



T.C.  
HARRAN ÜNİVERSİTESİ  
DERS İZLENCE FORMU

Doküman No: FRM-0052  
Revizyon No: 01  
Yayın Tarihi: 05.11.2021  
Revizyon Tarihi: 18.07.2022  
Sayfa No: 1 / 2

DERS İZLENESİ

|   |   |
|---|---|
| <b>Dersin Adı</b>                       | Pasta Ürünleri  |
| <b>Dersin AKTS'si</b>                   | 7   |
| <b>Dersin Yürütücüsü</b>                | Öğr. Gör. Başak BOZ   |
| <b>Dersin Gün ve Saati</b>              | Cuma/10.15-16.45  |
| <b>Dersin Görüşme Gün ve Saati</b>      | Perşembe/10.15-11-15  |
| <b>Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık</b> | Yüz yüze konu anlatım, soru-yanıt, örnek çözümler, derse yönelik sunum vb. yöntemler ile dersin işleyişi sağlanacaktır. Öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek derse hazırlıklı olacaklardır. Geçmiş haftalara yönelik çeşitli tekrarlar yapılacaktır.  |
| <b>Dersin Amacı</b>                     | Bu derste çeşitli hamur tekniklerini kullanarak çeşitli pastane ürünlerini hazırlama yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.  |
| <b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>         | 1.Mayalı hamur ile ürün hazırlamak / hazırlatmak.<br>2.Özleştirilerek hazırlanan hamur tekniğini öğrenmek/ uygulamasını yapmak.<br>3.Çırpılarak hazırlanan hamur tekniğini öğrenmek/ uygulamasını yapmak<br>4.Pişmiş hamur ile ürün hazırlamak / hazırlatmak.<br>5.Kıyılarak hazırlanan hamur tekniğini öğrenmek/uygulamasını yapmak<br>6.Yaş pasta yapımında kullanılan ıslatma şurupları, krema çeşitleri, iç malzemeler, kaplama malzemeleri vb. öğrenmek/ uygulamasını yapmak.<br>7.Butik pastacılık tekniklerini öğrenmek/ Butik pastacılık ürünleri hazırlamak.<br>8.Ders kapsamında öğrenilen yöntemleri kullanarak yeni pastane ürünleri tasarlamak.  |
| <b>Haftalık Ders Konuları</b>           | <b>1.Hafta</b> Geçmişten Günümüze Tatlı Ve Pastacılığın Tarihi/ Tatlı Ve Pasta Üretiminde Kullanılan Malzemeler Araçlar Ve Ekipmanlar<br><b>2.Hafta</b> Tatlı Pasta Üretiminde İş Güvenliği, Gıda Ve Personel Hijyeni/ Tatlı Ve Pasta Üretiminde Kullanılan Hazırlama Teknikleri Ve Pişirme Yöntemleri<br><b>3.Hafta</b> Hamur Hazırlama Temel İlkeleri<br><b>4.Hafta</b> Mayalı Hamurlar/ Ekşi Mayalı Ekmekler/Uygulama<br><b>5.Hafta</b> Özdeşleştirilerek Hazırlanan Hamurlar/Uygulama<br><b>6.Hafta</b> Çırpılarak Hazırlanan Hamurlar/Uygulama<br><b>7.Hafta</b> Pişirilerek Hazırlanan Hamurlar/Uygulama<br><b>8.Hafta</b> Kıyılarak Hazırlanan Hamurlar/Uygulama<br><b>9.Hafta</b> Kek Çeşitleri Ve Hazırlama İlkeleri<br><b>10.Hafta</b> Tatlı Ve Pasta Üretiminde Kullanılan Krema, İcing Ve Soslar<br><b>11.Hafta</b> Yaş Pastalar Ve Süsleme Teknikleri<br><b>12.Hafta</b> Yaş Pastalar Ve Süsleme Teknikleri<br><b>13.Hafta</b> Pastacılıkta Üretimden Sunuma Dikkat Edilmesi Gereken İlkeler/Tatlı Ve Pastacılık Terimleri<br><b>14.Hafta</b> Butik Pastacılık Teknikleri<br><b>15.Hafta</b> Butik Pastacılık/Uygulama |



T.C.  
HARRAN ÜNİVERSİTESİ  
DERS İZLENCE FORMU

Doküman No: FRM-0052  
Revizyon No: 01  
Yayın Tarihi: 05.11.2021  
Revizyon Tarihi: 18.07.2022  
Sayfa No: 2 / 2

Ölçme ve  
Değerlendirme

Bu ders kapsamında 1 (bir) Kısa Sınav 1 (bir) Ara Sınav ve 1 (bir) Yarıyıl Sonu Sınavı yüz yüze yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir.  
Kısa Sınav %20  
Ara Sınav: %30  
Yarıyıl Sonu Sınav: %50

Kaynaklar

1.AKAR ŞAHİNGÖZ, S. ŞİMŞEK, N. ve DEMİR, Ş. (2022). Tatlı ve Pasta Üretimi. Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara.  
2.BADEM, A. (2022). Pastacılık, hammaddeler, temizlik, hijyen, dizayn. Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara.  
3.DOĞAN, H. (2020). Ekşi Mayalı Ekmekler. Alfa Yemek, İstanbul.  
4.DURLU ÖZKAYA, F. (2018). Temel Mutfak Teknikleri. T.C. Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayını, Eskişehir. (Ünite 8)

Değerlendirme Sistemi

Sınavlarla ilgili tarih vb. süreçler birim yönetim kurulu tarafından tarihler belirlenerek web sayfasında ilan edilecektir.

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE  
DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU

|     | PÇ1 | PÇ2 | PÇ3 | PÇ4 | PÇ5 | PÇ6 | PÇ7 | PÇ8 | PÇ9 | PÇ10 | PÇ11 | PÇ12 | PÇ13 | PÇ14 |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|------|
| ÖÇ1 | 2   | 2   | 4   | 3   | 2   | 5   | 5   | 4   | 4   | 5    | 4    | 4    | 4    | 5    |
| ÖÇ2 | 2   | 2   | 4   | 3   | 2   | 5   | 5   | 4   | 4   | 5    | 4    | 4    | 4    | 5    |
| ÖÇ3 | 2   | 2   | 4   | 3   | 2   | 5   | 5   | 4   | 4   | 5    | 4    | 4    | 4    | 5    |
| ÖÇ4 | 2   | 2   | 4   | 3   | 2   | 5   | 5   | 4   | 4   | 5    | 4    | 4    | 4    | 5    |
| ÖÇ5 | 2   | 2   | 4   | 3   | 2   | 5   | 5   | 4   | 4   | 5    | 4    | 4    | 4    | 5    |
| ÖÇ6 | 2   | 2   | 4   | 3   | 2   | 5   | 5   | 4   | 4   | 5    | 4    | 4    | 4    | 5    |
| ÖÇ7 | 2   | 2   | 4   | 3   | 2   | 5   | 5   | 4   | 4   | 5    | 4    | 4    | 4    | 5    |
| ÖÇ8 | 2   | 2   | 4   | 3   | 2   | 5   | 5   | 4   | 4   | 5    | 4    | 4    | 4    | 5    |

ÖÇ: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program  
Çıktıları

|              |             |         |        |          |              |
|--------------|-------------|---------|--------|----------|--------------|
| Katkı Düzeyi | 1 Çok Düşük | 2 Düşük | 3 Orta | 4 Yüksek | 5 Çok Yüksek |
|--------------|-------------|---------|--------|----------|--------------|

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

|  | PÇ 1 | PÇ2 | PÇ3 | PÇ4 | PÇ5 | PÇ6 | PÇ7 | PÇ8 | PÇ9 | PÇ10 | PÇ11 | PÇ12 | PÇ13 | PÇ14 |
|--|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|------|
|  | 2    | 2   | 4   | 3   | 2   | 5   | 5   | 4   | 4   | 5    | 4    | 4    | 4    | 5    |