

T.C.
FARUK SARAÇ TASARIM MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI DERS ÖĞRETİM PLANLARI

DERS BİLGİLERİ

Ders	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
Pastane Ürünleri ve Çikolata	GST 308	4	1+1	2	3
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Ön Lisans				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Ön Koşulu	Yok				
Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze				
Dersin Koordinatörü	Öğr. Gör. Ayşe DOĞAN				
Dersi Verenler					
Dersin Amacı	Bu dersin amacı pasta ve çikolata konusunda bilgi ve becerilerin geliştirilmesidir.				
Dersin Öğrenci Kazanımları	1	Çikolata mirası ve tarihini tartışabilir			
	2	Çikolata üretim ve işleme tekniklerini tanımlayabilir, kullanım alanlarını karşılaştırabilir			
	3	Çikolatalı ürünleri sınıflandırabilir			
	4	Çikolatanın kimyasal kompozisyonunu tanımlayabilir			
	5	Pasta hazırlama tekniklerini uygulayarak pasta çeşitlerini hazırlayabilir.			
Hafta	DERS AKIŞI				
1	Cheesecake'ler.		Uygulama		
2	Soslar ve sifon teknikleri.		Uygulama		
3	Ekmek ve Kahveli kekler		Uygulama		
4	Şekerlemeler		Uygulama		
5	Puding, mousse ve sufler.		Uygulama		
6	Cookie ve bar cookies.		Uygulama		
7	ARA SINAV				
8	Tart ve Pastalar.		Uygulama		
9	Kekler.		Uygulama		
10	Çikolatanın tarihi.		Uygulama		
11	Çikolatanın içeriği, kakao çekirdeğinin işlenmesi.		Uygulama		

Açıklamalı [a1]:

12	Likit okolata yapımı	Uygulama
13	okolatalı ürün retimi, Showstoppers	Uygulama
14	okolataYapımı ve Süsleme.	Uygulama

KAYNAKLAR

- avkay, T. (2010). Tatlı Kitap. ekerbank Yayınları, İstanbul. Szer, I. (2012). Butik Pastacılık. Boyut Yayınları, İstanbul.
- okolatalı ve Kahveli Tarifler, İ bankası Yayınları
- İçil Szer Berna Gren, Butik Pastacılık , Boyut Yayıncılık
- Rosalba Gioffre, okolata - Büyülü Lezzetler, Boyut Yayın Grubu
- Cenk Sönmezsoy, Cafe Fernando, Okuyan Us Yayınları
- Stephen T. Beckett "The Science Of Chocolate" 2000 The Royal Society of Chemistry
- Hershey's Chocolate Cookbook 1989 Publishers Clearing House

DEĐERLENDİRME

Yarıyıl İçi alışmaları	Sayısı	Katkı Yüzdesi
Ara Sınav	1	40
dev	0	0
Yıl Sonu Sınavı	1	60
Toplam	2	100
Yıl İçi alışmaların Başarıya Oranı	40	
Finalin Başarıya Oranı	60	
Toplam	100	
Açıklama		