



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Pasta ve Tatlı Üretim Teknikleri							
Ders Kodu		EU265		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	54 (Saat)	Teori	1	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Tekniğine ve ürünün özelliğine uygun pasta ve tatlı yapımını öğrenmek							
Özet İçeriği		Ders; pandispanya, pastacı kreması, krem şanti, ganaj, pasta çeşitleri,Yaş pasta uygulamaları, Kutlama pastaları, özel pastalar, mini pastalar, cup cake, çikolata tatlıları, çikolata dekorları konularından oluşmaktadır							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Mastering The Art of French Cooking ,Julia Child
2	Dünya Mutfağı Tatlı Tarifleri, Boyut Yayınevi
3	Tatlılar Pasta ve Kurabiyeler, Sis Yayıncılık

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Pastacılığın genel kuralları özellikleri, besin değeri
	Uygulama	Besin değeri hesaplamaları
2	Teorik	Pandispanya, pastacı kreması, krem şanti uygulama basamakları
	Uygulama	Hammadde seçimi ve Pandispanya, pastacı kreması, krem şanti yapımı
3	Teorik	Ganaj hazırlamada dikkat edilecek hususlar, çikolatalı pasta yapımı
	Uygulama	Ganaj hazırlama ve çikolatalı pasta uygulaması
4	Teorik	Meyveli yaş pasta uygulamaları
	Uygulama	Yağ pasta yapımı ve meyvelerle süsleme uygulaması
5	Teorik	Şeker hamuru yapımı, modelleme ve kaplama teknikleri, uygulamaları
	Uygulama	Şeker hamuru şekil çalışması
6	Teorik	Şeker hamuru ile kaplanmış Cup cake, kukis uygulamaları
	Uygulama	Cup cake yapımı
7	Teorik	Mayalandırarak Yapılan Hamurlar
	Uygulama	Mayalı hamur uygulamaları
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Çikolat adekorları, süsleme teknikleri uygulamaları
	Uygulama	Çikolata pasta süsleme uygulaması
10	Teorik	Milföy (Foyote) Hamuru
	Uygulama	Milföy hamuru ile tatlı yapımı
11	Teorik	Sütlü tatlılar, çeşitleri ve beslenmedeki önemi
	Uygulama	Sütlü tatlılar uygulaması
12	Teorik	Çırpılarak Yapılan Hamur uygulamaları
	Uygulama	Kek yapımı
13	Teorik	Kıyılarak Yapılan Hamur uygulamaları, kuru pastalar
	Uygulama	Kuru pasta yapımı
14	Teorik	Hamur ve şerbetli tatlılar çeşitleri ve uygulamaları
	Uygulama	Şerbetli tatlı yapımı



15	Teorik	Hamur ve şerbetli tatlılar çeşitleri ve uygulamaları
	Uygulama	Şerbetli tatlı yapımı
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final Sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	13	0	1	13
Uygulamalı Ders	13	0	1	13
Ödev	8	0	2	16
Ara Sınav	1	4	1	5
Dönem Sonu Sınavı	1	6	1	7
Toplam İş Yükü (Saat)				54
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Kıyılarak yapılan hamurun özelliklerini, yapım aşamalarını açıklar, uygulamalarını yapar
2	Çırpılarak yapılan hamurun özelliklerini, yapım aşamalarını açıklar, uygulamalarını yapar
3	Sütlü tatlıların özelliklerini, yapım aşamalarını açıklar, uygulamalarını yapar
4	Hamur tatlılarının özelliklerini, yapım aşamalarını açıklar/sıralar.
5	Meyve tatlılarının özelliklerini, yapım aşamalarını açıklar/sıralar.

Program Çıktıları (Tarımsal İşletmecilik Programı)

1	Temel işletmecilik, ekonomi ve ileri düzeyde tarımsal işletmecilik bilgilerine sahip olabilme
2	Bitkisel ve hayvansal ürünlerin fazla miktarda, karlı ve kaliteli üretimi konusunda temel bilgi ve beceriye sahip olabilme
3	Tarım işletmesinde üretimi yönetebilme, proje hazırlayabilme, işletme kayıtlarını tutabilme ve değerlendirebilme
4	Tarımsal işletme faaliyetlerinin daha verimli ve karlı yürütülebilmesine yönelik temel bilgileri alarak bu bilgileri işletme bazında değerlendirip çözümler geliştirilebilme
5	Tarımsal ürünlerin işletmede en uygun şekilde hazırlanması ve pazarlanması konusundan bilgi sahibi olabilme
6	Alanında teknolojik gelişmeleri takip edebilme ve teknolojik olanakları kullanabilecek düzeyde bilgi donanımına sahip olabilme
7	Bilgisayar ve internet teknolojilerini kullanarak, her türlü bilimsel bilgiye ulaşabilme becerisine sahip olabilme
8	Tarımsal işletmecilik alanındaki karşılaşılan problem ve konuları belirleyebilme, analiz edebilme, çözüm ve öneriler geliştirilebilme
9	Atatürk ilke ve inkılapları tarihi konusunda bilgi sahibi olabilme
10	İşletmelerde karşılaşılabilecek iş güvenliği ve ilk yardım sorunları konusunda önlem alabilme ve sorunları çözebilmeye yönelik bilgi ve beceri sahibi olabilme
11	Türkçe'yi iyi kullanabilme, iyi iletişim kurabilme, mesleki etik ilkelerine bağlı olma

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ2	2	2	2		3
PÇ3	3	3	3	3	3
PÇ5	3	3	3	3	3

