



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**SÖKE MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**AŞÇILIK PROGRAMI**  
**DERS BİLGİ FORMU**

Dersin Adı	Temel Pastacılık Teknikleri								
Ders Kodu	AŞL203		Ders Düzeyi		Önlisans				
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	98 (Saat)	Teori	3	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Pastacılığın temelini oluşturan bu derste, pastacılık terminolojisi, ölçümler ve birimler ile ana malzemelerin ne işe yaradıkları ve pastacılık alanında nasıl kullanıldıkları öğretilmesi amaçlanmaktadır.								
Özet İçeriği	Pastacılığın temelini oluşturan bu derste, pastacılık terminolojisi, ölçümler ve birimler ile ana malzemelerin ne işe yaradıkları ve pastacılık alanında nasıl kullanıldıkları öğretilmektedir.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Ahu SEZGİN								

#### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

#### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Ders kitabı, yardımcı kitaplar, süreli yayınlar
---	---

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Pastacılık tarihi ve pastane ekipmanları
2	Uygulama	Tatlı ve tuzlu kurabiyeler
3	Uygulama	Tartlar ve paylar
4	Uygulama	Mayalı hamurlar
5	Uygulama	Ekmek çeşitleri
6	Uygulama	Dökme hamurlar
7	Uygulama	Soslar, şuruplar ve kremalar
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav (Vize)
9	Uygulama	Temel pasta yapımı
10	Uygulama	Temel pasta yapımı
11	Uygulama	Geleneksel kekler
12	Uygulama	Çikolata yapım teknikleri
13	Uygulama	Sütlü tatlılar
14	Uygulama	Şerbetli tatlılar

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	1	3	56
Uygulamalı Ders	14	0	1	14
Ödev	1	5	1	6
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
Toplam İş Yüğü (Saat)				98
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4

\*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Pastacılık tarihi
2	Tatlı ve tuzlu kurabiyeleri öğrenme ve yapabilme
3	Tartlar ve payları öğrenme ve yapabilme



4	Mayalı hamurları öğrenme ve yapabilme
5	Ekmek çeşitlerini öğrenme ve yapabilme
6	Dökme hamurları öğrenme ve yapabilme
7	Soslar, şuruplar ve kremaları öğrenme ve yapabilme
8	Temel pasta yapımını öğrenme
9	Temel pasta yapımını öğrenme
10	Geleneksel kekleri öğrenme ve yapabilme
11	Çikolata yapım tekniklerini öğrenme
12	Sütlü tatlıları öğrenme ve yapabilme
13	Şerbetli tatlıları öğrenme ve yapabilme

