

FARUK SARAÇ TASARIM MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI DERS ÖĞRETİM PLANLARI

DERS BİLGİLERİ

Ders	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
Pasta Yapım Teknikleri ve Uygulaması	GST 202	4	1+4	5	7
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Ön Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Ön Koşulu	Yok				
Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze				
Dersin Koordinatörü	Öğr. Gör. Ayşe DOĞAN				
Dersi Verenler					
Dersin Amacı	Pastacılıkta kullanılan araç ve gereçleri tanıma, kullanma becerisini kazandırma çeşitli yöntemlerle pastane ürünlerini hazırlama becerisini kazandırılması amaçlanmaktadır.				
Dersin Öğrenme Kazanımları	1	Pasta araç ve gereçlerini tanıyarak kullanmayı bilir.			
	2	Pasta hamuru çeşitlerini hazırlar			
	3	Pastacılıkta kullanılan krema ve sosları hazırlar			
	4	Butik pastalar hazırlar			
	5	Yeni trend pasta ve tatlıları hazırlar.			
DERS AKIŞI					
Hafta	Teorik		Uygulama		
1	Pasta Yapımında Kullanılan Araç ve Gereçler Bilgisi		Pasta araç ve gereçlerini tanıma		
2	Pastacılıkta Kullanılan Hamur Hazırlama Yöntemleri				
3	Pastacılıkta Kullanılan Krema Ve Soslar		Pastacılıkta kullanılan krema ve sos uygulamaları (yeri geldiğinde uygulanacak ve kullanılacaktır.)		
4	Bisküvi, Kurabiye, Kuru Pasta, Tart, Pay ,Kiş Hamurları Hazırlama Teknikleri		Bisküvi , kuru pasta ,kurabiye hamurları tart ,kiş hamuru uygulamaları		
5	Pişirilerek Hazırlanan Hamurlar, Profitrol, Ekler Pasta Yapım Teknikleri		Pişirilerek hazırlanan hamurdan ürünler uygulamaları		
6	Kek, Pandispanya, Gato, Baton Pasta yapım teknikleri		Kek ,baton pasta,pandispanya ve gato Uygulamaları		
7	ARA SINAV				
8	Börek Hamurları Uygulamaları (Mayalı Hamur, Milföy, Su Böreği, Yağlı katmerli Hamur vb.)		Börek çeşitlerini hazırlama		
9	Poğaç, Kurvasan, Ay Çöreği, Ponçık, Donuth, Brioş vb. Pastane ürünlerinin Hazırlanması		Poğaç, kurvasan, ay çöreği, ponçık, donuth, brioş vb pastane ürünlerini hazırlama		

		uygulamaları
10	Baklava Hamurları Hazırlama Tekniđi T	Baklava hamurları ve çeşitlerini hazırlama uygulamaları.
11	Pastane de hazırlanan Tatlı çeşitleri ve Uygulamaları Sütli Tatlılar ve Dondurmalar Yapım Tekniđi	Sütli tatlılar ve dondurmalar hazırlama uygulamaları
12	Hamur tatlıları, Meyveli Tatlılar,Hazırlama Teknikleri	Hamur tatlıları ve meyveli tatlılar hazırlama uygulamaları
13	Butik Pastacılık nedir,	Butik pastalar hazırlama uygulamaları
14	Yeni Trend Pasta ve Tatlı Hazırlam Teknikleri (Macaron, cheesecake,muffin, vb.)	Yeni trend pastaları (Macaron, cheesecake,muffin, vb.) hazırlama uygulamaları .

KAYNAKLAR

- Işıl SÖZER, Butik Pastacılık
- Cenk SÖNMEZSOY,Cafe Fernando
- Leman CILIZOĞLU,Pasta Yapım Teknikleri
- Peggy PORCHEN,Butik Pastacılık
- Jenny MC COY'S, Desserts for Every Season

DEĞERLENDİRME

Yarıyıl İçi Çalışmaları	Sayısı	Katkı Yüzdesi
Ara Sınav	1	40
Ödev	0	0
Yıl Sonu Sınavı	1	60
Toplam	2	100
Yıl İçi Çalışmaların Başarıya Oranı	40	
Finalin Başarıya Oranı	60	
Toplam	100	
Açıklama		