

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	Seçmeli	1+1	2	3
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Ön Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Verenler					
Dersin Amacı	Bu derste çeşitli hamur tekniklerini kullanarak çeşitli pastane ürünlerini hazırlama yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.				

**Hafta**

**DERS AKIŞI**

1	Ön Hazırlıklar /Basit Hamur ile Börekler Hazırlama.
2	Ekmek Dekorları.
3	Ön Hazırlıklar / Milföy Hamuru Hazırlama, Milföy Hamuru ile Yapılan Ürünler.
4	Ön Hazırlıklar / Ekmek Çeşitleri Hazırlama.
5	Poğaç /Çörek /Simit Çeşitleri, Pizza Çeşitlerini Hazırlama.
6	Ön Hazırlıklar / Pişmiş Hamurdan Ürün Hazırlanması.
7	<b>ARA SINAV</b>
8	Ön Hazırlıklar / Kek Çeşitleri Hazırlama.
9	Ön Hazırlıklar / Kuru Pasta Hamurlarından Ürünler Hazırlamak.
10	Sütlü Tatlılar Meyve Tatlıları.
11	Özel Türk Tatlıları (Helva, Aşure vb.) Hazırlama.
12	Ön Hazırlıklar, Şekerleme ile Süsleme
13	Çikolata ile Çalışma Kuralları
14	ÇikolataYapımı ve Süsleme.

**KAYNAKLAR**

Şavkay, T. (2010). Tatlı Kitap. Şekerbank Yayınları, İstanbul. Sözer, I. (2012). Butik Pastacılık. Boyut Yayınları, İstanbul.