

**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	<i>Pasta araç ve gereçlerini tanıyarak kullanmayı bilir.</i>			
	2	<i>Pasta hamuru çeşitlerini hazırlar</i>			
	3	<i>Pastacılıkta kullanılan krema ve sosları hazırlar</i>			
	4	<i>Butik pastalar hazırlar</i>			
	5	<i>Yeni trend pasta ve tatlıları hazırlar.</i>			
<b>DERS AKIŞI</b>					
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			
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 hazırlama			
6	Kek, Pandispanya, Gato, Baton Pasta yapım teknikleri	Kek , baton pasta, pandispanya ve gato uygulamaları			
7	<b>ARA SINAV</b>				
8	Börek Hamurları Uygulamaları (Mayalı Hamur, Milföy, Su Böreği, Yağlı katmerli Hamur vb.)	Börek çeşitleri uygulamaları			
9	Poğaç, Kurvasan, Ay Çöreği, Ponçık, Donuth, Brioş vb. Pastane ürünlerinin	Poğaç, kurvasan, ay çöreği, ponçık, donuth, brioş vb pastane ürünlerini uygulamaları			

	Hazırlanması	
10	Baklava Hamurları Hazırlama	Baklava hamurları ve çeşitleri uygulamaları.
11	Pastane de hazırlanan Tatlı çeşitleri ve Uygulamaları Sütü Tatlılar ve Dondurmalar	Sütü tatlılar ve dondurma uygulamaları
12	Hamur tatlıları, Meyveli Tatlılar,	Hamur tatlıları ve meyveli tatlılar hazırlama uygulamaları
13	Butik Pastacılık	Butik pastalar hazırlama uygulamaları
14	Yeni Trend Pasta ve Tatlılar	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
<b>Toplam</b>	<b>2</b>	<b>100</b>
Yıl İçi Çalışmaların Başarıya Oranı	40	
Finalin Başarıya Oranı	60	
<b>Toplam</b>	<b>100</b>	
Açıklama		