır. Teorik bilgilerin uygulamalarla desteklendiği ders sonunda öğrencilerin profesyonel pastacılık işletmelerinde çalışabilecek düzeyde teknik yeterlilik ve üretim becerisi kazanmaları hedeflenmektedir

Dersin Kaynakları

Kaynakları

kitap

Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi, Badem, A. 2021. Pastacılık 1, Akar Şahingöz S. (Ed.) (2021).Tatlı ve pasta üretimi

Suas, M. Advanced Pasty Techniques

Tuğcu, D. Butik Pastacılık

Öğretim elemanı tarafından hazırlanan ders notları, ders sunumları, uygulama föyleri, standart reçeteler, ileri pastacılık tekniklerine yönelik uygulama kılavuzları, sektörel yayınlar ve ek öğrenme kaynakları.

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:
	55		40

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	İleri düzey pastacılıkta kullanılan malzeme ve ekipmanlar		Önerilen Kitaplar Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi, Badem, A. 2021. Pastacılık 1, Nobel
2	Pastacılıkta yeni akımlar		Önerilen Kitaplar Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi, Badem, A. 2021. Pastacılık 1, Nobel
3	Sarma Rulo Pasta, Swiss rolls		Kek, krema Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi, Badem, A. 2021. Pastacılık 1, Nobel
4	Pavlova ve Makaron		Yumurta akları Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi, Badem, A. 2021. Pastacılık 1, Nobel
5	Medovik Spartak , Ballı pastalar		Bal, Karbonat vb. mice and Place Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi, Badem, A. 2021. Pastacılık 1, Nobel
6	Cheesecake		Taban Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi, Badem, A. 2021. Pastacılık 1, Nobel
7	Ara Sınav		Kaynak kitap. ve ders notları Önerilen tüm kaynaklar
8	Katmanlı Pasta Hazırlama		Kek ve krema hazırlama Suas, M. Advanced Pasty TechniquesTuğcu, D. Butik Pastacılık
9	Opera pasta		Kek ve kremalar Suas, M. Advanced Pasty TechniquesTuğcu, D. Butik Pastacılık
10	Naked Cake,		kek ve kremalar Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi, Badem, A. 2021. Pastacılık 1, Nobel
11	Sacher Torte		kek krema ve marmelat Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi, Badem, A. 2021. Pastacılık 1, Nobel
12	Spartak pastalar		kek krema Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi, Badem, A. 2021. Pastacılık 1, Nobel
13	Şeker hamuru ile keskin kenar pasta kaplama		Şeker hamuru Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi, Badem, A. 2021. Pastacılık 1, Nobel
14	İbiza, Malaga adet pastalar		kekler soslar ve kremalar Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi, Badem, A. 2021. Pastacılık 1, Nobel

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Pastacılıkta kullanılan ileri düzey kek çeşitlerini öğrenir
Ö02	pastacılıkta kullanılan ileri düzey çeşitli sosları ve kremaları yapabilir
Ö03	farklı teknikleri kullanarak cheesecake hazırlar
Ö04	ileri düzey pasta tasarımı yapabilir
Ö05	katlı pasta tasarımları yapar
Ö06	uluslararası pastane ürünlerini hazırlar
Ö07	Sağlıklı ve yeni trendlere uygun pasta tasarımları hazırlayabilir.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%30
Kısa Süreli Sınav	0	%0
Ödev / Seminer	0	%0
Derse Devam	0	%0
Uygulama	1	%30
Dönem Ödevi / Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%40
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	4	56
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	3	42
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	8	4	32
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			132
AKTS Kredisi			4

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları							
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek							

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07
Tüm	5	4	4	1	3	4	1
Ö01	4	4	4	1	3	3	1
Ö02	3	4	4	1	3	3	1
Ö03	5	4	4	1	3	4	1
Ö04	5	4	4	1	3	4	1
Ö05	4	4	4	1	3	5	1
Ö06	4	4	4	1	3	5	1
Ö07	4	4	4	1	3	4	1



Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

YBD 122 İngilizce II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	YBD 122	İngilizce II	2	2	2
Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	İngilizce	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu Seçmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
Pastacılık ve Ekmekçilik		Öğr.Gör. Mert ATEŞ https://avesis.akdeniz.edu.tr/mertates mertates@akdeniz.edu.tr	Dr.Öğr.Üyesi Emel Kaynakçı	Yok	

Dersin Amacı :

Bu dersin amacı öğrencilerin temel düzeyde İngilizce dil becerilerini geliştirmesini sağlamaktır.

Ders İçeriği :

Bu ders temel düzeyde İngilizce dilbilgisi ile birlikte okuma- anlama, yazma, dinleme-anlama ve konuşma becerilerinin öğretimi içerir.

Dersin Kaynakları

Kaynakları 1

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 10	Alan Bilgisi	: 90

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Sürekli Geçmiş Zaman		Homework Elementary Language Practice, Travellers Book, Traveller Workbook
2	Sürekli Geçmiş Zaman		homework Elementary Language Practice, Travellers Book, Traveller Workbook
3	Geçmiş zaman ve sürekli geçmiş zamanın karşılaştırılması		Elementary Language Practice, Travellers Book, Traveller Workbook
4	Make / Do		Elementary Language Practice, Travellers Book, Traveller Workbook
5	"Wh" Soruları		Elementary Language Practice, Travellers Book, Traveller Workbook
6	Ne kadar / Kaç tane	Homework	Elementary Language Practice, Travellers Book, Traveller Workbook
7	Gelecek zaman		Elementary Language Practice, Travellers Book, Traveller Workbook
8	Gelecek zaman		Elementary Language Practice, Travellers Book, Traveller Workbook
9	Ara sınav		
10	Yer edatları (in/ on/ at)	Homework	Elementary Language Practice, Travellers Book, Traveller Workbook
11	Yakın geçmiş zaman		Elementary Language Practice, Travellers Book, Traveller Workbook
12	Yakın geçmiş zaman ve geçmiş zamanın karşılaştırılması	Homework	Elementary Language Practice, Travellers Book, Traveller Workbook
13	Ekstra gramer çalışması	Homework	Elementary Language Practice, Travellers Book, Traveller Workbook
14	Konu tekrarı		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Bazı sistematik hatalara rağmen basit yapıları doğru bir şekilde kullanabilme.
Ö02	Kişisel öncelikli alanlarıyla ilgili ifadeleri ve en sık kullanılan sözcüklerin bilgisi.
Ö03	Gündelik hayatta karşılaştığı kısa metinleri okuyup çıkarım yapabilme.
Ö04	Bildik konular ve aktivitelerle ilgili basit ve doğrudan bilgi alışverişi gerektiren kolay ve rutin alıştırmalarda iletişim kurabilme.
Ö05	Öncelikli ihtiyaçlarını ifade eden kısa ve basit metinler yazabilme.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimini süreçlerini gerçekleştirir.
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%40
Kısa Süreli Sınav	1	%10
Ödev / Seminer	0	%0
Derse Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Dönem Ödevi / Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	11	2	22
Ödevler	30	2	60
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			112
AKTS Kredisi			4

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları					
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek					

	P01	P02	P03	P04
Tüm	3	3	3	3
Ö01	3	3	3	3
Ö02	3	3	3	3
Ö03	3	3	3	3
Ö04	3	3	3	3
Ö05	3	3	3	3



Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

Mesleki Matematik					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	MPE 103	Mesleki Matematik	2	2	3
Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
Pastacılık ve Ekmekçilik		Öğr.Gör.Dr. Gizem Yıldız	Öğr.Gör.Dr. Gizem Yıldız	Yok	

Dersin Amacı :
Matematiğin mesleki anlamdaki önemini kavratmak, ön lisans programını tamamlayabilmesi ve diğer meslek derslerindeki sayısal konuları daha iyi anlayabilmesi için gerekli olan matematiksel altyapıyı sağlamak.
Ders İçeriği :
Analitik ve nümerik çözümleri mesleki düzeyde örneklendirerek yapma ve sayı kavramından başlayarak, sayıların genel düzeyde kullanımı hakkında bilgi edinmeye yönelik bir ders olacaktır.

Dersin Kaynakları	
Kaynakları	Hazırlanmış Ders Notları Seçmeler, Ö., Taşpınar, G. "Temel Mutfak Matematiği", Altınbaş Üniversitesi Yayınları, 2024. Hazırlanmış Ders Notları Hazırlanmış Ders Notları

Ders Yapısı					
Matematik ve Temel Bilimler	:	100	Eğitim Bilimleri	:	
Mühendislik Bilimleri	:		Fen Bilimleri	:	
Mühendislik Tasarımı	:		Sağlık Bilimleri	:	
Sosyal Bilimler	:		Alan Bilgisi	:	

Ders Konuları			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Sayılarla İşlem Yapabilme		Hazırlanmış Ders Notları
2	Temel Kavramlar		Hazırlanmış Ders Notları
3	Bölünebilirlik		Hazırlanmış Ders Notları
4	Oran-Orantı		Hazırlanmış Ders Notları
5	Oran-Orantı		Hazırlanmış Ders Notları
6	Yüzde Hesapları		Hazırlanmış Ders Notları
7	Yüzde Hesapları		Hazırlanmış ders notları
8	Faiz Hesapları		Hazırlanmış Ders Notları
9	Karışım Problemleri		Hazırlanmış Ders Notları
10	İskonto Hesapları		Hazırlanmış Ders Notları
11	Yemek Maliyet Hesapları		Hazırlanmış Ders Notları
12	Yemek Maliyet Hesapları		Hazırlanmış Ders Notları
13	Yemek Maliyet Hesapları		Hazırlanmış Ders Notları
14	Final Sınavı		

Dersin Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
Ö01	Mesleğine yönelik matematiksel uygulamalar yapabilir.
Ö02	Faiz ve yüzde hesaplarını yapabilir.
Ö03	İskonto hesaplarını yapabilir.
Ö04	Yemek ve porsiyon maliyetlerini hesaplayabilir.

Programın Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir.
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%40
Kısa Süreli Sınav	0	%0
Ödev / Seminer	0	%0
Derse Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Dönem Ödevi / Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	10	5	50
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			80
AKTS Kredisi			3

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P05
Ö01	5
Ö03	3
Ö04	5

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri			AKTS Hesaplama İçeriği			
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı	Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ara Sınav-Yıl İçi S.	0	%0	Ders Süresi	0	0	0
Kısa Süreli Sınav	0	%0	Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödev / Seminer	0	%0	Ödevler	0	0	0
Derse Devam	0	%0	Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Uygulama	0	%0	Ara Sınavlar	0	0	0
Dönem Ödevi / Proje	0	%0	Uygulama	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%0	Laboratuvar	0	0	0
Toplam		%0	Proje	0	0	0
			Yarıyıl Sonu Sınavı	0	0	0
			Toplam İş Yüğü			0
			AKTS Kredisi			0

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları





Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

SBE 148 Spor Kültürü II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	SBE 148	Spor Kültürü II	0	0	0

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Pastacılık ve Ekmekçilik		Yok	Öğr.Gör. Kahraman Köktürk	Yok

Dersin Amacı :

Üniversitenin Tanıtımı Üniversite Birimleri Akadeik , İdari Yüksekokulun Tanıtımı Yüksekokul Bölümleri ve Koordinatörlükleri Yönetmelikler Eğitim, Öğretim, Sınav Yönetmeliği Disiplin Yönetmeliği Erasmus Programı Tanıtım Sağlık Kültür Spor Dairesi Tanıtımı Kurum İçİ Uygulama Kamplar

Ders İçeriği :

Üniversite ve birimleri hakkında bilgi sahibi olur Yüksekokulu ve işlevlerini tanıır Öğrencilik hayatı ile ilgili yönetmelikleri bilir Kurum içi uygulamayı takip eder Elektronik sistemde not görüntüleme ve kayıt işlemlerini gerçekleştirir.

Dersin Kaynakları

Kaynakları	Öğr. Gör. Dr. Engin Derman, "Spor Kültürü". Ders Notları Ders Notları yok ara sınav ve final
------------	--

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 50	Alan Bilgisi	: 50

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Ders sporu, toplumsal bir kurum, olay ve olgu olarak açıklamayı ve sporun toplumsal işlevlerini ortaya koymayı amaçlamaktadır...	yok	not
2	Sporun kavramları	yok	not
3	Spor kültürü	yok	not
4	Kavramsal spor teorileri	yok	not
5	Kavramsal spor teorileri ve kültür	yok	notlar
6	Spor kültürü	yok	notlar
7	sınav		not
8	basit kavramlar ve spor	yok	notlar
9	kavramlar öğrenilir	yok	ders notları
10	kavramlar öğrenilir	yok	notlar
11	kavramlar	yok	notlar
12	spor	yok	ders notları
13	spor	yok	ders notları
14	sınav		not

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Ders sporu, toplumsal bir kurum, olay ve olgu olarak açıklamayı ve sporun toplumsal işlevlerini ortaya koymayı amaçlamaktadır...
Ö02	Sosyal sorumluluk kavramını incelemek
Ö03	teorik bilgiler
Ö04	teorik bilgi
Ö05	sorumluluk alma
Ö06	teröik bilgiler ve sorumluluk alma
Ö07	Meslek etiğini incelemek
Ö08	sınav
Ö09	personel planlama
Ö10	personel planlama
Ö11	detaylı öğrenme
Ö12	detaylı öğrenme
Ö13	öğrenmek ve iletişim
Ö14	sınav

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%40
Kısa Süreli Sınav	0	%0
Ödev / Seminer	0	%0
Derse Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Dönem Ödevi / Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	0	0
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			2
AKTS Kredisi			0

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları			
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek			

	P03	P06
Tüm	1	2



Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

MPE 108 Tatlı Yapım Teknikleri					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	MPE 108	Tatlı Yapım Teknikleri	4	4	4

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Pastacılık ve Ekmekçilik		Yok	Öğr.Gör.Dr. Beysun GÜNERİ	Yok

Dersin Amacı :

Bu derste öğrenciye Ulusal ve Uluslararası temel tatlılar ile çeşitleri, tatlı hazırlama yöntem ve teknikleri ile ilgili bilgilerin ve hazırlama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Ders İçeriği :

Bu ders, Ulusal ve uluslararası düzeyde hazırlanan sütü tatlılar, meyve tatlıları, hamur tatlıları, tahıl tatlıları ile kadayıf çeşitleri ve baklava çeşitleri konularını kapsamaktadır.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Wright ve Treuille, (1996) Le Cordon Blue Complete Cooking Techniques, Morrow, NY, USA
Day, Martha: Dünyanın En Güzel Tatlıları, İş Bankası Kültür Yayınları
Le Cordon Blue (2005) Tatlı Yapım Teknikleri
Arslan, N. (2012) Pişirme Yöntemleri
Anlatım ve sunum, Soru-Cevap, Gösterip Yaptırma, Örnek Olay İncelemesi, Proje Tabanlı Öğrenme

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 30	Alan Bilgisi	: 70

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Tatlıların Menüdeki Yeri ve Önemi	.	GülbeşekerTatlı Pasta ve Hamur İşleriTatlı ve Pasta Üretimi
2	Sütü Tatlıları	.	GülbeşekerTatlı Pasta ve Hamur İşleriTatlı ve Pasta Üretimi
3	Meyve Tatlıları	.	GülbeşekerTatlı Pasta ve Hamur İşleriTatlı ve Pasta Üretimi
4	Tahıl Tatlıları	.	GülbeşekerTatlı Pasta ve Hamur İşleriTatlı ve Pasta Üretimi
5	Helvalar	.	GülbeşekerTatlı Pasta ve Hamur İşleriTatlı ve Pasta Üretimi
6	Hamur Tatlıları	.	GülbeşekerTatlı Pasta ve Hamur İşleriTatlı ve Pasta Üretimi
7	Ara Sınav	.	
8	Kadayıf çeşitleri	.	GülbeşekerTatlı Pasta ve Hamur İşleriTatlı ve Pasta Üretimi
9	Künefe	.	GülbeşekerTatlı Pasta ve Hamur İşleriTatlı ve Pasta Üretimi
10	Baklava Hazırlama Teknikleri	.	GülbeşekerTatlı Pasta ve Hamur İşleriTatlı ve Pasta Üretimi
11	Pişirilerek yapılan hamurlarlardan hazırlanan tatlılar	.	GülbeşekerTatlı Pasta ve Hamur İşleriTatlı ve Pasta Üretimi
12	Sufle	.	GülbeşekerTatlı Pasta ve Hamur İşleriTatlı ve Pasta Üretimi
13	Dondurularak Hazırlanan Tatlılar	.	GülbeşekerTatlı Pasta ve Hamur İşleriTatlı ve Pasta Üretimi
14	Uygulama Sınavı	.	

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Ulusal ve uluslar arası tatlıların menüdeki yeri ve önemini bilir. Buna uygun menü planlaması yapar.
Ö02	Tekniğine uygun olarak ulusal ve uluslararası dondurulmuş tatlı hazırlayabilir.
Ö03	Tekniğine uygun olarak ulusal ve uluslararası meyveli tatlı hazırlayabilir.
Ö04	Tekniğine uygun olarak pişirilerek hazırlanan hamurlardan tatlı hazırlayabilir.
Ö05	Tekniğine uygun olarak hamurdan yapılan tatlılar hazırlayabilir.
Ö06	Tekniğine uygun olarak baklava ve baklava çeşitlerini hazırlayabilir.
Ö07	Tekniğine uygun olarak kadayıf ve kadayıf çeşitlerini hazırlayabilir.
Ö08	Tekniğine uygun olarak ulusal ve uluslararası sütü tatlı hazırlayabilir.
Ö09	Tekniğine uygun olarak tahıl tatlıları hazırlayabilir.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.

P07

Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri			AKTS Hesaplama İçeriği			
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı	Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%30	Ders Süresi	14	4	56
Kısa Süreli Sınav	0	%0	Sınıf Dışı Ç. Süresi	11	3	33
Ödev / Seminer	0	%0	Ödevler	0	0	0
Derse Devam	0	%0	Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Uygulama	1	%30	Ara Sınavlar	1	1	1
Dönem Ödevi / Proje	0	%0	Uygulama	14	1	14
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%40	Laboratuvar	0	0	0
Toplam		%100	Proje	0	0	0
			Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
			Toplam İş Yüğü			105
			AKTS Kredisi			4

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları							
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek							

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07
Tüm	4	4	4	1	3	3	2
Ö01	4	4	3	1	3	2	2
Ö02	4	4	4	1	2	3	2
Ö03	4	4	4	1	2	3	2
Ö04	4	4	4	1	2	3	2
Ö05	4	4	4	1	2	3	2
Ö06	4	4	4	1	2	3	2
Ö07	4	4	4	1	2	3	2
Ö08	4	4	4	1	2	3	2
Ö09	4	4	4	1	2	3	2



Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

Türk Dili II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	TDB 102	Türk Dili II	2	2	2
Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
Pastacılık ve Ekmekçilik		Öğr.Gör.Dr. Emre KAYASANDIK https://avesis.akdeniz.edu.tr/ekayasandik ekayasandik@akdeniz.edu.tr	Öğr.Gör. Ömer Bahadır İLTER Öğr.Gör. Alparslan Gönenç Öğr.Gör. Ali Karagöz Öğr.Gör. Aykut Çelik Öğr.Gör. Bahadır İlter Öğr.Gör. Betül Bilgin Öğr.Gör. Dürüye Kara Öğr.Gör. Füsün Arıcı Öğr.Gör. Mehmet Köyyar Öğr.Gör. Meral Bayram Öğr.Gör. Nami Erdoğan Öğr.Gör. Nurdan Kılıç İnevi Öğr.Gör. Ramazan Saka Öğr.Gör. Talha Tunç Öğr.Gör. Sinan Oruçoğlu Öğr.Gör. Meryem Yılmaz Karaca Öğr.Gör. Arzu Tırak Aslan Öğr.Gör. Bilal Nargöz	Yok	

Dersin Amacı :

Önlisans ve lisans düzeyinde öğrenim gören öğrencilere dilin doğal işleyişinden hareketle Türkçedeki tümce yapılarının genel özelliklerine ilişkin bilgi vermek, yazılı ve sözlü anlatım uygulamalarıyla öğrencilerin anlama ve anlatım becerilerini geliştirmek amaçlanır.

Ders İçeriği :

Türkçedeki tümce yapıları ve bu yapılarla gelişen uygulamalardan örnekler, anlama-anlatım uygulamaları, yazı türlerinin genel özellikleri.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Üniversiteler için Uygulamalı Türk Dili ve Kompozisyon Bilgileri, Prof. Dr. Yakup KARASOY
Anlamak ve Anlatmak, Oya ADALI, Pan Yayınları, İstanbul, 2003.
Dile Genel Bir Bakış, Fatma ERKMAN AKERSON, Multilingual, İstanbul, 2000
Türk Dili Ders Notları I-II, Dr. Güven KAYA, Dr. Cemil ÖZTÜRK, Asuman YILGÖR, Nesrin ALTUN, Bedri SELİMHOCACIOĞLU, Boğaziçi Üniversitesi Yayınları, İstanbul, 2005.
Muharrem Ergin, Üniversiteler İçin Türk Dili
Leyla Karahan, Türk Dili Üzerine İncelemeler
İsmail Parlatur, Zeynep Korkmaz Hamza Zülfiyar, Tuncer Gülensoy, Necati Birinci, Ahmet B. Ercilasun, Türk Dili ve Kompozisyon
Ahmet Bican Ercilasun, Başlangıçtan Yirminci Yüzyıla Türk Dili Tarihi.
Zeynep Korkmaz, Türk Dili Üzerine Araştırmalar
Gürer Gülsevin, Erdoğan Boz, Türk Dili ve Kompozisyon I-II

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:	80
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:	
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:	
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:	
	20			

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Tümceyi oluşturan yapıların özellikleri ve Türkçedeki kullanış biçimleri		Tümceyi oluşturan yapıların özellikleri ve Türkçedeki kullanış biçimleri
2	Tümce bilgisi		Tümce bilgisi
3	Tümceyi oluşturan yapıların çözülmesi		Tümceyi oluşturan yapıların çözülmesi
4	Tümceyi oluşturan yapıların çözülmesi		Tümceyi oluşturan yapıların çözülmesi
5	Sözlü anlatıma yönelik kuramsal bilgiler		Sözlü anlatıma yönelik kuramsal bilgiler
6	Sözlü Anlatım Uygulamaları		Sözlü Anlatım Uygulamaları
7	Yazılı Metin Türleri		Yazılı Metin Türleri
8	Kompozisyon Oluşturma Yöntemleri		Kompozisyon Oluşturma Yöntemleri
9	Yazılı metin oluşturma uygulamaları		Yazılı metin oluşturma uygulamaları
10	ARASINAV		ARASINAV
11	Anlatım Bozuklukları		Anlatım Bozuklukları
12	Anlatım bozukluklarına ilişkin uygulamalar		Anlatım bozukluklarına ilişkin uygulamalar
13	Bilimsel içerikli metinlerin dilsel yöntem bakımından incelenmesi		Bilimsel içerikli metinlerin dilsel yöntem bakımından incelenmesi
14	Bilimsel içerikli metin yazarken uyulması gereken dilsel kurallar		Bilimsel içerikli metin yazarken uyulması gereken dilsel kurallar

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Türkçedeki tümce yapılarını ve işleyiş özelliklerini anımsar.
Ö02	Türkçenin yapısal özellikleriyle gelişen kullanımları örneklerden hareketle çözümler ve doğru kullanıma yönelik tutum geliştirir.
Ö03	Türkçenin günümüzdeki sorunlarına dönük düşünce geliştirir ve uygulamada özenli davranır.
Ö04	Sözlü ve yazılı anlatımın gereksindiği işleyiş özelliklerini uygular.
Ö05	Okuma ve anlamanın gereksindiği donanımın ayarına varır.
Ö06	Yazı türlerini sınıflandırır.
Ö07	Öğrenim gördüğü alanda dilsel bilgi ve beceri gerektiren durumlarda çözümler geliştirir.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%30
Kısa Süreli Sınav	0	%0
Ödev / Seminer	1	%10
Derse Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Dönem Ödevi / Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	15	2	30
Sınıf Dışı Ç. Süresi	15	2	30
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			62
AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları				
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek				

	P01	P02	P03	P04
Tüm	1	2	3	4

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri			AKTS Hesaplama İçeriği			
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı	Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ara Sınav-Yıl İçi S.	0	%0	Ders Süresi	0	0	0
Kısa Süreli Sınav	0	%0	Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödev / Seminer	0	%0	Ödevler	0	0	0
Derse Devam	0	%0	Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Uygulama	0	%0	Ara Sınavlar	0	0	0
Dönem Ödevi / Proje	0	%0	Uygulama	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%0	Laboratuvar	0	0	0
Toplam		%0	Proje	0	0	0
			Yarıyıl Sonu Sınavı	0	0	0
			Toplam İş Yüğü			0
			AKTS Kredisi			0

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları





Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

Yiyecek & İçecek Fotoğrafçılığı					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	MPE 128	Yiyecek & İçecek Fotoğrafçılığı	2	2	3
Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
Pastacılık ve Ekmekçilik		Öğr.Gör. Filiz ARSLAN	Öğr.Gör. Eniser ATABAY	Yok	

Dersin Amacı :
Dersin amacı öğrencilere yemek ve gıda endüstrisinde pazarlama ve iletişim alanı başta olmak üzere biçim, doku, denge, renk, hareket, bütünlük gibi temel tasarım kavramları ve tasarımı hakkında bilgi kazandırmaktır.

Ders İçeriği :
Görsel, yazılı, sosyal medya alanında ve sanatsal uygulamaların yer alacağı çalışma alanlarında uzmanlık sağlamak üzere ihtiyaç duyulacak teknik bilgiler ve uygulamada yer alan örnekler hakkında bilgilerden oluşacaktır. Öğrenciler yemek ve gıda endüstrisinde pazarlama ve iletişim alanı başta olmak üzere biçim, doku, denge, renk, hareket, bütünlük gibi temel tasarım kavramları ve tasarımı hakkında bilgi sahibi olacaklardır.

Dersin Kaynakları	
Kaynakları	1 ...

Ders Yapısı			
Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 80	Alan Bilgisi	: 20

Ders Konuları			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Yemek Fotoğrafçılığına Giriş		Çalışma Muhtelif Ders Kitapları, Ders Notları ve İnternet Kaynakları
2	Fotoğrafçılık araç gereçleri ve kullanım yerleri		Çalışma Muhtelif Ders Kitapları, Ders Notları ve İnternet Kaynakları
3	Kompozisyon, Denge ve Işık		Çalışma Muhtelif Ders Kitapları, Ders Notları ve İnternet Kaynakları
4	Pozlama Üçgeni		Çalışma Muhtelif Ders Kitapları, Ders Notları ve İnternet Kaynakları
5	Pozlama Üçgeni		Çalışma Muhtelif Ders Kitapları, Ders Notları ve İnternet Kaynakları
6	Pozlama Üçgeni		Çalışma Muhtelif Ders Kitapları, Ders Notları ve İnternet Kaynakları
7	Işık teknikleri		Çalışma Muhtelif Ders Kitapları, Ders Notları ve İnternet Kaynakları
8	Genel Tekrar ve Uygulamalar		Çalışma Muhtelif Ders Kitapları, Ders Notları ve İnternet Kaynakları
9	Görsel Estetik Kuramları ve Stilistik		Çalışma Muhtelif Ders Kitapları, Ders Notları ve İnternet Kaynakları
10	Tabak Düzeni ve Proplar		Çalışma Muhtelif Ders Kitapları, Ders Notları ve İnternet Kaynakları
11	GIMP'e Giriş		Çalışma Muhtelif Ders Kitapları, Ders Notları ve İnternet Kaynakları
12	Kataloglama Platformları		Çalışma Muhtelif Ders Kitapları, Ders Notları ve İnternet Kaynakları
13	Fotoğraf ve Videonun Yiyecek İçecek Pazarlamasında Yeri		Çalışma Muhtelif Ders Kitapları, Ders Notları ve İnternet Kaynakları
14	Fotoğrafçının yemek fotoğrafçılığı hakkındaki yorumları ve önemli noktalar		Çalışma Muhtelif Ders Kitapları, Ders Notları ve İnternet Kaynakları

Dersin Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
Ö01	Yemek fotoğrafçılığının temel tekniklerini ve özelliklerini açıklayabilmek
Ö02	Yemek görsellerinde kullanılan kompozisyon, ışık ve renk unsurlarını uygulayabilmek
Ö03	Yemek fotoğrafları için görsel düzenleme yazılımlarını ve tekniklerini kullanabilmek
Ö04	Yemek fotoğrafçılığının gastronomi ve sosyal medya alanlarındaki önemini kavrayabilmek

Programın Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%40
Kısa Süreli Sınav	0	%0
Ödev / Seminer	1	%0
Derse Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Dönem Ödevi / Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	28	2	56
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			86
AKTS Kredisi			3

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları			
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek			

	P01	P02
Ö01	2	2
Ö02	2	2
Ö03	2	2
Ö04	2	2



Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemleri					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	MPE106	Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemleri	4	3	3
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
Pastacılık ve Ekmekçilik		Yok	Öğr.Gör.Dr. Gizem YILDIZ	Yok	

Dersin Amacı :

Yiyecek-içecek işletmelerinde stok ve maliyet kontrolünün etkin biçimde sağlanabilmesi için kullanılan otomasyon ve paket programların kuramsal temelleriyle birlikte uygulamalı olarak öğretilmesidir.

Ders İçeriği :

Yiyecek-içecek otomasyon programlarının çalıştırılması, temel sistem ayarlarının yapılması, stok mallarının yönetimi ile standart reçetelerin oluşturulması ve yönetimine ilişkin uygulamalı ve kuramsal konular ele alınmaktadır.

Dersin Kaynakları

Kaynakları Öğr. Gör. Hasan Kınay, "Yiyecek içecek otomasyonu", Ekin Basın yayın Dağıtım.
Turizmde Otomasyon Sistemleri, Anadolu Üniversitesi Yayınları, 2020.

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 10	Alan Bilgisi	: 90

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Yiyecek-İçecek otomasyon programının çalışma ilkeleri		
2	Yiyecek-İçecek otomasyon programının çalıştırılması		
3	Temel ayarlar ve vergilerin ayarlanması		
4	Stok malları yönetimi		
5	Maliyet merkezi ve ambarlar		
6	Doğrudan alımlar		
7	Transfer		
8	Stok takibi		
9	Geliri olmayan giderler		
10	Siparişler		
11	Alımlarda düzeltme		
12	Reçeteler yönetimi		
13	Envanter oluşturma		
14	Örnek reçete oluşturma		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Yiyecek içecek işletmelerinde maliyet ve stok kontrolünü sağlar.
Ö02	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan Akinsoft programını kullanır.
Ö03	Turizmde otomasyon sistemlerinin niçin kullanıldığını bilir.
Ö04	Yiyecek içecek sektöründe kullanılan otomasyon sistemleri ve alt modüllerini tanır.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%30
Kısa Süreli Sınav	0	%0
Ödev / Seminer	0	%0
Derse Devam	0	%0
Uygulama	1	%20
Dönem Ödevi / Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	4	56
Sınıf Dışı Ç. Süresi	5	5	25
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	1	1	1
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			84
AKTS Kredisi			3

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları				
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek				

	P01	P04	P05
Ö01			5
Ö02	2	4	
Ö03	2	3	
Ö04	2	3	



Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

MPE 210 Artizan Ekmek Yapım Teknikleri					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	MPE 210	Artizan Ekmek Yapım Teknikleri	4	4	5

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Pastacılık ve Ekmekçilik		Yok	Öğr.Gör. Ramazan çağlar	Yok

Dersin Amacı :
Basit ve mayalı ekmek hamurları hazırlayabilme bu hamurlardan çeşitli ürünler türetebilme, fermantasyon ilişkisini kavrayabilip unlu mamullere uygulayabilme, yöresel ve ulusal ekmekleri hazırlayabilme becerisinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Ders İçeriği :
Un, su ve tuzun biyokimyasal özelliklerinin incelenmesi ile endüstriyel katkı maddelerinden uzak, doğal fermantasyon süreçlerine giriş yapılması. Geleneksel ekşi maya kültürünün oluşturulması, beslenmesi ve mayanın hamur reolojisi ile ürün kalitesi üzerindeki etkilerinin incelenmesi. Yüksek hidrasyonlu hamurlarda gluten ağının optimum gelişimi için otoliz, ileri düzey yoğurma, katlama (folding) ve spesifik şekil verme tekniklerinin uygulanması. Lezzet profilini geliştiren kontrollü fermantasyon (proofing) takipleri ile fırın sıçramasını (oven spring) destekleyen estetik ve fonksiyonel kesi (scoring) pratikleri.

Dersin Kaynakları	
Kaynaklar	Hamelman, J. (2021). Bread: a baker's book of techniques and recipes. John Wiley & Sons. Gisslen, W. (2010). Professional cooking, college version. John Wiley & Sons. Muhtelif Ders Kitapları, Ders Notları ve İnternet Kaynakları

Ders Yapısı			
Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 40	Alan Bilgisi	: 60

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1	Fırıncılığın temelleri ve ortaya çıkışı	
2	Sanayileşme ve fırıncılık üzerindeki etkileri	
3	20. yüzyıl artizan fırıncılık hareketi	
4	21. Yüzyıl Fırıncılıkta modern etkiler	
5	Anadolu atalık buğday türleri	
6	Antik buğdayların besin özellikleri	
7	Antik buğdayların hamur yoğurma özellikleri	
8	Ön maya türleri ve kullanım alanları	
9	Ara Sınav	
10	Artizan ekmek şekillendirme yöntemleri	
11	Dekor hamuru ve ekmek dekorları	
12	Aromatik bitkilerin ekmek yapımında kullanılması	
13	Karakıcık buğday unu ve ekmek üretiminde kullanılması	
14	Artizan ekmek kalite kriterleri ve duyuusal özellikleri	

Dersin Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
Ö01	Artizan ekmeğin tanımı ve fırıncılıkta güncel gelişmeleri öğrenir.
Ö02	Farklı hammaddelerden ekşi maya kültürü oluşturmayı öğrenir.
Ö03	Antik buğdayları tanıma ve bu buğday unlarından geleneksel ekmekler hazırlamayı öğrenir.
Ö04	Farklı kültürlerle ait geleneksel ekmek pişirme yöntemlerini öğrenir.
Ö05	Ekmek dekorlama yöntemlerini öğrenir.
Ö06	Aromatik bitkileri kullanarak ekmek hazırlamayı öğrenir.

Programın Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri			AKTS Hesaplama İçeriği			
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı	Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%30	Ders Süresi	15	4	60
Kısa Süreli Sınav	0	%0	Sınıf Dışı Ç. Süresi	15	4	60
Ödev / Seminer	0	%0	Ödevler	0	0	0
Derse Devam	0	%0	Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Uygulama	1	%30	Ara Sınavlar	1	1	1
Dönem Ödevi / Proje	0	%0	Uygulama	15	1	15
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%40	Laboratuvar	0	0	0
Toplam		%100	Proje	0	0	0
			Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
			Toplam İş Yüğü			137
			AKTS Kredisi			5

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları								
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek								
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	
Tüm	5	5	5	4	3	3	2	
Ö01	5	5	5	4	3	3	2	
Ö02	5	5	5	4	3	3	2	
Ö03	5	5	5	4	3	3	2	
Ö04	5	5	5	4	3	3	2	
Ö05	5	5	5	4	3	3	2	
Ö06	5	5	5	4	3	3	2	



Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

MPE 207 Çikolata İşleme Teknikleri					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	MPE 207	Çikolata İşleme Teknikleri	4	4	5
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
Pastacılık ve Ekmekçilik		Öğr.Gör.Dr. Gizem Yıldız	Öğr.Gör.Dr. Gizem Yıldız	Yok	

Dersin Amacı :

Çikolata yapımı ve aşamalarının pratiğe dökülmesini ve öğrencilerin çikolata temperleme ve çikolata işleme teknikleri hakkında bilgi ve becerilerinin geliştirilmesini sağlamak.

Ders İçeriği :

Çikolatanın tarihi ve çikolata yapım aşamalarının öğrenilmesi, öğrencilerin farklı çikolata işleme tekniklerini kullanarak çikolata üretimi hakkında bilgi sahibi olmasını sağlamak

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Altan, A. "Özel gıdalar teknolojisi", Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ders Kitabı, 1992.
Minifie, B. "Chocolate, cocoa and confectionery: science and technology", Springer Science & Business Media, 2012..
Grivetti, L. E., and Howard-Yana S. "Chocolate: history, culture, and heritage", John Wiley & Sons, 2011.
Megep tatlı hazırlama teknikleri modülü, Çikolata- büyüklü lezzetler (boyut yayınları, 2011),

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 100

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Çikolatanın tarihi		
2	Kakao ağaç türleri, Çekirdeklerin fermentasyonu		
3	Kakao çekirdeklerinden kakao ve çikolata üretim teknolojisi		
4	Kakao çekirdeklerinden kakao ve çikolata üretim teknolojisi		
5	Çikolatada meydana gelen hatalar		
6	Çikolata çeşitleri		
7	Ara sınav		
8	Çikolatadan dekor hazırlama		
9	Çikolatadan dekor hazırlama		
10	Truffle (trüf) çikolata yapımı		
11	Kesme çikolata yapımı		
12	Çikolata kaplı draje yapımı		
13	Rocher çikolata yapımı		
14	Çikolatalı ganaj yapımı		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Çikolata üretim sürecini bilir ve çeşitlerini tanımlayabilir.
Ö02	Çikolatadan çeşitli dekorlar hazırlayabilir.
Ö03	Temel çikolata yapım tekniklerini bilir ve uygulayabilir.
Ö04	Çikolatanın tarihsel gelişimini ve kakao üretiminin kültürel, ekonomik ve teknolojik boyutlarını açıklayabilir.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%30
Kısa Süreli Sınav	0	%0
Ödev / Seminer	0	%0
Derse Devam	0	%0
Uygulama	1	%30
Dönem Ödevi / Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%40
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	8	10	80
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	14	1	14
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			138
AKTS Kredisi			5

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları				
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek				

	P01	P02	P06
Ö01	5		
Ö02	5		4
Ö03	5		4
Ö04		1	



Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

MPE 225 Gastronomi Turizmi					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	MPE 225	Gastronomi Turizmi	2	2	4

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Pastacılık ve Ekmekçilik		Öğr.Gör.Dr. Özlem Yay	Öğr.Gör.Dr. Özlem Yay	Yok

Dersin Amacı :

Gastronomi kavramı, gastronomi tarihi, gastronomi uzmanları, gastronomik kimlik, gastronomi uzmanları, gastronomi turizmi ve sürdürülebilirlik hakkında temel bilgileri vermeyi hedeflemektedir.

Ders İçeriği :

Bu ders kapsamında gastronomi kavramı, gastronomi tarihi, gastronomi uzmanları, gastronomik kimlik, gastronomi uzmanları, gastronomi turizmi ve sürdürülebilirlik konuları incelenmektedir.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Atilla Akbaba, Neslihan Çetinkaya, "Gastronomi ve Yiyecek Tarihi", Detay Yayıncılık
Serkan Şengül, Alper Kurnaz, "Gastronomi Turizmi Kavramlar, İlkeler ve Uygulamalar", Detay Yayıncılık

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:
	: 100		

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Gastronomiye bilimine giriş ve ilgili terminoloji		Okuma
2	Gastronominin tanımı, amacı ve özellikleri		Gastronomi kitapları
3	Gastronominin Tarihi		
4	Gastronominin ilişkili olduğu bilim dalları	Okuma	Gastronomi kitapları
5	Gastronomi Uzmanları	Okuma	Kitap
6	Gastronomi, yemek ve kültür ilişkisi ve gastronomik kimlik	Okuma	Gastronomi kitapları
7	Gastronomi Turizmi	Araştırma	İnternet
8	Gastronomi Turizmi	Okuma	Gastronomi kitapları
9	Gastronominin Arz Kaynakları	Okuma	Gastronomi kitapları
10	Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi	Okuma	Kitap
11	Gastronomi Festivaleri	Okuma	Gastronomi kitapları
12	Gastronomi Müzeleri	Okuma	kitap
13	Yöresel Mutfaklar	Okuma	Gastronomi kitapları
14	Gastronomi Turizminde Pazarlama Yaklaşımları	Okuma	Gastronomi kitapları

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Gastronomi kavramını ve tarihini bilir
Ö02	Gastronomi turizmi hakkında bilgi sahibi olur
Ö03	Gastronomi uzmanlarını öğrenir
Ö04	Gastronominin arz kaynaklarını bilir ve açıklar
Ö05	Gastronominin kültür, sürdürülebilirlik ile ilişkisini açıklar
Ö06	Gastronomi turizmine ilişkin pazarlama yaklaşımlarını tanımlar

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek teknolojiye uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%40
Kısa Süreli Sınav	0	%0
Ödev / Seminer	1	%10
Derse Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Dönem Ödevi / Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	6	84
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	1	1	1
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			115
AKTS Kredisi			4

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P01
Ö01	2
Ö03	2



Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

MPE 217 Gastronomi ve Medya					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	MPE 217	Gastronomi ve Medya	2	2	3

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Öğün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Pastacılık ve Ekmekçilik		Yok	Öğr.Gör. Ramazan Çağlar	Yok

Dersin Amacı :

Bu ders, Pastacılık ve Ekmekçiliği de kapsayan gastronominin, öğrencilerin mesleklerinin medyadaki yansımalarını farklı açılardan ele alabilecekleri, gastronominin geniş yelpazesi içinde tarihsel süreçte gelinen nokta hakkında kapsamlı şekilde bilgi birikimi oluşturmayı amaçlamaktadır. Ayrıca pastacılık veya ekmekçilik mesleği kariyerlerinde gerekli olan medya ekseni bakış açısını kazandırmayı hedeflemektedir.

Ders İçeriği :

Gastronomide Medyanın Yeri ve Önemi

Dersin Kaynakları

Kaynakları	Yılmaz, H. (2016). Gastronomi ve Medya. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yılmaz, H. (2016). Gastronomi ve Medya. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi yok ara sınav ve final
-------------------	---

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 50	Alan Bilgisi	: 50

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Gastronomi, kavramı tanımını, gelişimi.		
2	Gastronomi ve medya ilişkisi		
3	İletişim, kitle iletişim ve işlevleri.		
4	Yazılı medya ve gastronomi.		
5	Gastronomi temalı dergiler.		
6	Tiyatro ve Sinemanın gastronomi ile ilişkisi.		
7	Sinemanın kitleler üzerindeki etkileri.		
8	Televizyon ve Gastronomi.		
9	Dijital medyada gastronomi.		
10	Restoranlar ve dijital medya.		
11	Sosyal medya ve gastronomi.		
12	Sosyal medyanın ortaya çıkardığı olumsuzluklar.		
13	Yemek fotoğrafçılığı.		
14	Gastronomi ve sosyoloji ilişkisi.		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Gastronomi ve medya ilişkisini açıklar.
Ö02	Gastronomi ve iletişim kavramlarını tanımlayabilecek
Ö03	Gastronominin ilişkili olduğu medya alanlarını yorumlar.
Ö04	Gastronomiyi sosyolojik açıdan yorumlar.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%30
Kısa Süreli Sınav	0	%0
Ödev / Seminer	0	%0
Derse Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Dönem Ödevi / Proje	1	%20
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	2	14	28
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			86
AKTS Kredisi			3

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları				
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek				

	P01	P02	P03	P04
Tüm	4	2	5	5
Ö01	4	2	5	5
Ö02	4	2	5	5
Ö03	4	2	5	5
Ö04	4	2	5	5



Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

MPE 215 Gıda İşleme ve Muhafaza Teknikleri					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	MPE 215	Gıda İşleme ve Muhafaza Teknikleri	2	2	3
Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
Pastacılık ve Ekmekçilik		Öğr.Gör.Dr. Gizem Yıldız	Öğr.Gör.Dr. Gizem Yıldız	Yok	

Dersin Amacı :

1. Öğrencilere gıda teknolojisini anlamalarını sağlamak 2. Gıda teknolojisinde uygulanan yöntemleri analiz etme, bilgi ve becerisini kazandırmak 3. Gıdalarda kalite ve kaliteye etki eden faktörlerini analiz etme, bilgi ve becerisini kazandırmak 4. Gıda teknolojisinde uygulanan yeni teknikler hakkında bilgi ve deneyim kazandırmak 5. Uygulanan işlemleri sentezleme becerisini kazandırmak

Ders İçeriği :

Gıdaların Bileşimleri ve Beslenme Fizyolojisi Açısından Önemleri / Gıda İşlemede Kalite ve Etkili Faktörler / Su Aktivitesi / Gıda Muhafaza Yöntemleri / Gıdaların Fiziksel Özellikleri / Gıda İşlemede Reolojik Özellikler ve Önemleri / Pastörizasyon ve Sterilizasyon / Konserve Teknolojisi / Meyve Suyu Üretim Teknolojisi / Konsantre Üretim Teknikleri / Gıdaların Ambalajlanması

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Anlı, E. ve Şanlıbaba, P. "Fermente Gıdalar", Nobel Akademik Yayıncılık, 2019.
Bilişli, A. "Gıda Teknolojisi", Sidas Yayıncılık, 2015
Bilişli, A. "Özel Gıdalar", Sidas Yayıncılık, 2016.
Potter, N. N. and Hotchkiss, J. H. "Food Science", Springer, 2012.
Rahman, M. S. "Handbook of food preservation", CRC press, 2020.
Cemeroğlu, B. "Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi", Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları.

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	: 80
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 20

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Gıda maddelerinde bozulma etmenleri		Bilişli A., 2015. Gıda Teknolojisi, Sidas, Çanakkale.Prof. Dr. Bekir CEMEROĞLU, "Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi", Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları.
2	Gıda muhafaza yöntemleri; soğukta muhafaza - dondurarak muhafaza		Bilişli A., 2015. Gıda Teknolojisi, Sidas, Çanakkale.Prof. Dr. Bekir CEMEROĞLU, "Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi", Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları.
3	Konserve teknolojisi		Bilişli A., 2015. Gıda Teknolojisi, Sidas, Çanakkale.Prof. Dr. Bekir CEMEROĞLU, "Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi", Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları.
4	Kurutma teknolojisi - Kimyasal koruyucularla muhafaza - Işınlama ile muhafaza		Bilişli A., 2015. Gıda Teknolojisi, Sidas, Çanakkale.Prof. Dr. Bekir CEMEROĞLU, "Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi", Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları.
5	Meyve ve sebze işleme teknolojisi		Bilişli A., 2015. Gıda Teknolojisi, Sidas, Çanakkale.Prof. Dr. Bekir CEMEROĞLU, "Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi", Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları.
6	Meyve ve sebze işleme teknolojisi		Bilişli A., 2015. Gıda Teknolojisi, Sidas, Çanakkale.Prof. Dr. Bekir CEMEROĞLU, "Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi", Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları.
7	Ara sınav		Bilişli A., 2015. Gıda Teknolojisi, Sidas, Çanakkale
8	Meyve suyu üretim teknolojisi		Bilişli A., 2015. Gıda Teknolojisi, Sidas, Çanakkale.Prof. Dr. Bekir CEMEROĞLU, "Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi", Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları.
9	Reçel, marmelat ve jele üretim teknolojisi		Bilişli A., 2015. Gıda Teknolojisi, Sidas, Çanakkale.Prof. Dr. Bekir CEMEROĞLU, "Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi", Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları.
10	Fermente ürünler teknolojisi		Bilişli A., 2015. Gıda Teknolojisi, Sidas, Çanakkale
11	Fermente ürünler teknolojisi		Bilişli A., 2015. Gıda Teknolojisi, Sidas, Çanakkale.Prof. Dr. Bekir CEMEROĞLU, "Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi", Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları.
12	Hububat teknolojisi		Bilişli A., 2015. Gıda Teknolojisi, Sidas, Çanakkale.Prof. Dr. Bekir CEMEROĞLU, "Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi", Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları.
13	Bitkisel yağ teknolojisi		Bilişli A., 2015. Gıda Teknolojisi, Sidas, Çanakkale.Prof. Dr. Bekir CEMEROĞLU, "Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi", Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları.
14	Çay üretim teknolojisi		Bilişli A., 2015. Gıda Teknolojisi, Sidas, Çanakkale.Prof. Dr. Bekir CEMEROĞLU, "Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi", Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları.

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Gıda teknolojisinde kullanılan kavramları bilir.
Ö02	Gıdaların kalitesini ve kaliteye etkili parametreleri değerlendirme becerisi kazanır.
Ö03	Gıda işleme yöntemlerini ve bu yöntemlerin sanayideki uygulamalarını kavrar.
Ö04	Gıda Muhafaza Yöntemleri hakkında bilgi sahibi olur.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir.
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%40
Kısa Süreli Sınav	0	%0
Ödev / Seminer	0	%0
Derse Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Dönem Ödevi / Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	6	8	48
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			78
AKTS Kredisi			3

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları			
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek			

	P01	P05
Tüm	2	4



Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

MPE 201 Menü Yönetimi					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	MPE 201	Menü Yönetimi	2	2	3

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Pastacılık ve Ekmekçilik		Yok	Öğr.Gör. Ramazan Çağlar	Yok

Dersin Amacı :

Bu ders öğrencilere menü kavramı, menü planlama ilkeleri, menü çeşitleri, menü tasarımı, menü fiyatlandırma, menü analiz yöntemleri, menüde pazarlama ile ilgili temel bilgi ve becerileri kazandırmayı amaçlamaktadır.

Ders İçeriği :

Bu ders kapsamında öğrenciler menü kavramı ve tarihi, menü planlama, menü çeşitleri, menü fiyatlandırma, menü analizi, menüde pazarlama ve değerlendirmeyi öğrenmektedir.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Hüseyin Altınel, "Menü Yönetimi ve Menü Planlama". Detay Yayıncılık
Bahattin Rızaoğlu, Murat Hançer, "Menü ve Yönetim", Detay Yayıncılık.
Burhan Kılıç, Aydan Bekar, "Yiyecek İçecek İşletmelerinde Menü Planlama Kavramları ve Uygulamalar", Beta Basın Yayımları.
Haftalık ders dokümanları, sunumlar, akademik kitap ve araştırmalar

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	: 20	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 20	Alan Bilgisi	: 60

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Yiyecek içecek endüstrisi ve menü		Rızaoğlu, B., & Hançer, M. (2005). Menü ve yönetim. Detay Yayıncılık.
2	Menünün tarihsel gelişimi		Rızaoğlu, B., & Hançer, M. (2005). Menü ve yönetim. Detay Yayıncılık.
3	Menünün yiyecek içecek işletmeleri için önemi		Rızaoğlu, B., & Hançer, M. (2005). Menü ve yönetim. Detay Yayıncılık.
4	Menü çeşitleri ve sınıflandırması		Rızaoğlu, B., & Hançer, M. (2005). Menü ve yönetim. Detay Yayıncılık.
5	Menü planlama ve geliştirme süreçleri		Rızaoğlu, B. (1991). Menü planlama ve geliştirme amaçları. Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, 2(4), 20-24.
6	Menü planlama sürecinde karşılaşılan sorunlarYanlış planlanmış menülerin işletmelere getirdiği sonuçlar		Rızaoğlu, B. (1991). Menü planlama ve geliştirmede önemli sorunlar. Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, 2(5), 28-31.
7	Menü tasarımı ve tasarım ilkeleri		Rızaoğlu, B., & Hançer, M. (2005). Menü ve yönetim. Detay Yayıncılık.
8	Menü tasarım boyutları		Bolat, T. (1995). Yiyecek-içecek işletmelerinde menü planlaması ve fiyatlandırma (Master's thesis, Balıkesir University (Turkey)).
9	Midterm Exam		
10	Menü fiyatlama yöntemleri		Rızaoğlu, B., & Hançer, M. (2005). Menü ve yönetim. Detay Yayıncılık.
11	Menü fiyatlamada dikkat edilmesi gereken unsurlar		Rızaoğlu, B., & Hançer, M. (2005). Menü ve yönetim. Detay Yayıncılık.
12	Menü ve tüketici algısı ilişkisi		Wansink, B., & Love, K. (2014). Slim by design: Menu strategies for promoting high-margin, healthy foods. International Journal of Hospitality Management, 42, 137-143.
13	Menü analizi		
14	Menü analiz yöntemleri		
15	Faliyet tabanlı maliyetleme yöntemi ile menü analizi		İyitoğlu, V. (2016). Menü analizinde zaman etkenli faaliyet tabanlı maliyetleme ve veri zarflama analizinin birlikte kullanılması: lüks bir restoran işletmesinde uygulama.

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Menü planlama ilkelerini sıralayabilme
Ö02	Menü planlamada dikkat edilmesi gereken ilkeleri değerlendirme
Ö03	Farklı menü çeşitlerini birbiriyle karşılaştırma
Ö04	Menü planlarken uygulanacak yöntemler planlama
Ö05	Biçimsel ve yönetsel açıdan menü tasarlayabilme
Ö06	Menüde ürün, fiyat, dağıtım ve tutundurmayı değerlendirme
Ö07	Örnek menü düzenleme
Ö08	Menü analiz yöntemlerini karşılaştırabilme

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%40
Kısa Süreli Sınav	0	%0
Ödev / Seminer	0	%0
Derse Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Dönem Ödevi / Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	4	56
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			86
AKTS Kredisi			3

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları							
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek							

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07
Tüm	1	3	3	3	5	4	4
Ö01	1	3	3	3	5	4	4
Ö02	1	3	3	3	5	4	4
Ö03	1	3	3	3	5	4	4
Ö04	1	3	3	3	5	4	4
Ö05	1	3	3	3	5	4	4
Ö06	1	3	3	3	5	4	4
Ö07	1	3	3	3	5	4	4
Ö08	1	3	3	3	5	4	4



Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

MPE 223 Mesleki Almanca I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	MPE 223	Mesleki Almanca I	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Öğün Öğretim	Almanca	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu Seçmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Pastacılık ve Ekmekçilik		Öğr.Gör. ÖZLEM YAY	Öğr.Gör. Eniser ATABAY	Yok

Dersin Amacı :

Öğrencilere A1.2 seviyesinde Almanca becerisi kazandırarak, Turizm sektöründe kullanılan Almanca terimleri hakkında temel bilgi vermek.

Ders İçeriği :

Bu derste iletişimsel öğrenme metodu ve haftalık ders programı çerçevesinde öğrencilere Almanca temel dinleme, konuşma, okuma, yazma becerileri kazandırılır. Ders Almanca I ve Almanca II derslerinin devamı niteliğindedir.

Dersin Kaynakları

Kaynakları Schritte International, Hueber A1 Band 2

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:
	: 100		

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Selamlaşmalar		Çalışma
2	Cümlede fiilin yeri ve önemi		Çalışma
3	Geniş zaman		Çalışma
4	Ayrılabilen fiiller		Çalışma
5	Belirteçler		Çalışma
6	Düzenli/düzensiz fiillere örnekler		Çalışma
7	Restoranda karşılama ve servis		Çalışma
8	Ofis konuşmaları		Çalışma
9	Modal Verbler		Çalışma
10	Geçmiş Zaman(Pereftk haben)		Çalışma
11	Geçmiş Zaman(Perfekt sein)		Çalışma
12	Yemek tarifleri		Çalışma
13	Propozisyonlar(als, vor, zeit, für)		Çalışma
14	Geçmiş Zaman(Präteritum – war, hatte)		Çalışma

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö30	Almanca konuşulan ülkeler hakkında kültürel bilgi sahibi olur.
Ö41	Başlangıç seviyesinde gastronomi kültürü ve becerisi edinir.
Ö46	Turizm meslekleri ve Aşçılık üzerine temel bilgi sahibi olur.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri			AKTS Hesaplama İçeriği			
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı	Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%30	Ders Süresi	28	1	28
Kısa Süreli Sınav	0	%0	Sınıf Dışı Ç. Süresi	28	1	28
Ödev / Seminer	1	%20	Ödevler	1	5	5
Derse Devam	0	%0	Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Uygulama	0	%0	Ara Sınavlar	1	1	1
Dönem Ödevi / Proje	0	%0	Uygulama	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50	Laboratuvar	0	0	0
Toplam		%100	Proje	0	0	0
			Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
			Toplam İş Yüğü			63
			AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları					
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek					

	P01	P02	P03	P04
Tüm	2	5	3	3
Ö30	2	5	3	3
Ö41	2	5	3	3
Ö46	2	5	3	3



Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

MPE 221 Mesleki İngilizce I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	MPE 221	Mesleki İngilizce I	2	2	2
Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	İngilizce	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu Seçmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
Pastacılık ve Ekmekçilik		Öğr.Gör. Özlem Yay	Dr.Öğr.Üyesi Emel Kaynakçı	Yok	

Dersin Amacı :
Öğrencilerin İngilizce'de mutfak alanı ile ilgili mesleki terimlerin bilincinde olması, iş ortamında kendilerini yabancı dilde ifade edebilme yeteneklerinin geliştirilmesi ve uluslararası faaliyetlerde kendi alanına ilişkin yabancı dil kullanımı konusunda gelişimlerini sağlamaktır.

Ders İçeriği :
İngilizce Temel mutfak ekipmanları , pişirme biçimleri bir reçeteyi okuyabilme, temel yiyecekleri tanıma ve mutfak terminolojisine hakim olma

Dersin Kaynakları	
Kaynakları	O'shea, K ve Koç, N, (2024). English for Tourism Koç, N. (2022). English for Gastronomy Student Öğretim elemanı tarafından hazırlanan ders notları, ders sunumları, mesleki İngilizce materyalleri, sektörle ilgili mesleki metinler ve ek öğrenme kaynakları.

Ders Yapısı			
Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 50	Alan Bilgisi	: 50

Ders Konuları			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Temel Gıdalar		okuma Koç, N. (2022). English for Gastronomy StudentO'shea, K ve Koç, N, (2024). English for Tourism
2	Gıdaların taksonomisi		okuma Koç, N. (2022). English for Gastronomy StudentO'shea, K ve Koç, N, (2024). English for Tourism
3	Restoranlarda servis edilen Yemekler		okuma Koç, N. (2022). English for Gastronomy StudentO'shea, K ve Koç, N, (2024). English for Tourism
4	Menü Türleri, Menü grupları ve menü ürünleri		okuma Koç, N. (2022). English for Gastronomy StudentO'shea, K ve Koç, N, (2024). English for Tourism
5	İçecekler		okuma Koç, N. (2022). English for Gastronomy StudentO'shea, K ve Koç, N, (2024). English for Tourism
6	Restoranda diyalog		okuma Koç, N. (2022). English for Gastronomy StudentO'shea, K ve Koç, N, (2024). English for Tourism
7	Ara sınav		okuma Koç, N. (2022). English for Gastronomy StudentO'shea, K ve Koç, N, (2024). English for Tourism
8	Mutfak Ekipmanları		okuma Koç, N. (2022). English for Gastronomy StudentO'shea, K ve Koç, N, (2024). English for Tourism
9	Edilgen yapıyı kullanma,		okuma Koç, N. (2022). English for Gastronomy StudentO'shea, K ve Koç, N, (2024). English for Tourism
10	Kesirler		okuma Koç, N. (2022). English for Gastronomy StudentO'shea, K ve Koç, N, (2024). English for Tourism
11	Yemek Reçetesi		okuma Koç, N. (2022). English for Gastronomy StudentO'shea, K ve Koç, N, (2024). English for Tourism
12	Sofra düzeni, Serviste kullanılan araç ve gereçler		okuma Koç, N. (2022). English for Gastronomy StudentO'shea, K ve Koç, N, (2024). English for Tourism
13	üniforma		okuma Koç, N. (2022). English for Gastronomy StudentO'shea, K ve Koç, N, (2024). English for Tourism
14	Revizyon		okuma Koç, N. (2022). English for Gastronomy StudentO'shea, K ve Koç, N, (2024). English for Tourism

Dersin Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
Ö01	Gıdaların ve gıda gruplarının İngilizcesini bilir
Ö02	Restoranlarda servis edilen yemek türlerinin ve içeceklerin İngilizcesini bilir
Ö03	Menü türlerini, gruplarını ve ürünlerin İngilizcesini bilir ve İngilizce bir menüyü anlayabilir
Ö04	Mutfak ve servis ekipmanlarının İngilizcesini bilir
Ö05	Servis esnasında kullanılan araçları, masa düzenini servis personelinin üzerinde taşıması gereken aletlerin İngilizcesini bilir
Ö06	Mutfak ve servis hiyerarşisini çalışanların İngilizcesini bilir ve sektörde kullanır

Ö07	Bir yemeğın reğetesini okur ve anları
Ö08	İngilizce Mutfak ve servis terminolojisine hakim olur
Ö09	İęecek bilgisi ve terimlerini bilir.
Ö10	Restoranlarda misafır garson arasında geğen diyalogları kurabilir

Programın Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri			AKTS Hesaplama İçeriği			
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı	Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%40	Ders Süresi	14	2	28
Kısa Süreli Sınav	0	%0	Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödev / Seminer	0	%0	Ödevler	5	2	10
Derse Devam	0	%0	Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Uygulama	0	%0	Ara Sınavlar	1	1	1
Dönem Ödevi / Proje	0	%0	Uygulama	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60	Laboratuvar	0	0	0
Toplam		%100	Proje	0	0	0
			Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
			Toplam İş Yüğü			54
			AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları				
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek				

	P01	P02	P03	P04
Tüm	4	3	2	1
Ö01	3	3	2	1
Ö02	4	3	2	1
Ö03	4	3	2	1
Ö04	4	3	2	2
Ö05	4	3	3	2
Ö06	4	3	3	2
Ö07	4	3	2	2
Ö08	4	3	2	2



Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

MPE 202 Pastacılıkta Dekarasyon					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	MPE 202	Pastacılıkta Dekarasyon	4	4	5
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
Pastacılık ve Ekmekçilik		Yok	Öğr.Gör.Dr. beysun güneri	Yok	

Dersin Amacı :

Bu derste öğrenciye pastane mamullerini dekore etmek için kullanılacak ürünleri hazırlamak için kullanılacak yöntem ve teknikleri kazandırmak amaçlanmaktadır.

Ders İçeriği :

Bu dersin içeriğinde çikolata, fondan hamuru, meyvelerden dekorlar yapma ile ilgili bilgi ve uygulama teknikleri yer almaktadır.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Kitap, Duygu Tuğcu, Butik pastacılık
Öğretim elemanı tarafından hazırlanan ders notları, ders sunumları, uygulama föyleri, standart reçeteler, pasta dekorasyonu, şeker hamuru, krema süsleme, çikolata ve dekoratif tasarım tekniklerine yönelik uygulama kılavuzları, sektörel yayınlar ve ek öğrenme kaynakları.

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	: 5	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	: 5	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 30	Alan Bilgisi	: 60

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Pasta Dekorlamada genel teknikler		okuma Kitap, Duygu Tuğcu, Butik pastacılık; Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi; Akar Şahingöz, S. (Ed.) (2021).Tatlı ve pasta üretimi
2	Renkler ve renk uyumu		okuma Kitap, Duygu Tuğcu, Butik pastacılık; Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi; Akar Şahingöz, S. (Ed.) (2021).Tatlı ve pasta üretimi
3	temel dekor malzemeleri		okuma Kitap, Duygu Tuğcu, Butik pastacılık; Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi; Akar Şahingöz, S. (Ed.) (2021).Tatlı ve pasta üretimi
4	Şeker Hamuru		okuma Kitap, Duygu Tuğcu, Butik pastacılık; Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi; Akar Şahingöz, S. (Ed.) (2021).Tatlı ve pasta üretimi
5	Yenilebilir Kağıt kullanımı		okuma .Kitap, Duygu Tuğcu, Butik pastacılık; Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi; Akar Şahingöz, S. (Ed.) (2021).Tatlı ve pasta üretimi
6	Çiçek Hamuru ve kullanımı		okuma Kitap, Duygu Tuğcu, Butik pastacılık; Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi; Akar Şahingöz, S. (Ed.) (2021).Tatlı ve pasta üretimi
7	Ara Sınav		okuma Kitap, Duygu Tuğcu, Butik pastacılık; Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi; Akar Şahingöz, S. (Ed.) (2021).Tatlı ve pasta üretimi
8	Cupcake süsleme		okuma Kitap, Duygu Tuğcu, Butik pastacılık; Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi; Akar Şahingöz, S. (Ed.) (2021).Tatlı ve pasta üretimi
9	Pirinç Kağıdı kullanımı		okuma Kitap, Duygu Tuğcu, Butik pastacılık; Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi; Akar Şahingöz, S. (Ed.) (2021).Tatlı ve pasta üretimi
10	Figür Hamurunda modelleme		okuma Kitap, Duygu Tuğcu, Butik pastacılık; Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi; Akar Şahingöz, S. (Ed.) (2021).Tatlı ve pasta üretimi
11	Tereyağ Kreması		okuma Kitap, Duygu Tuğcu, Butik pastacılık; Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi; Akar Şahingöz, S. (Ed.) (2021).Tatlı ve pasta üretimi

Ders Konuları			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
12	Royal İcing Dekorları		okuma
			Kıtap, Duygu Tuğcu, Butik pastacılık; Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık Akademisyen Kitabevi; Akar Şahingöz, S. (Ed.) (2021).Tatlı ve pasta üretimi
13	Kremadan Çiçek Yapımı		okuma
			Kıtap, Duygu Tuğcu, Butik pastacılık; Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık Akademisyen Kitabevi; Akar Şahingöz, S. (Ed.) (2021).Tatlı ve pasta üretimi
14	Uygulama Sınavı		okuma
			Kıtap, Duygu Tuğcu, Butik pastacılık; Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık Akademisyen Kitabevi; Akar Şahingöz, S. (Ed.) (2021).Tatlı ve pasta üretimi

Dersin Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
Ö01	Pasta Dekorasyonu için gerekli temel teorik altyapıya sahip olur
Ö02	Pasta dekorasyonunda kullanılan gereçleri bilir
Ö03	Şeker hamurunu yapar
Ö04	Şeker Hamuru yapabilir ve tekniğine uygun olarak kullanabilir
Ö05	Figür hamurunu hazırlar
Ö06	Figür hamuru ile figürler hazırlar
Ö07	Çiçek hamurunu tekniğine uygun olarak kullanabilir tasarımlar yapabilir
Ö08	Tekniğine uygun olarak yenilebilir kağıtları kullanabilir
Ö09	Tereyağ kremasından dekor yapabilir
Ö10	Katlı pasta dekore edebilir

Programın Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%30
Kısa Süreli Sınav	0	%0
Ödev / Seminer	0	%0
Derse Devam	0	%0
Uygulama	1	%30
Dönem Ödevi / Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%40
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	4	56
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	4	56
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	3	3	9
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	14	1	14
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			137
AKTS Kredisi			5

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları							
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek							

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07
Tüm	4	2	4	1	4	3	1
Ö01	4	2	4	1	4	3	1
Ö02	4	2	4	1	4	3	1
Ö03	4	2	4	1	4	3	1
Ö04	3	2	2	2	4	3	1
Ö05	4	2	4	1	4	3	1
Ö06	4	2	4	1	4	3	1
Ö07	4	2	4	1	4	3	1
Ö08	4	2	4	1	4	3	1
Ö09	5	2	4	1	4	3	1
Ö10	5	2	3	1	4	3	1

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri			AKTS Hesaplama İçeriği			
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı	Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ara Sınav-Yıl İçi S.	0	%0	Ders Süresi	0	0	0
Kısa Süreli Sınav	0	%0	Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödev / Seminer	0	%0	Ödevler	0	0	0
Derse Devam	0	%0	Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Uygulama	0	%0	Ara Sınavlar	0	0	0
Dönem Ödevi / Proje	0	%0	Uygulama	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%0	Laboratuvar	0	0	0
Toplam		%0	Proje	0	0	0
			Yarıyıl Sonu Sınavı	0	0	0
			Toplam İş Yüğü			0
			AKTS Kredisi			0

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları





Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

MPE 211 Tatlı ve İçecek Uyumu					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	MPE 211	Tatlı ve İçecek Uyumu	2	2	3
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
Pastacılık ve Ekmekçilik		Yok	Öğr.Gör.Dr. beysun güneri	Yok	

Dersin Amacı :

Bu derste sıcak ve soğuk içecekler ile tatlıların uyumu öğrencilere kazandırılması amaçlanmaktadır.

Ders İçeriği :

Çeşitli tatlıların hazırlanması, çeşitli sıcak ve soğuk içeceklerin hazırlanması, bunların birbiriyle uyumu

Dersin Kaynakları

Kaynakları Kitaplar, İnternet Kaynakları

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:
	: 100		

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Tatlılar	.	.
2	Sıcak içecekler	.	.
3	Çay	.	.
4	Bitkisel çaylar	.	..
5	Kahve	.	.
6	Kahve	.	.
7	Ara Sınav	.	.
8	Soğuk içecekler	.	.
9	şarap ve çikolata	.	.
10	şampanya ve meyve	.	.
11	Bira ve Brownie	.	.
12	Kokteyl ve tatlı uyumu	.	.
13	kakao ve tatlı	.	.
14	Smoothie	.	.

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Sıcak içecekler ile tatlıları eşleştirebilir
Ö02	Soğuk içecekler ile tatlıları eşleştirebilir
Ö03	Alkollü içeceklerle tatlıları eşleştirebilir
Ö04	Dünya içecek kültürleri hakkında bilgi sahibi olur

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri			AKTS Hesaplama İçeriği			
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı	Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%30	Ders Süresi	15	2	30
Kısa Süreli Sınav	0	%0	Sınıf Dışı Ç. Süresi	4	2	8
Ödev / Seminer	1	%30	Ödevler	1	4	4
Derse Devam	0	%0	Sunum/Seminer Hazırlama	1	6	6
Uygulama	0	%0	Ara Sınavlar	1	1	1
Dönem Ödevi / Proje	0	%0	Uygulama	11	2	22
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%40	Laboratuvar	1	2	2
Toplam		%100	Proje	1	2	2
			Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
			Toplam İş Yüğü			76
			AKTS Kredisi			3

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları					
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek					

	P01	P02	P03	P04
Tüm	4	2	3	2
Ö01	4	2	3	2
Ö02	4	2	3	1
Ö03	4	2	3	1
Ö04	4	2	3	1

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri			AKTS Hesaplama İçeriği			
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı	Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ara Sınav-Yıl İçi S.	0	%0	Ders Süresi	0	0	0
Kısa Süreli Sınav	0	%0	Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödev / Seminer	0	%0	Ödevler	0	0	0
Derse Devam	0	%0	Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Uygulama	0	%0	Ara Sınavlar	0	0	0
Dönem Ödevi / Proje	0	%0	Uygulama	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%0	Laboratuvar	0	0	0
Toplam		%0	Proje	0	0	0
			Yarıyıl Sonu Sınavı	0	0	0
			Toplam İş Yüğü			0
			AKTS Kredisi			0

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları





Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

MPE 204 Bitirme Projesi					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	MPE 204	Bitirme Projesi	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Pastacılık ve Ekmekçilik		Yok	Öğr.Gör. Ramazan Çağlar	Yok

Dersin Amacı :

Dersin amacı akademik tez planı çerçevesinde öğrencilerin ilgili oldukları bir konuyu araştırmalarını, bu sayede akademik araştırma becerilerini geliştirmelerini ve neticesinde bir akademik çalışma ortaya koymalarını sağlamaktır.

Ders İçeriği :

Pastacılık ve Ekmekçilik Programı tarafından onaylanmış konu çerçevesinde Araştırma ve Proje yazımı.

Dersin Kaynakları

Kaynakları	Akçıl, A., 2010. Bilimsel Araştırma Yöntemleri Öğretim elemanı tarafından hazırlanan proje kılavuzu, ders notları, araştırma ve raporlama materyalleri, bilimsel yayınlar, sektörel kaynaklar, veri toplama ve analiz araçları, proje yazım kuralları ve ek öğrenme kaynakları.
-------------------	--

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:
	: 100		

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Giriş ve Konu Araştırma		okuma
2	Bilim ve araştırma		okuma
3	Bilimsel araştırma ve paradigmlar		okuma
4	Nicel araştırma yaklaşımı		okuma
5	Nitel araştırma yaklaşımı		okuma
6	Yaklaşımların araştırmalara etkisi		okuma
7	Kaynaklar Literatür Tarama		okuma
8	Kaynaklar Literatür Tarama		okuma
9	Sınav		okuma
10	Kaynaklar Literatür Tarama		okuma
12	Proje Yazımı		okuma
13	Proje Yazımı		okuma
14	Proje Yazımı		okuma

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Tez yazımından önce planlama yapılmasının öğrenilmesi
Ö02	Kaynakça araştırılmasının öğrenilmesi
Ö03	Tez yazım sürecinde içerik planlamasının ve kavram bütünlüğünün doğru yapılmasının öğrenilmesi

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%40
Kısa Süreli Sınav	0	%0
Ödev / Seminer	0	%0
Derse Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Dönem Ödevi / Proje	1	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	12	2	24
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	0	0	0
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	1	10	10
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			63
AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları						
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek						

	P01	P02	P04	P05	P06	P07
Tüm	3	3	4	3	3	2
Ö01	3	3	4	3	3	2
Ö02	3	3	4	3	3	2
Ö03	3	3	4	3	3	2



Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

MPE 208 Çikolata Sanatı					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	MPE 208	Çikolata Sanatı	4	4	6
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
Pastacılık ve Ekmekçilik		Öğr.Gör.Dr. Gizem Yıldız	Öğr.Gör.Dr. Gizem YILDIZ	Yok	

Dersin Amacı :

Çeşitli boyama teknikleri ve farklı ganaj hazırlama tekniklerini kullanarak bonbon çikolata yapımı ile ilgili bilgi ve becerileri geliştirmek.

Ders İçeriği :

Çikolata kalitesine etki eden faktörleri öğrenmek, çeşitli boyama teknikleri ve farklı ganaj hazırlama teknikleri ile ilgili bilgi sahibi olmak

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Çalışkan Koç, G. "Gıdaların Mühendislik ve Kalite Özellikleri", Nobel yayınları, 2024.
Peter P. Greweling, "Chocolates and Confections Formula: Theory, and Technique for the Artisan Confectioner", Wiley, 2012
Andrew Garrison Shotts, "Making Artisan Chocolates", 2007

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	: 20
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 80

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Döktümanlar
1	Gıdalarda kalite özellikleri		
2	Çikolatada kalite özellikleri		
3	Renklerin lezzet algısı üzerine etkisi		
4	Ürün geliştirme		
5	Dolgunuz çikolata yapımı		
6	Çikolata boyama teknikleri I		
7	Çikolata boyama teknikleri II		
8	Ara sınav		
9	Meyve ganajlı bonbon çikolata yapımı		
10	Kuruyemiş ganajlı bonbon çikolata yapımı		
11	Meyve suyu ganajlı bonbon çikolata yapımı		
12	Karamelli bonbon çikolata yapımı		
13	Kahveli bonbon çikolata yapımı		
14	Yaratıcı çikolata çalışmaları		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Gıdalarda ve çikolatada kalite özelliklerini tanımlar ve kaliteyi etkileyen temel faktörleri açıklar.
Ö02	Renk ve duyuşsal algı ilişkisini değerlendirerek lezzet algısına etkisini yorumlar.
Ö03	Ürün geliştirme süreçlerini planlar ve çikolata ürün tasarımında uygular.
Ö04	Çikolata üretim tekniklerini (dolgunuz çikolata, boyama teknikleri vb.) teorik ve uygulamalı olarak açıklar.
Ö05	Ganajlı bonbon çikolata üretim süreçlerini farklı dolgu çeşitlerine göre (meyve, kuruyemiş, meyve suyu, karamel, kahve) uygular.
Ö06	Yaratıcı çikolata tasarımları geliştirir ve ürün çeşitliliği oluşturur.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir.
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%30
Kısa Süreli Sınav	0	%0
Ödev / Seminer	0	%0
Derse Devam	0	%0
Uygulama	1	%30
Dönem Ödevi / Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%40
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	12	9	108
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	14	1	14
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			166
AKTS Kredisi			6

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları				
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek				

	P01	P02	P06
Ö01	5	5	
Ö02	5	4	
Ö03	5	5	
Ö04	5	5	3
Ö05	5	4	3
Ö06	5	5	



Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

MSSI 247	Girişimcilik				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	MSSI 247	Girişimcilik	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Pastacılık ve Ekmekçilik		Öğr.Gör. Özlem Yay	Dr.Öğr.Üyesi Ercan Yatmaz	Yok

Dersin Amacı :

Kendi işini kurabilecek özellik, bilgi ve yetkinliklere sahip olması hedeflenen öğrencilerin kendilerinde var olan girişimcilik özelliklerini ortaya çıkarabilmeleri ve geliştirebilmeleri için gerekli donanımı kazanmalarını amaçlanmaktadır.

Ders İçeriği :

Girişimciliğin temel kavramları, girişimcilik türleri, kültür ve demografik unsurların girişimciliğe etkisi, ulusal ve uluslararası girişimcilik, Türkiye’de girişimcilik, başarılı girişimcilik öyküleri ile ilgili konuları kapsamaktadır.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Hasan TUTAR, Fırat ALTINKAYNAK, Duygu TERZİ, "Girişimcilik-Temel Girişimcilik ve İş Kurma Süreci", Detay Yayıncılık, 2017
Jovo ATELJEVIC and Stephen J. PAGE, "Tourism and Entrepreneurship", Butterworth-Heinemann, 2009
Darren LEE-ROSS, Conrad LASHLEY, "Entrepreneurship and small business management in the hospitality industry", Butterworth-Heinemann, 2009
Emine BAŞAR, "Girişimcilik", Nobel Akademik Yayıncılık, 2017
Yılmaz ÜRPER (Editör), "Girişimcilik", Anadolu Üniversitesi Yayınları
Mehmet MARANGOZ, "Girişimcilik", Beta Yayınevi, 2017

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:
	: 100		

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Girişimcilik ve girişimci tanımları		
2	Girişimcilerde bulunması gereken beceriler ve temel özellikler		
3	Girişimcilikle ilgili benzer ve farklı kavramlar		
4	Girişimcilik kültürü ve türleri		
5	Kültür, demografik unsurlar ve girişimcilik		
6	Girişimciliği etkileyen faktörler		
7	Küçük ve orta ölçekli işletmelerin girişimciliğe etkisi		
8	Girişimin finansmanı, girişimci destekleri		
9	Piyasa araştırması ve pazarlama		
10	Girişimcilikte yaratıcılık ve iş planı		
11	Türkiye’de girişimcilik		
12	Yerel girişimcilik		
13	Uluslararası girişimcilik		
14	Başlıca iş fırsatları ve girişimcilik ahlakı		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Girişimcilik ve özelliklerini tanımlar, kendi girişimcilik özelliklerini sorgular.
Ö02	Girişimcilik türlerini bilir ve karşılaştırır.
Ö03	Başarılı girişimcilik öykülerini değerlendirerek kendi girişimcilik özelliklerini geliştirir.
Ö04	Girişimcilikteki engelleri ve destek mekanizmalarını öğrenerek sektörlerle ilgili fırsatları karşılaştırabilir.
Ö05	Kariyer planını bir girişimci olarak yapılandırır.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%30
Kısa Süreli Sınav	0	%0
Ödev / Seminer	1	%20
Derse Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Dönem Ödevi / Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	4	5	20
Ödevler	1	10	10
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			60
AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları					
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek					
	P01	P02	P03	P04	
Tüm	1	1	1	1	



Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

MPE 216 Kalite Yönetim Sistemleri					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	MPE 216	Kalite Yönetim Sistemleri	2	2	4
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
Pastacılık ve Ekmekçilik		Öğr.Gör.Dr. Gizem Yıldız	Öğr.Gör.Dr. Gizem Yıldız	Yok	

Dersin Amacı :

Kalite yönetim sistemlerinin temel kavramları ve uygulamaları konusunda ortak bir anlayış geliştirmeyi amaçlamaktadır.

Ders İçeriği :

Kalitenin tanımlanması, toplam kalite yönetim sistemlerinin tanıtılması, standartlar ve standardizasyonun tanımlanması, kalite kontrol ve kalite kontrol araçlarının tanıtılması sağlanacaktır.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Özkan TÖTÜNCÜ, "Ağırlama Hizmetlerinde Kalite Sistemleri", Detay Yayıncılık, 2009
Orhan KÜÇÜK, "Kalite Kontrol ve Kalite Güvence Sistemleri", Seçkin Yayıncılık, 2012
İsmail EFİL, "Toplam Kalite Yönetimi", Dora Yayıncılık, 2016
Ahmet YATKIN, "Toplam Kalite Yönetimi", Nobel Akademik Yayıncılık, 2014
David L. Goetsch, Stanley B. Davis (Çeviri Editörleri: Özlem İPEKGİL DOĞAN, Mert TOPOYAN), "Toplam Kalite Yönetimi-Örgütsel Mükemmellik İçin-Toplam Kaliteye Giriş", Nobel Akademik Yayıncılık, 2016
Howards S. GITLOW, "Quality Management Systems: a practical guide", St. Luice Press, 1999
Sıdika PARLAK, "Toplam Kalite Yönetimi ve Kalite Yönetim Sistemi Standartları", Ekin Yayınevi, 2017
Deniz TAŞCI (Editör), "Kalite Yönetim Sistemleri", Anadolu Üniversitesi Yayınları

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	: 50
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 50

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Kalite kavramı		
2	Kalitenin tarihçesi		
3	Toplam kalite yönetimine ilişkin temel kavramlar		
4	Toplam kalite kavramının öncüleri ve yaklaşımları		
5	Muayene sistemi		
6	İstatistiksel kalite kontrol		
7	Ara sınav		
8	Toplam Kalite Yönetimi		
9	Toplam kalite yönetimi		
10	Kalite Çemberleri		
11	Standart ve standardizasyon		
12	ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi		
13	ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi		
14	Konu tekrarı		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Kalite kavramını ve tarihsel gelişimini açıklar.
Ö02	Toplam Kalite Yönetimi ile ilgili temel kavramları tanımlar ve bu yaklaşımın işletmelerdeki önemini değerlendirir.
Ö03	Toplam kalite yönetimi öncüleri ve yaklaşımlarını karşılaştırarak farklı kalite yönetim felsefelerini analiz eder.
Ö04	Muayene sistemi ve istatistiksel kalite kontrol yöntemlerini açıklar ve uygulama alanlarını değerlendirir.
Ö05	Toplam Kalite Yönetimi prensiplerini işletme süreçlerine uyarlayarak analiz eder.
Ö06	Kalite çemberlerinin yapısını ve işleyişini açıklar, problem çözme sürecindeki rolünü değerlendirir.
Ö07	Standart ve standardizasyon kavramlarını açıklar ve kalite yönetim sistemlerindeki önemini yorumlar.
Ö08	ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi'nin temel gerekliliklerini açıklar ve uygulama süreçlerini değerlendirir.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%40
Kısa Süreli Sınav	1	%10
Ödev / Seminer	0	%0
Derse Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Dönem Ödevi / Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	13	6	78
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			108
AKTS Kredisi			4

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları			
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek			

	P01	P03	P06
Ö01	3	3	
Ö02	3	5	
Ö03		5	
Ö04	4	3	
Ö05		5	
Ö06			4
Ö07		3	
Ö08		5	



Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

MPE227 Kariyer Planlama					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	MPE227	Kariyer Planlama	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
Pastacılık ve Ekmekçilik		Yok	Öğr.Gör.Dr. Ramazan ÇAĞLAR	Yok	

Dersin Amacı :

Kariyer Planlama dersinin amacı, öğrencilerimizin kariyerlerini kendi zekâ, kişilik, bilgi, beceri, yetenek ve yetkinliklerine uygun olarak belirleyebilmeleri için yol göstermektir. Ders kapsamında; bu kavramlar hakkında farkındalık yaratacak, öğrencilerin üniversite hayatları boyunca kariyerleri hakkında destek alabilecekleri Akdeniz Üniversitesi Kariyer Merkezimiz ve faaliyetleri tanıtılacak, Yetenek Kapısı kullanımı ve nasıl yararlanacağı gösterilecek ve farklı sektörlerde çalışma hayatı ile tanışma fırsatı sunulacaktır.

Ders İçeriği :

Kariyer Planlama dersi, Cumhurbaşkanlığı İnsan Kaynakları Ofisi tarafından oluşturulan taslak çerçevesinde, her hafta için hazırlanmış video ve etkinlikler ile üniversite öğretim üyeleri, sektör profesyonelleri, sivil toplum kuruluşları ve uluslararası örgütlerden davet edilecek misafir eğitimcilerle işlenir. Ders kapsamına dâhil edilecek destekleyici faaliyetler öğrencileri profesyonel başvurularda kullanılan yöntem ve araçlar konusunda bilgilendirecek ve bunları etkin şekilde kullanabilme becerisini kazandıracak şekilde tasarlanmış olup uygulamalı etkinlikler ile desteklenmiştir. Akdeniz Üniversitesi Kariyer Merkezi, öğrencilerin becerilerini geliştirmelerine destek olacak deneyim imkânları sunan faaliyetler ile dersi uygulamalı olarak takip edecektir.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Öğrencinin bu dönem alacağı derslerin hangi bilgi, beceri ve yetkinlikleri kendisine kazandıracakları ders eğitimcilerine sorarak bir yazı hazırlaması. 2. Öğrencinin 4. modüle anlatılan becerilerden hangilerini üniversite hayatında kazanmak istediğine dair bir yazı hazırlaması. 3. Öğrencinin hangi STK'da çalışmak istediğine dair bir araştırma yapıp yazı hazırlaması. 4."Hayalinde bir girişimcilik hikâyesi var mı?" sorusu ile ilgili araştırma yaparak yazı hazırlanması. 5. Öğrencinin Yetenek Kapı Dersin öğretim üyesi tarafından seçilen destekleyici kitap, dergi, makale ve çevrimiçi kaynaklar Örnek video, belgesel ve filmler. Ders içeriği ve öğretim elemanı değerlendirme formları. Beceri/yetenek değerlendirme envanterleri. Kariyer Ofisi tarafından hazırlanan kılavuzlar. Kariyer Merkezi katkısıyla düzenlenen kariyer etkinlikleri (Kariyer Fuarı, Seminerler, Bilgilendirme Oturumları, Mentörlük, Mezunlarla Buluşma, Sektör Panelleri, Vaka Çalışmaları, Mülakat Simülasyonları vb.) Mülakat simülasyonu, örnek olay/atölye çalışması vb. interaktif etkinlikler.

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:
	: 100		

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	KARİYER YOLCULUĞUN BAŞLADI İLK DURAK: KARİYER MERKEZİ		Kariyer planlama dersi nedir? Kariyer merkezi nedir? Kariyer merkezinin yarar sağlayacağı konular nelerdir? Kariyer Merkezlerinden nasıl faydalanılır?
2	BUNLARI BİLİYOR MUSUNUZ? - ZEKÂ VE KİŞİLİK		Zekâ ve kişilik nedir? Zekâ ve kişiliğin kariyer ile bağlantısı nedir?
3	BUNLARI BİLİYOR MUSUNUZ? - KİŞİSEL ÖZELLİKLER		Bilgi, beceri, yetenek, yetkinlik kavramları nelerdir? Bu kavramların kariyer ile bağlantısı nedir?
4	KARİYER YOLUNDA FARK YARATMANIN ANAHTARI: BECERİLER		İnce beceriler ve teknik beceriler nedir? Öğrencilerin neden bu becerilere ihtiyacı var?
5	KARİYER NEDİR?		Kariyer ve kariyer ile ilişkili kavramların açıklanması.
6	KARİYERİME NASIL HAZIRLANIRIM?		Üniversite hayatı boyunca öğrencilerin kariyerlerine katkı sağlamak için yapabilecekleri faaliyetlerin açıklanması (Akademik, sosyal, sanatsal ve sportif etkinlikler).
7	SEKTÖR GÜNLERİ- SİVİL TOPLUM KURULUŞLARI ULUSAL		Ulusal sivil toplum kuruluşları faaliyetleri ve gönüllü çalışma olanakları. Sivil toplum kuruluşu çalışanlarından öğrencilere üniversite hayatlarını nasıl geçirmeleri gerektiği konusunda tavsiyeler.
8	SEKTÖR GÜNLERİ- SİVİL TOPLUM KURULUŞLARI ULUSLARARASI		Uluslararası sivil toplum kuruluşları faaliyetleri ve gönüllü çalışma olanakları. Sivil toplum kuruluşu çalışanlarından öğrencilere üniversite hayatlarını nasıl geçirmeleri gerektiği konusunda tavsiyeler
9	SEKTÖR GÜNLERİ-KAMU SEKTÖRÜ		Kamu sektörü çalışanlarından kariyer hikâyeleri hakkında bilgilendirme ve öğrencilere üniversite hayatlarını nasıl geçirmeleri gerektiği konusunda tavsiyeler.
10	SEKTÖR GÜNLERİ- ÖZEL SEKTÖR		Özel sektör çalışanlarından kariyer hikâyeleri hakkında bilgilendirme ve öğrencilere üniversite hayatlarını nasıl geçirmeleri gerektiği konusunda tavsiyeler.
11	SEKTÖR GÜNLERİ-AKADEMİ		Akademisyenlerin kariyer hikâyeleri hakkında bilgilendirme ve öğrencilere üniversite hayatlarını nasıl geçirmeleri gerektiği konusunda tavsiyeler.
12	SEKTÖR GÜNLERİ-GİRİŞİMCİLİK		Girişimcilerin kariyer hikâyeleri hakkında bilgilendirme ve öğrencilere üniversite hayatlarını nasıl geçirmeleri gerektiği konusunda tavsiyeler.

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Ön Hazırlık
13	YETENEK KAPISI İLK ÖZGEÇMİŞİMİ YAZIYORUM	Yetenek Kapısı nedir? Öğrenciler için faydası nedir? Yetenek kapısının kullanımı nasıldır? Özgeçmiş nasıl olmalıdır?
14	DERS DEĞERLEMESİ	Yetenek Kapısı kullanımı videosu Özgeçmişimi nasıl hazırlamalıyım? Bu derste öğrenciler Cumhurbaşkanlığı İnsan Kaynakları Ofisi tarafından hazırlanmış olan değerlendirme formu ile dersi değerlendirecektir.

Dersin Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
Ö01	Kariyer Merkezlerinin ve Faaliyetlerinin Tanınması: Öğrencinin Kariyer Merkezi tarafından sunulan hizmetlerden haberdar olmasının sağlanması ve Kariyer Merkezi ile öğrenci arasında bağ kurulması.
Ö02	Öz Farkındalığın Artırılması: Öğrencinin; zekâ, kişilik, bilgi, beceri, yetenek ve yetkinlik gibi kavramları öğrenmesi ve bu kavramların kariyer ile olan bağlantısını kurması.
Ö03	Kariyer Seçeneklerinin Keşfedilmesi: Öğrencilerin, kamu sektörü, özel sektör, akademi, sivil toplum kuruluşları gibi sektörleri tanıması, sektörler arası farklılıkları kavraması ve bu sektörlerdeki çalışma hayatını görmesi.
Ö04	İnce Becerilerin Geliştirilmesi: Kariyer sürecinde ince becerilerin geliştirilmesinin önemi hakkındaki farkındalığın artırılması.
Ö05	Kariyer Planlamasına Katkı Sağlamak için Yapılabilecek Faaliyetlerin Keşfedilmesi: Öğrencilerin üniversite hayatları boyunca dersleri dışında kariyerlerine katkı sağlayabilecek faaliyetler konusunda bilgilendirilmesi.
Ö06	Uluslararası Değişim Programlarının Tanınması: Öğrencilerin, uluslararası değişim programlarının kişisel gelişime ve akademik hayata sağladığı katkıları ve kariyer planlarına olumlu yansımaları hakkında farkındalık kazanması.
Ö07	Yetenek Kapısının Tanınması: Öğrencinin Yetenek Kapısı yoluyla Kariyer Merkezlerinden danışmanlık alınabileceğini, fuar, seminer, çalıştay gibi faaliyetlere ve staj ilanlarına başvuru yapabileceğini öğrenmesi.

Programın Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir.
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%30
Kısa Süreli Sınav	0	%0
Ödev / Seminer	1	%30
Derse Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Dönem Ödevi / Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%40
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	1	14
Sınıf Dışı Ç. Süresi	10	4	40
Ödevler	1	4	4
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			60
AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları							
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek							

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07
Tüm	1	2	3	4	5	1	5
Ö01	1	2	3	4	5	1	5
Ö02	1	2	3	4	5	1	5
Ö03	1	2	3	4	5	1	5
Ö04	1	2	3	4	5	1	5
Ö05	1	2	3	4	5	1	5
Ö06	1	2	3	4	5	1	5
Ö07	1	2	3	4	5	1	5



Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

MPE 224 Mesleki Almanca II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	MPE 224	Mesleki Almanca II	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Öğün Öğretim	Almanca	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu Seçmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Pastacılık ve Ekmekçilik		Öğr.Gör. ÖZLEM YAY	Öğr.Gör. ENİSER ATABAY	Yok

Dersin Amacı :

Öğrencilere A1.3 seviyesinde Almanca becerisi kazandırarak, Turizm sektöründe kullanılan Almanca terimleri hakkında temel bilgi vermek.

Ders İçeriği :

Bu derste iletişimsel öğrenme metodu ve haftalık ders programı çerçevesinde öğrencilere Almanca temel dinleme, konuşma, okuma, yazma becerileri kazandırılır. Ders Mesleki Almanca I dersinin devamı niteliğindedir.

Dersin Kaynakları

Kaynakları Schritte international, Hueber A1 Band 3

..

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:
	: 100		

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Döktümanlar
1	Selamlaşmalar, Kısa tekrar		Çalışma
2	Şehir tanıtımları		Çalışma
3	Emir ve Rica Cümleleri		Çalışma
4	Otel'de misafir karşılama		Çalışma
5	Randevu, Rezervasyon alma		Çalışma
6	Seyahat Planı Hazırlama		Çalışma
7	Alışveriş/Satın alma konuşmaları		Çalışma
8	Karşılaştırmalar		Çalışma
9	Beğeni ifadeleri		Çalışma
10	Wann/ Ab Wann sorularına cevaplar		Çalışma
11	Wo/ Wohin sorularına cevaplar		Çalışma
12	Bağlaç Kullanımı		Çalışma
13	Gelecek Zaman(werden)		Çalışma
14	Yemek Reçetesi Hazırlama		Çalışma

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö50	Turizm meslekleri ve Aşçılık üzerine bilgi sahibi olur.
Ö55	Almanca seyahat planı yapmayı ve otelden randevu almayı öğrenir.
Ö57	Yemek ve mutfakla ilgili Almanca terimleri ve bu terimlerin kullanımı öğrenir.
Ö68	Turist iletişimde başlangıç seviyesi Almanca ile kendini ifade edebilir.
Ö72	Turist karşılama esnasında kullanılan Almanca cümle yapıları hakkında bilgi sahibi olur.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek teknolojiye uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri			AKTS Hesaplama İçeriği			
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı	Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%30	Ders Süresi	28	1	28
Kısa Süreli Sınav	0	%0	Sınıf Dışı Ç. Süresi	28	1	28
Ödev / Seminer	1	%20	Ödevler	1	5	5
Derse Devam	0	%0	Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Uygulama	0	%0	Ara Sınavlar	1	1	1
Dönem Ödevi / Proje	0	%0	Uygulama	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50	Laboratuvar	0	0	0
Toplam		%100	Proje	0	0	0
			Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
			Toplam İş Yüğü			63
			AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları					
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek					

	P01	P02	P03	P04
Tüm	3	2	1	3
Ö50	3	2	1	3
Ö55	3	2	1	3
Ö57	3	2	1	3
Ö68	3	2	1	3
Ö72	3	2	1	3



Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

MPE 222 Mesleki İngilizce II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	MPE 222	Mesleki İngilizce II	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	İngilizce	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu Seçmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
Pastacılık ve Ekmekçilik		Öğr.Gör. Gökhan SARAÇ	Dr.Öğr.Üyesi Emel Kaynakçı Öğr.Gör.Dr. Beysun GÜNERİ	Yok	

Dersin Amacı :

Mesleği ile ilgili sektörde ihtiyaç duyduğu terimlerin İngilizcesini öğrenerek otel lokanta ve ikram hizmetleri alanı ile ilgili mesleki terimlerin bilincinde olması, iş ortamında İngilizce kendini ifade edebilme yeteneklerinin geliştirilmesi ve uluslararası faaliyetlerde kendi alanına ilişkin İngilizceyi kullanımı konusunda gelişimlerini sağlamaktır.

Ders İçeriği :

Meslekte kullanılan ölçü birimleri, mesleğe yönelik temel teknikler, farklı departmanların işleyişi, büfe hazırlığı ve mutfak ve serviste iletişim konularının , gıda güvenliği ve hijyen konularının İngilizce olarak işlenmesi

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Koç, N. (2022). English for Gastronomy Student

Öğretim elemanı tarafından hazırlanan ders notları, ders sunumları, mesleki İngilizce materyalleri, sektörel ilgili mesleki metinler ve ek öğrenme kaynakları.

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 50	Alan Bilgisi	: 50

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	F&B hiyerarşisi, mutfak çalışanları		okuma Koç, N. (2022). English for Gastronomy Student book 1-2-30'shea, K ve Koç, N, (2024). English for Tourism
2	Doğrama Teknikleri		okuma Koç, N. (2022). English for Gastronomy Student book 1-2-30'shea, K ve Koç, N, (2024). English for Tourism
3	Pişirme yöntemleri ile ilgili İngilizce terimler		okuma Koç, N. (2022). English for Gastronomy Student book 1-2-30'shea, K ve Koç, N, (2024). English for Tourism
4	Mutfak kısımları ile ilgili İngilizce terimler		okuma Koç, N. (2022). English for Gastronomy Student book 1-2-30'shea, K ve Koç, N, (2024). English for Tourism
5	Tat alma		okuma Koç, N. (2022). English for Gastronomy Student book 1-2-30'shea, K ve Koç, N, (2024). English for Tourism
6	Fırıncılık ve kullanılan ekipmanlar		okuma Koç, N. (2022). English for Gastronomy Student book 1-2-30'shea, K ve Koç, N, (2024). English for Tourism
7	Ara sınav		okuma tüm ders notları
8	Etler		okuma Koç, N. (2022). English for Gastronomy Student book 1-2-30'shea, K ve Koç, N, (2024). English for Tourism
9	Etin Pişmişlik derecesi		okuma Koç, N. (2022). English for Gastronomy Student book 1-2-30'shea, K ve Koç, N, (2024). English for Tourism
10	Bıçak ve bıçağın anatomisi		okuma Koç, N. (2022). English for Gastronomy Student book 1-2-30'shea, K ve Koç, N, (2024). English for Tourism
11	Tranş ve rosto		okuma Koç, N. (2022). English for Gastronomy Student book 1-2-30'shea, K ve Koç, N, (2024). English for Tourism
12	Türk mutfak kültürü		okuma Koç, N. (2022). English for Gastronomy Student book 1-2-30'shea, K ve Koç, N, (2024). English for Tourism
13	Yerel lezzetler		okuma Koç, N. (2022). English for Gastronomy Student book 1-2-30'shea, K ve Koç, N, (2024). English for Tourism
14	Temizlik araçları ve kimyasalları		okuma Koç, N. (2022). English for Gastronomy Student book 1-2-30'shea, K ve Koç, N, (2024). English for Tourism

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Mesleğinin gerektirdiği temel teknikleri, temel ekipmanları bunların kullanımını İngilizce olarak anlayabilir ve iletişim kurabilir
Ö02	Otel lokanta ve ikram hizmetleri alanının kapsadığı terimleri anlayabilir
Ö03	Kısa ve basit metinleri okuyabilir. İlanlar, kullanım kılavuzları, münüer ve zaman çizelgeleri gibi basit günlük metinlerdeki genel bilgileri kavrayabilir ve kısa kişisel mektupları anlayabilir.
Ö04	Mesleki terimleri cümle içinde kullanabilir
Ö05	Bir misafiri karşılama, sipariş alma ve mesleği ile ilgili soruları cevaplayacak basit düzeyde konuşmalar yapabilir
Ö06	mesleğinin gerektirdiği hijyen terimlerini, temizlik ekipmanlarının İngilizcesini bilir

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%30
Kısa Süreli Sınav	0	%0
Ödev / Seminer	1	%20
Derse Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Dönem Ödevi / Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	4	2	8
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			52
AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları						
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek						

	P01	P02	P03	P04	P05	P06
Tüm	4	3	4	1	2	5
Ö01	4	3	3	1	2	4
Ö02	4	3	4	1	2	4
Ö03	4	3	4	1	2	4
Ö04	4	2	4	1	2	4
Ö05	4	2	3	1	2	4
Ö06	4	3	3	1	2	4

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri			AKTS Hesaplama İçeriği			
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı	Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ara Sınav-Yıl İçi S.	0	%0	Ders Süresi	0	0	0
Kısa Süreli Sınav	0	%0	Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödev / Seminer	0	%0	Ödevler	0	0	0
Derse Devam	0	%0	Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Uygulama	0	%0	Ara Sınavlar	0	0	0
Dönem Ödevi / Proje	0	%0	Uygulama	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%0	Laboratuvar	0	0	0
Toplam		%0	Proje	0	0	0
			Yarıyıl Sonu Sınavı	0	0	0
			Toplam İş Yüğü			0
			AKTS Kredisi			0

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları





Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

TDB 304 Toplumsal Duyarlılık ve Katkı					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	TDB 304	Toplumsal Duyarlılık ve Katkı	2	2	2

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seçmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Pastacılık ve Ekmekçilik		Yok	Öğr.Gör. Ramazan çağlar	Yok

Dersin Amacı :

Bu dersin amacı; toplumsal destek projelerini tanımak, diğer disiplinlerle kendi disiplinini bütüncül bir yaklaşımla ilişkilirmek ve toplum ihtiyaçlarına karşı duyarlık geliştirerek bu konularda öğrencilerinin yaşamını zenginleştirmektir.

Ders İçeriği :

Toplum, topluma hizmet uygulamaları ve sosyal sorumluluk kavramları; toplumsal ve kültürel değerler yönünden sosyal sorumluluk projeleri; güncel toplumsal sorunları belirleme; belirlenen toplumsal sorunların çözümüne yönelik projeler hazırlama; bireysel ve grup olarak sosyal sorumluluk projelerinde görevli olarak yer alma; eğitim kurum ve kuruluşlarında sosyal sorumluluk projelerine katılma; panel, konferans, kongre, sempozyum gibi bilimsel etkinliklere izleyici, konuşmacı ya da düzenleyici olarak katılma; sosyal sorumluluk projelerinin sonuçlarını değerlendirme.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Kuzucu, K., & Kamer, S. T. (2009). Topluma Hizmet Uygulamaları, Pegem Akademi. Coşkun, H. 2009 Topluma Hizmet Uygulamaları, Anı Yayıncılık, Ankara
Kuzucu, K., & Kamer, S. T. (2009). Topluma Hizmet Uygulamaları, Pegem Akademi. Coşkun, H. 2009 Topluma Hizmet Uygulamaları, Anı Yayıncılık, Ankara
Kuzucu, K., & Kamer, S. T. (2009). Topluma Hizmet Uygulamaları, Pegem Akademi. Coşkun, H. 2009 Topluma Hizmet Uygulamaları, Anı Yayıncılık, Ankara

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	:

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Dersin içeriğinin tanıtılması, toplum ve toplumla ilgili kavramların gözden geçirilmesi		
2	Toplumsal destek projelerinin önemi		
3	Toplumun güncel sorunlarını belirleme bu ders kapsamında toplum ile ilgili hangi alanlarda çalışılabileceğinin tartışılması		
4	Toplumun güncel sorunları için çözüm üretmeye yönelik yeni projeler hazırlama		
5	Günümüzde toplumsal destek projeleri		
6	Kentimizdeki toplumsal destek projeleri		
7	Panel, Konferans, Kongre, Sempozyum Gibi Bilimsel Etkinliklere İzleyici, Konuşmacı ya da Düzenleyici Olarak Katılmanın Önemi		
8	Proje Değerlendirme		
9	Ara Sınav 1		
10	Toplumsal destek projelerinin okullarda uygulanmasına yönelik temel bilgi ve becerilerin kazanılması		
11	Öğrencilerin bilgi ve birikimlerini kullanarak toplumsal bir projede yer almaları		
12	Öğrencilerin bilgi ve birikimlerini kullanarak yer aldıkları toplumsal projeleri paylaşmaları		
14	Proje bilgisi: Raporlaştırma hakkında genel bilgilendirme		
15	Grup projelerinin sunumu ve teslimi		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Toplumsal destek projelerinin önemini kavrar
Ö02	Toplumsal sorunları tartışır
Ö03	Toplumsal sorunlar hakkında uzman olmayan kişileri bu konuda bilgilendirir.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%40
Kısa Süreli Sınav	0	%0
Ödev / Seminer	0	%0
Derse Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Dönem Ödevi / Proje	1	%60
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%0
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	15	2	30
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	1	30	30
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	0	0
Toplam İş Yüğü			61
AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları									
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek									

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07
Tüm	1	1	2	1	1	5	1
Ö01	1	1	2	1	1	5	1
Ö02	1	1	2	1	1	5	1
Ö03	1	1	2	1	1	5	1



Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

Yaratıcı Pasta ve Tatlı Uygulamaları					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	MPE 206	Yaratıcı Pasta ve Tatlı Uygulamaları	4	4	6
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Öğün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
Pastacılık ve Ekmekçilik		Öğr.Gör. ÖZLEM YAY	Öğr.Gör. Özkan ERDEM	Yok	

Dersin Amacı :

Bu ders kapsamında öğrencilerin pastacılık tekniklerine ilişkin yaratıcı ve yenilikçi bakış açısına sahip olmalarını sağlamak hedeflenmektedir

Ders İçeriği :

Geleneksel pastaları hazırlamanın yanı sıra düğün davet ve partiler için yeni yaratıcı pasta, tatlı ve kurabiyelerin hazırlanması sunulması ve geliştirilmesi için yapılan uygulamalardır.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

yemek pişirme teknikleri 1-2-3 (Gürman, Ü, 2006)

Pişirme yöntemleri (Arslan, N. , 2012),

Öğretim elemanı tarafından hazırlanan ders notları, ders sunumları, uygulama föyleri, standart reçeteler, yaratıcı pasta ve tatlı tasarımına yönelik uygulama kılavuzları, yenilikçi ürün geliştirme çalışmaları, sürdürülebilir ve sıfır atık mutfak uygulamalarına ilişkin kaynaklar, sektörel yayınlar ve ek öğrenme materyalleri.

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	: 1	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 49	Alan Bilgisi	: 50

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Yaratıcılık kavramı,yaratıcılık ve yaratıcılığı engelleyen faktörler		okuma Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi, Badem, A. 2021. Pastacılık 1, Nobel; Akar Şahingöz, S. (Ed.) (2021).Tatlı ve pasta üretimi, Sürdürülebilir gastronomi, Anadolu Üniversitesi yayınları
2	Tat Kombinasyonları		okuma Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi, Badem, A. 2021. Pastacılık 1, Nobel; Akar Şahingöz, S. (Ed.) (2021).Tatlı ve pasta üretimi, Sürdürülebilir gastronomi, Anadolu Üniversitesi yayınları
3	Pasta ve Tatlılarda Moleküler Gastronomi Uygulamaları		okuma The Flavor bible, Lezzetler, Vedat ozan, Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023)., Sürdürülebilir gastronomi, Anadolu Üniversitesi yayınları
4	Pasta ve tatlılarda Füzyon mutfak akımı		okuma Gastronomide yeni akımları anadolu ÜniversitesiThe Flavor bible, Lezzetler, Vedat ozan, Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023)., Sürdürülebilir gastronomi, Anadolu Üniversitesi yayınları
5	Modern adetlik pasta sunumu		okuma Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi, Badem, A. 2021. Pastacılık 1, Nobel; Akar Şahingöz, S. (Ed.) (2021).Tatlı ve pasta üretimi
6	Türk Mutfağı Tatlılarının Yeniden yorumlanması		okuma Gastronomide yeni akımları anadolu ÜniversitesiThe Flavor bible, Lezzetler, Vedat ozan, Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023)., Sürdürülebilir gastronomi, Anadolu Üniversitesi yayınları
7	Ara sınav		Okuma Lezzetler, Vedat ozan, Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023)., Sürdürülebilir gastronomi, Anadolu Üniversitesi yayınları
8	Minimal ve estetik sunum hazırlıkları		okuma Lezzetler, Vedat ozan, Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023)., Sürdürülebilir gastronomi, Anadolu Üniversitesi yayınları
9	Glütensiz ve Vegan Tatlılar		okuma Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi, Badem, A. 2021. Pastacılık 1, Nobel; Akar Şahingöz, S. (Ed.) (2021).Tatlı ve pasta üretimi
10	Uluslararası Tatlıların Modern Yorumu		okuma Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi, Badem, A. 2021. Pastacılık 1, Nobel; Akar Şahingöz, S. (Ed.) (2021).Tatlı ve pasta üretimi
11	Çeşitli tatlı ve pastaların yeniden tasarımı		okuma Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi, Badem, A. 2021. Pastacılık 1, Nobel; Akar Şahingöz, S. (Ed.) (2021).Tatlı ve pasta üretimi
12	Sürdürülebilir Pastacılık, Atıksız mutfak uygulamaları		okuma Sürdürülebilir gastronomi, anadolu üniversite yayımları

Ders Konuları			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
13	Tematik Pasta ve Tatlılar		okuma
			Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi, Badem, A. 2021. Pastacılık 1, Nobel; Akar Şahingöz, S. (Ed.) (2021).Tatlı ve pasta üretimi
14	Uygulama Sınavı		okuma
			Hakan, K. O. Ç. (Ed.). (2023). Tatlı ve Pastacılık. Akademisyen Kitabevi, Badem, A. 2021. Pastacılık 1, Nobel; Akar Şahingöz, S. (Ed.) (2021).Tatlı ve pasta üretimi,Sürdürülebilir gastronomi, anadolu üniversite yayımları

Dersin Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
Ö01	Pastacılık ve tatlı yapımında kullanılan malzemelerin özelliklerini, işlevlerini ve doğru kullanım tekniklerini açıklar.
Ö02	Yaratıcı pasta ve tatlı tasarımı için gerekli temel teknikleri uygular ve estetik bir şekilde sunar.
Ö03	Modern pastacılık trendlerini ve sürdürülebilir malzeme kullanımını analiz eder.
Ö04	Edindiği teknik ve estetik bilgiyle kendi yaratıcı tatlı ve pasta tasarımlarını geliştirir ve sunar.
Ö05	Farklı kültürlerle ait tatlı tariflerini uygular ve bu tarifleri yaratıcı bir şekilde yorumlar.

Programın Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%30
Kısa Süreli Sınav	0	%0
Ödev / Seminer	0	%0
Derse Devam	0	%0
Uygulama	1	%30
Dönem Ödevi / Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%40
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	4	56
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	4	56
Ödevler	3	3	9
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	12	4	48
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			171
AKTS Kredisi			6

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları							
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek							

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07
Tüm	4	4	4	2	4	3	1
Ö01	4	4	5	2	4	3	1
Ö02	4	4	4	2	4	3	1
Ö03	4	3	4	2	4	3	1
Ö04	3	4	4	2	4	3	1
Ö05	4	4	4	2	4	3	1

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri			AKTS Hesaplama İçeriği			
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı	Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ara Sınav-Yıl İçi S.	0	%0	Ders Süresi	0	0	0
Kısa Süreli Sınav	0	%0	Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödev / Seminer	0	%0	Ödevler	0	0	0
Derse Devam	0	%0	Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Uygulama	0	%0	Ara Sınavlar	0	0	0
Dönem Ödevi / Proje	0	%0	Uygulama	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%0	Laboratuvar	0	0	0
Toplam		%0	Proje	0	0	0
			Yarıyıl Sonu Sınavı	0	0	0
			Toplam İş Yüğü			0
			AKTS Kredisi			0

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları





Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

Yiyecek İçecek İşletmeciliği ve Yönetimi					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	MPE 218	Yiyecek İçecek İşletmeciliği ve Yönetimi	2	2	4

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Öğün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Pastacılık ve Ekmekçilik		Öğr.Gör. FİLİZ ARSLAN	Öğr.Gör. Filiz Arslan	Yok

Dersin Amacı :

Bu ders ile öğrencinin yiyecek içecek servisi hizmetlerinin amacı, önemi, örgüt yapısını kavraması, yiyecek-içecek servisi alanında mesleki yeterlilik kazandırılması amaçlanmaktadır. Bu amaçla derler uygulama ağırlıklı gerçekleştirilmesi planlanmaktadır.

Ders İçeriği :

Yiyecek-içecek İşletmelerinin kuruluşu, örgütlenmesi, işleyişi, yönetimi, ve fonksiyonlarına dair tüm konular hakkında bilgi kazandırılması.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Denizer, D., (2005), Konaklama İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi. Ankara: Detay Yayıncılık.
Koçak, N. (2016). Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi, Detay Yayıncılık.
Ninemeier, D. 1 (2000). Food and Beverage Management. Michigan: American Hotel and Lodging Association.
Sökmen, A. (2011). Yiyecek-İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği, Detay Yayıncılık.

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	:

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Yiyecek içecek hizmetleri, tanımı, amacı, önemi ve örgütsel yapı		
2	Yiyecek içecek işletmelerinin sınıflandırılması		
3	Yiyecek-içecek işletmelerinin kuruluş işlemleri		
4	Yiyecek-İçecek işletmelerinin kuruluş işlemleri		
5	Yiyecek-İçecek Yönetimi, İşletmeciliği ve Maliyet olgusu		
6	Yiyecek-İçecek işletmeleri yönetimi, işletmeciliği ve maliyet olgusu		
7	Yiyecek-içecek işletmesi ve örnek kuruluş çalışması		
8	Yiyecek-içecek işletmesi ve örnek kuruluş çalışması		
9	Yiyecek-içecek işletmesi ve örnek kuruluş çalışması		
10	Yiyecek-içecek işletmesi ve örnek kuruluş çalışması		
11	Yiyecek-içecek işletmesi ve örnek kuruluş çalışması		
12	Yiyecek-içecek işletmesi ve örnek kuruluş çalışması sunumu		
13	Yiyecek-içecek işletmesi ve örnek kuruluş çalışması sunumu		
14	Yiyecek-içecek işletmesi ve örnek kuruluş çalışması sunumu		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Yiyecek-İçecek İşletmelerini kavrar, Sınıflandırır ve Özelliklerini tanımlar
Ö02	Yiyecek-İçecek İşletme Kuruluş Sürecini Yönetir ve Açıklar.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%40
Kısa Süreli Sınav	0	%0
Ödev / Seminer	0	%0
Derse Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Dönem Ödevi / Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	5	10	50
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			108
AKTS Kredisi			4

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları					
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek					
	P03	P04	P05	P06	
Tüm	4	3	5	3	



Akdeniz Üniversitesi

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu
Pastacılık ve Ekmekçilik

MPE 212 Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	MPE 212	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
Pastacılık ve Ekmekçilik		Öğr.Gör.Dr. ÖZLEM YAY	Öğr.Gör.Dr. Özlem Yay	Yok	

Dersin Amacı :

Bu derste yiyecek içecek maliyet kontrol kavramını, yiyecek içecek maliyet kontrol süreçlerini ve fiyatlandırma yöntemlerini ve maliyet ve satışları analiz etmeyi amaçlamaktadır.

Ders İçeriği :

Konaklama işletmelerinde yiyecek ve içecek maliyet kavramı, satın alma, teslim alma, depolama ve dağıtım, üretim ve gelir kontrolü, yiyecek ve içecek kontrol yöntemleri, maliyet ve satışların analiziyle ilgili bilgileri içermektedir.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Yaşar Yılmaz, "Konaklama İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü Maliyet ve Satışların Analizi", Detay Yayıncılık.
Mehmet Sarıışık, "Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü", Detay Yayıncılık.

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:
	:		:

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Konaklama İşletmelerinin Önemi ve Özellikleri, Konaklama İşletmelerinin Sınıflandırılması		
2	Konaklama İşletmelerinde Giderlerin Sınıflandırılması		
3	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolünün Amaçları		
4	Yiyecek Maliyet Kontrol Süreci		
5	Satın alma Kontrolü		
6	Tesellüm Kontrolü		
7	Depolama ve Dağıtım Kontrolü		
8	Üretim Kontrolü		
9	Gelir Kontrolü		
10	İçecek Maliyet Kontrol Süreçleri		
11	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Fiyatlandırma Yöntemleri		
12	Yiyecek - İçecek Maliyet Kontrol Yöntemleri		
13	Maliyet ve Satışların Analizi		
14	Genel tekrar ve sınava ilişkin bilgilendirme		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Yiyecek İçecek maliyet kontrolünün kapsamı ve önemini açıklar
Ö02	Yiyecek ve içecekleri fiyatlandırma yöntemlerini ve analizini bilir
Ö03	Standart reçete oluşturmayı ve fiyatlandırmayı bilir
Ö04	Yiyecek-İçecek maliyet kontrol süreçlerini açıklar
Ö05	Çalışanların kontrol sistemindeki görevlerini bilir
Ö06	Konaklama işletmelerinin özellikleri ve sınıflandırılması bilir
Ö07	Yiyecek içecek maliyet kontrol yöntemlerini bilir

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	İş güvenliği, işçi sağlığı, hijyen ve kalite yönetimi kurallarına uygun şekilde çalışarak pastacılık ve ekmekçilik alanındaki araç-gereçleri kullanır, bakımını sağlar, çevreye duyarlı hareket eder ve güvenli, kaliteli ürün üretimi süreçlerini gerçekleştirir
P01	Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki temel kavramları, araç-gereçleri ve üretim süreçlerini detaylı şekilde öğrenerek tekniğine uygun uygulamalar gerçekleştirir.
P02	Geleneksel ve modern teknikleri harmanlayarak, özgün ve yenilikçi pastacılık ve ekmekçilik ürünleri tasarlar ve sunar.
P04	Mesleği ile ilgili bilgi teknolojilerini ve yazılımları etkili bir şekilde kullanır; ulusal ve uluslararası sektörel gelişmeleri yakından takip ederek kendini sürekli geliştirir.
P06	Mesleki etik değerleri benimseyerek bireysel ya da ekip olarak çalışır; analitik düşünme, problem çözme, liderlik ve kriz yönetimi gibi beceriler geliştirir.
P05	Gıda temini, üretim ve depolama süreçlerini ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yönetir; sürdürülebilir menü planlaması ve maliyet analizi yapar.
P07	Mesleki terminolojiye hakim olarak, pastacılık ve ekmekçilik alanında kullanılan süreçleri ve tarifleri bir yabancı dilde yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde ifade edebilir, uluslararası ekiplerle iletişim kurabilir.

Değerlendirme Ölçütleri			AKTS Hesaplama İçeriği			
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı	Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ara Sınav-Yıl İçi S.	1	%40	Ders Süresi	14	2	28
Kısa Süreli Sınav	0	%0	Sınıf Dışı Ç. Süresi	6	6	36
Ödev / Seminer	0	%0	Ödevler	0	0	0
Derse Devam	0	%0	Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Uygulama	0	%0	Ara Sınavlar	1	1	1
Dönem Ödevi / Proje	0	%0	Uygulama	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60	Laboratuvar	0	0	0
Toplam		%100	Proje	0	0	0
			Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
			Toplam İş Yüğü			66
			AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P05
Ö01	3
Ö02	5
Ö03	5
Ö04	3
Ö05	2
Ö06	1
Ö07	4