|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersin Adı** | **Kodu** | **Yarıyıl** | **T+U** | **Kredi** | **AKTS** |
| **Pastane Ürünleri** |  | III | 5+1 | 5,5 | 6 |
| Ön koşul Dersler |  |
| Dersin Dili | Türkçe |
| Dersin Türü | Zorunlu |
| Dersin Koordinatörü |   |
| Dersi Veren |   |
| Dersin Yardımcıları |   |
| Dersin Amacı | Bu derste çeşitli hamur hazırlama teknikleri kullanılarak, pastane ürünleri hazırlama yeterlikleri kazandırmak amaçlanır |
| Dersin Öğrenme Çıktıları | Bu dersin sonunda öğrenci;1. Basit hamur ile ürün hazırlar / hazırlatır.2. Ekmek çeşitleri hazırlama, ekmek dekoru yapma.3. Mayalı hamur ile ürün hazırlar / hazırlatır.4. Pişirilerek hazırlanan hamur ile ürün hazırlar / hazırlatır.5. Çırpılarak hazırlanan hamur ile kek , pasta hazırlar / hazırlatır. 6. Kıyılarak hazırlanan hamurları, kuru pastaları hazırlar / hazırlatır.7. Tart, tartölet, pay ve kiş çeşitleri hazırlar / hazırlatır.8. Sütlü tatlıları, meyveli tatlıları, özel Türk tatlıları,şeker ve çikolata süslemeleri hazırlar / hazırlatır. |
| Dersin İçeriği | Basit hamur ile börekler hazırlama; Ekmek çeşitleri hazırlama, ekmek dekoru yapma; Mayalı hamurdan ürün hazırlama / poğaça /çörek /simit, pizza vb. hazırlama; Özleştirilerek hazırlanan hamurdan ürün hazırlama; Milföy hamuru hazırlama, milföy hamuru ile ürün hazırlama; Pişirilerek hazırlanan hamurdan ürün hazırlama; Çırpılarak hazırlanan hamurdan kek çeşitleri hazırlama; Yaş pasta hazırlama; Şekerleme ile süsleme, çikolata ile süsleme; Kıyılarak hazırlanan hamurdan kuru pasta, tart, tartölet, pay ve kiş hazırlama; Sable bisküvi yapımı ve şeker hamuru ile süsleme; Sütlü tatlılar, meyve tatlıları hazırlama; Özel Türk tatlıları (helva, aşure vb.) hazırlama, Dondurma ve sorbe hazırlama; Uluslararası mutfaklardan tatlı çeşitleri hazırlama. |
| **Haftalar** | **Konular** |
| 1 | Basit hamur ile börekler hazırlama. |
| 2 | Ekmek çeşitleri hazırlama, ekmek dekoru yapma. |
| 3 | Mayalı hamurdan ürün hazırlama / poğaça /çörek /simit, pizza vb. hazırlama |
| 4 | Özleştirilerek hazırlanan hamurdan ürün hazırlama |
| 5 | Milföy hamuru hazırlama, milföy hamuru ile ürün hazırlama |
| 6 | Pişirilerek hazırlanan hamurdan ürün hazırlama |
| 7 | Çırpılarak hazırlanan hamurdan kek çeşitleri hazırlama |
| 8 |  Yaş pasta hazırlama |
| 9 |  Şekerleme ile süsleme, çikolata ile süsleme |
| 10 | Kıyılarak hazırlanan hamurdan kuru pasta, tart, tartölet, pay ve kiş hazırlama |
| 11 | Sable bisküvi yapımı ve şeker hamuru ile süsleme. |
| 12 | Sütlü tatlılar, meyve tatlıları hazırlama |
| 13 | Özel Türk tatlıları (helva, aşure vb.) hazırlama. Dondurma ve sorbe hazırlama |
| 14 |  Uluslararası mutfaklardan tatlı çeşitlerihazırlama. |

|  |
| --- |
| **Genel Yeterlilikler** |
| Öğrencilerden bu dersin ana konularını anlamaları ve alanları ile uygulamalarında kullanmaları beklenir. |
| **Kaynaklar** |
| Şavkay, T. (2010). Tatlı Kitap Türk ve Dünya Tatlıları, Ankara, Şekerbank Yayınları Yeğen E. M. (1989). Alafranga - Tatlı ve Pasta Öğretim, İstanbul, Nadir |
| **Değerlendirme Sistemi** |
| Dönem başında ders izlencelerinde belirtilir. |

|  |
| --- |
| **PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE****DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU** |
|  | **PÇ1** | **PÇ2** | **PÇ3** | **PÇ4** | **PÇ5** | **PÇ6** | **PÇ7** | **PÇ8** | **PÇ9** | **PÇ10** | **PÇ11** | **PÇ12** |
| **ÖÇ1** | 5 | 3 | 4 | - | - | 1 | 5 | 4 | 2 | - | 3 | 5 |
| **ÖÇ2** | 5 | 3 | 4 | - | - | 1 | 5 | 4 | 2 | - | 3 | 5 |
| **ÖÇ3** | 5 | 3 | 4 | - | - | 1 | 5 | 4 | 2 | - | 3 | 5 |
| **ÖÇ4** | 5 | 3 | 4 | - | - | 1 | 5 | 4 | 2 | - | 3 | 5 |
| **ÖÇ5** | 5 | 3 | 4 | - | - | 1 | 5 | 4 | 2 | - | 3 | 5 |
| **ÖÇ6** | 5 | 3 | 4 | - | - | 1 | 5 | 4 | 2 | - | 3 | 5 |
| **ÖÇ7** | 5 | 3 | 4 | - | - | 1 | 5 | 4 | 2 | - | 3 | 5 |
| **ÖÇ8** | 5 | 3 | 4 | - | - | 1 | 5 | 4 | 2 | - | 3 | 5 |
| **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** |
| Pastane Ürünleri | 5 | 3 | 4 | - | - | 1 | 5 | 4 | 2 | - | 3 | 5 |

 |