



YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ DIŞA AÇIK DERSLER KOORDİNATÖRLÜĞÜ

Okul/Fakülte: Turizm ve Otel İşletmeciliği Meslek Yüksekokulu

Bölüm/Program: Aşçılık - Türkçe

Ders Dili:	Türkçe	Ders Kodu:	GST249
DersTürkçe İsmi:	MENÜ PLANLAMA VE GELİŞTİRME		
Ders İngilizce İsmi:	MENÜ PLANLAMA VE GELİŞTİRME		
Dersi Verecek:	Öğrt. Gör ŞİRİN AKTUNÇ		
Dersin Türü:	ZORUNLU	Dersin Seviyesi:	ÖNLİSANS
Yıl	2	Semester	3
Ders Kredisi:	3	AKTS Kredisi:	5
Teori(saat/hafta):	1,00	Uygulama(saat/hafta):	3,00
		Laboratuvar(saat/hafta):	0,00
Dersin İçeriği:	Ekmek yapımı, hamurlu tatlı ve tuzlular ile hamur işlerinde kullanılan krema, şurup ve sosların hazırlanması ve sunumu. Tatlı yapımının temel kuralları; pötiför, milföy, çeşitli pasta ve kurabiyelerinin yapılıp sunulması; temel pasta süsleme sanatı. Geleneksel ve güncel hamur işi uygulamalarından örnekleri kapsamaktadır.		
Öğrenme Kazanımları:	İlgili kavramları/kuramları anlayabilecek İlgili kavram/kuramların geçerliliğini tartışabilecek İlgili kavram/kuramların, gerçek hayattaki muhtemel uygulamalarını tartışabilecek ve öneriler sunabilecek İlgili kavram/kuramları gerçek hayata/verilen diğer durumlara/vakalara uygulayabilecek İlgili kavram/kuramların gerçek hayatta var olan uygulamalarını eleştirel olarak analiz edebilecek Farklı kavram ve kuramları kendi özgün yaklaşımlarını yaratbilmek için sentezleyebilecek İlgili kavramlarla ilgili özgün bir yaklaşım geliştirebilecek Sunum(lara)a hazırlık Verilen ölçütlere göre kendi çalışmalarını değerlendirebilecek Verilen ölçütlere göre arkadaşlarının çalışmalarını değerlendirebilecek Yeni yaklaşım geliştirebilecek/yaratabilecek Verilen parametreler çerçevesinde yeni bir ürün geliştirebilecek/yaratabilecek Verilen çalışmayı bağımsızca yürütebilecek Verilen bir çalışma üzerinde grup halinde çalışabilecek İlgili kavramları sayabilecek ve açıklayabilecek Öğrenmenin değerini takdir edecek Hedeflenen becerileri geliştirebilecek		
Dersin Amaçları:	Belirlenen kavram(ları) açıklamak/anlatmak İlgili kavram(lar)la alakalı farkındalık yaratmak ve bunu geliştirmek. Belirlenen kavram(lar)ın geçerliliğini tartışmak. Seçilen/belirlenen becerileri geliştirmek Seçilen konuların derinlemesine/detaylı bir şekilde incelemek Belirlenen kavram/kuram/konularla ilgili öğrencilerin var olan bilgilerini geliştirmek Seçilen kavramlar bağlamında öğrencilerin fikirlerini/bilgilerini/kavrayışlarını geliştirmek Belirlenen kavram/kuram/konularla ilgili öğrencilerle var olan bilgilerini yenilemek Yeniliği teşvik etmek Eleştirel düşünceyi geliştirmek		
Öğrenci İş Yüğü:			

	Derse hazırlık Ders saatleri Ara sınav Ara sınava hazırlık Final sınavı Final sınavına hazırlık Sunum(lar) Sunum(lara)a hazırlık Proje(ler)/makale(ler) için araştırma Proje yazımı Grup çalışması Sınıf içi tartışma(lar) Kısa sınav(lar) Kısa sınav(lar)a hazırlık Ders öncesi ödev(ler) Ödev(ler) Kısa ders anlatımları Ders planlama
AKTS Formülü:	
Kaynaklar:	Ders Kitabı: Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft, The Culinary Institute of America, Wiley, 2014 Yardımcı Ders Kitabı: The Professional Pastry Chef: Fundamentals of Baking and Pastry, Bo Friberg, Wiley, 2002 The Baking Bible, Rose Levy Beranbaum, Houghton Mifflin Harcourt, 2014
Değerlendirme:	
İşe Yerleştirme(Staj):	-
Ön Koşul Ders Kodları:	-
1. Hafta (19 – 23 Eylül)	Pastacılığa Giriş – Pastacılık ve Ekmekçilik Terminolojisi
2. Hafta (26 – 30 Eylül)	Kremalar ve Dolgu Kremalar
3. Hafta (3 – 7 Ekim)	Pandispanya ve Bisküvilerin yapım tekniği
4. Hafta (10 – 14 Ekim)	Tatlı sosları ve Kaplamaları
5. Hafta (17 – 21 Ekim)	Pasta Dekorasyon
6. Hafta (24 – 28 Ekim)	Muffin ve Kek Çeşitleri
7. Hafta (31 - 4 Kasım)	Vize Sınav Haftası
8. Hafta (7 - 11 Kasım)	Mayalı Hamurlara Giriş
9. Hafta (14 – 18 Kasım)	Tuzlu ve tatlı Tart Hamurları ve Dolguları
10. Hafta (21 – 25 Kasım)	Çikolata İşleme teknikleri ve Trüf Çikolata Yapımı
11. Hafta (28 - 2 Aralık)	Mus Yapım Teknikleri ve Çeşitleri
12. Hafta (5 – 9 Aralık)	Pasta Dekorasyonu 2
13. Hafta (12 -16 Aralık)	Profiterol ve Choux Hamuru Yapımı
14. Hafta (19 - 23 Aralık)	Profiterol ve Choux Hamuru Yapımı
15. Hafta (24 – 30 Aralık)	Final Sınav Haftası
16. Hafta	Final Sınav Haftası
17. Hafta	
18. Hafta	
19. Hafta	

20. Hafta	
21. Hafta	
22. Hafta	
23. Hafta	
24. Hafta	
25. Hafta	
26. Hafta	
27. Hafta	
28. Hafta	
