

DERS İZLENESİ

| | |
|---|---|
| Dersin Adı | Pasta Ürünleri |
| Dersin Kredisi | 4 (2 Saat Teorik, 4 saat Uygulama) |
| Dersin Yürütücüsü | Öğr. Gör. Onur ERASLAN |
| Dersin AKTS'si | 7 |
| Dersin Gün ve Saati | Çarşamba 10:00 – 16:40 |
| Ders Görüşme Gün ve Saatleri | Cuma 11:00 – 12:00 |
| İletişim Bilgileri | onureraslan@harran.edu.tr 414 318 30 00- 2255 |
| Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık | Uzaktan eğitim. Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, Uygulama. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. Haftalık ders konuları ile ilgili tarama yapılacak. |
| Dersin Amacı | Bu derste çeşitli hamur tekniklerini kullanarak çeşitli pastane ürünlerini hazırlama yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır. |
| Dersin Öğrenme Çıktıları | 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. |
| Haftalık Ders Konuları | 1. Hafta Ön Hazırlıklar /Basit Hamur ile Börekler Hazırlama (Uzaktan Eğitim) 2. Hafta Ekmek Dekorları(Uzaktan Eğitim) 3. Hafta Ön Hazırlıklar / Milföy Hamuru Hazırlama, Milföy Hamuru ile Yapılan Ürünler(Uzaktan Eğitim) 4. Hafta Ön Hazırlıklar / Ekmek Çeşitleri Hazırlama(Uzaktan Eğitim) 5. Hafta Poğaçı /Çörek /Simit Çeşitleri, Pizza Çeşitlerini Hazırlama(Uzaktan Eğitim) 6. Hafta Ön Hazırlıklar / Pişmiş Hamurdan Ürün Hazırlanması(Uzaktan Eğitim) 7. Hafta Ön Hazırlıklar / Kek Çeşitleri Hazırlama, Yaş Pasta Hazırlama(Uzaktan Eğitim) 8. Hafta Ön Hazırlıklar / Kuru Pasta Hamurlarından Ürünler Hazırlamak(Uzaktan Eğitim) 9. Hafta Sütü Tatlılar, Meyve Tatlıları(Uzaktan Eğitim) 10. Hafta Özel Türk Tatlıları (Helva, Aşure vb.) Hazırlama(Uzaktan Eğitim) 11. Hafta Dondurma ve Sorbe Çeşitleri(Uzaktan Eğitim) 12. Hafta Uluslararası Mutfaklardan Tatlı Çeşitleri(Uzaktan Eğitim) 13. Hafta Ön Hazırlıklar, Tart, Tartölet, Pay ve Kiş Hazırlama(Uzaktan Eğitim) 14. Hafta Ön Hazırlıklar, Şekerleme ile Süsleme(Uzaktan Eğitim) 15. Hafta Ön Hazırlıklar, Çikolata ile Süsleme(Uzaktan Eğitim) |
| Ölçme-Değerlendirme | Ara Sınav, Kısa Sınav, Yarıyıl Sonu Sınavı ve Değerlendirmelerin yapılacağı tarih, gün ve saatler daha sonra Meslek Yüksekokul Yönetim Kurulunun alacağı karara göre açıklanacaktır. |
| Kaynaklar | Şavkay, T. (2010). <i>Tatlı Kitap</i> . Şekerbank Yayınları, İstanbul. Sözer, I. (2012). <i>Butik Pastacılık</i> . Boyut Yayınları, İstanbul. |

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

| | PÇ1 | PÇ2 | PÇ3 | PÇ4 | PÇ5 | PÇ6 | PÇ7 | PÇ8 | PÇ9 | PÇ 10 | PÇ 11 | PÇ 12 | PÇ 13 | PÇ 14 | PÇ 15 |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 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 |

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

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

| Ders | PÇ 1 | PÇ 2 | PÇ 3 | PÇ 4 | PÇ5 | PÇ 6 | PÇ 7 | PÇ 8 | PÇ 9 | PÇ10 | PÇ1 1 | PÇ1 2 | PÇ1 3 | PÇ14 | PÇ15 |
|----------------|------|------|------|------|-----|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|------|------|
| Pasta Ürünleri | 2 | 2 | 4 | 3 | 2 | 5 | 5 | 4 | 4 | 3 | 5 | 4 | 4 | 5 | 4 |