

T.C.  
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	6
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Ön Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü	Öğr. Gör. Ayşe DOĞAN				
Dersi Verenler	Öğr. Gör. Ayşe DOĞAN				
Dersin Amacı	Pastacılıkta Kullanılan Araç ve Gereçleri Tanıma, Kullanma Becerisini Kazandırma Çeşitli Yöntemlerle Pastane Ürünlerini Hazırlama Becerisini Kazandırma				

Hafta	DERS AKIŞI
1	Pasta Yapımında Kullanılan Araç ve Gereçler Bilgisi
2	Pastacılıkta Kullanılan Hamur Hazırlama Yöntemleri
3	Pastacılıkta Kullanılan Krema Ve Soslar
4	Kek, Pandispanya, Gato, Baton Pasta Yapımı Uygulamaları
5	Pişirilerek Hazırlanan Hamurlar, Profitrol, Ekler Pasta vb. Uygulamaları
6	Bisküvi, Kurabiye, Kuru Pasta, Tart, Pay ,Kiş Hamurları ve Uygulamaları
7	<b>ARA SINAV</b>
8	Börek Hamurları Uygulamaları (Mayalı Hamur, Milföy, Su Böreği, Yağlı katmerli Hamur vb.)
9	Poğaç, Kurvasan, Ay Çöreği, Ponçık, Donuth, Briş vb. Pastane ürünlerinin Hazırlanması
10	Baklava Hamurları Hazırlama Ve Çeşitlerini Uygulama
11	Pastane de hazırlanan Tatlı çeşitleri ve Uygulamaları Sütlü Tatlılar ve Dondurmalar
12	Hamur tatlıları, Meyveli Tatlılar,
13	Butik Pastacılık
14	Yeni Trend Pasta ve Tatlı uygulamaları, ( Macaron, cheesecake,muffin, vb.)

**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

