

T.C.HARRAN ÜNİVERSİTESİ
HALFETİ MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Pasta Ürünleri		IV. Yarıyıl	2+4	4	7

ÖN KOŞUL DERSLER	
------------------	--

DERSİN DİLİ	Türkçe
DERSİN TÜRÜ	Mesleki
DERSİN KOORDİNATÖRÜ	
DERSİ VEREN	
DERSİN YARDIMCILARI	
DERSİN AMACI	Bu derste çeşitli hamur tekniklerini kullanarak çeşitli pastane ürünlerini hazırlama yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.
DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Basit hamur ile ürün ile hazırlamak / hazırlatmak, 2. Yağlı hamur ile ürün hazırlamak / hazırlatmak, 3. Mayalı hamur ile ürün hazırlamak / hazırlatmak, 4. Pişmiş hamur ile ürün hazırlamak / hazırlatmak, 5. Kek/ pasta hazırlamak hazırlatmak, 6. Kuru pasta hazırlamak / hazırlatmak, 7. Tatlı hazırlamak/ hazırlatmak, 8. Tart, tartölet, pay ve kiş çeşitleri hazırlamak / hazırlatmak, 9. Şeker ve çikolata süslemeleri yapmak / yaptırmak.
DERSİN İÇERİĞİ	

HAFTALAR	KONULAR
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	Ara Sınav
8	Ön Hazırlıklar / Kek Çeşitleri Hazırlama, Yaş Pasta Hazırlama
9	Ön Hazırlıklar / Kuru Pasta Hamurlarından Ürünler Hazırlamak
10	Sütlü Tatlılar, Meyve Tatlıları
11	Özel Türk Tatlıları (Helva, Aşure vb.) Hazırlama
12	Dondurma ve Sorbe Çeşitleri Uluslararası Mutfaklardan Tatlı Çeşitleri
13	Ön Hazırlıklar, Tart, Tartölet, Pay ve Kiş Hazırlama
14	Ön Hazırlıklar, Şekerleme ile Süsleme, Çikolata ile Süsleme

GENEL YETERLİLİKLER

Mutfak ortamında, basit hamur hazırlama ön hazırlıklarını istenilen nitelikte yapabilir.
Mutfak ortamında, basit hamurdan ürünleri istenilen nitelikte hazırlayıp pişirerek sunuma hazır hale getirebilir.
Mutfak ortamında, çeşitli ekmek dekorlarını istenilen nitelikte hazırlayıp pişirerek/kurularak kullanabilir.

KAYNAKLAR

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

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

ARA SINAV : % 40
FİNAL : % 60
BÜTÜNLEME : % 60

**PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE
DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	2	2	4	3	2	5	5	4	4	5	4	4	4	5	4
ÖÇ2	2	2	4	3	2	5	5	4	4	5	4	4	4	5	4
ÖÇ3	2	2	4	3	2	5	5	4	4	5	4	4	4	5	4
ÖÇ4	2	2	4	3	2	5	5	4	4	5	4	4	4	5	4
ÖÇ5	2	2	4	3	2	5	5	4	4	5	4	4	4	5	4
ÖÇ6	2	2	4	3	2	5	5	4	4	5	4	4	4	5	4
ÖÇ7	2	2	4	3	2	5	5	4	4	5	4	4	4	5	4
ÖÇ8	2	2	4	3	2	5	5	4	4	5	4	4	4	5	4
ÖÇ9	2	2	4	3	2	5	5	4	4	5	4	4	4	5	4

ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları

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

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Pasta Ürünleri	2	2	4	3	2	5	5	4	4	5	4	4	4	5	4