

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Pastane Ürünleri	2201303	III	7+1	8	9
Ön Koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Mesleki				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu derste çeşitli hamur tekniklerini kullanarak çeşitli pastane ürünlerini hazırlama yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; <ol style="list-style-type: none"> 1. Basit hamur ile ürün ile hazırlar, 2. Yağlı hamur ile ürün hazırlar, 3. Mayalı hamur ile ürün hazırlar, 4. Pişmiş hamur ile ürün hazırlar, 5. Kek/ pasta hazırlar, 6. Kuru pasta hazırlar, 7. Tatlı hazırlar, 8. Tart, tartölet, pay ve kiş çeşitleri hazırlar, 9. Şeker ve çikolata süslemeleri yapar, 				
Dersin İçeriği	Basit Hamur, Börek Hamuru, Ekmek Dekorları Ve Ekmek Çeşitleri, Poğaç, Simit, Çörek, Pizza, Kek, Kuru Pasta, Sütü Tatlı Çeşitleri, Dondurma, Sorbe, Uluslararası Tatlılar Hazırlama. Tart, Tartölet, Pay, Kiş Hazırlama, Şekerleme Ve Çikolata İle Süsleme Yapma.				
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	Sütü 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 Yeterlilikler					
1- Mutfak ortamında, basit hamur hazırlama ön hazırlıklarını istenilen nitelikte yapabilir.					
2- Mutfak ortamında, basit hamurdan ürünleri istenilen nitelikte hazırlayıp pişirerek sunuma hazır hale getirebilir.					
3- Mutfak ortamında, çeşitli ekmek dekorlarını istenilen nitelikte hazırlayıp pişirerek/kurutarak kullanabilir.					
Kaynaklar					
Ayüenal, D. (2012). <i>Dünyanın Bütün Pastaneleri</i> , Ankara: Ay İzi Kitapevi.					
Şavkay, T. (2010). <i>Tatlı Kitap Türk ve Dünya Tatlıları</i> , Ankara: Şekerbank Yayınları.					
Yeğen E. M. (1989). <i>Alafranga-Tatlı ve Pasta Öğretim</i> , İstanbul: Nadir Kitapevi					
Değerlendirme Sistemi					
Ara Sınav: % 40					
Final: % 60					
Bütünleme:					

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

	PC1	PC2	PC3	PC4	PC5	PC6	PC7	PC8	PC9	PC10	PC11	PC12	PC13	PC14	PC15
ÖÇ1	3	3	4	4	3	5	3	5	5	5	4	5	5	5	5
ÖÇ2	3	3	4	4	4	5	3	5	5	5	3	5	4	5	4
ÖÇ3	3	3	4	4	5	4	5	4	5	3	4	4	5	3	5
ÖÇ4	4	5	3	5	4	5	3	5	5	5	3	5	5	4	5
ÖÇ5	3	3	4	4	4	5	5	4	5	3	4	4	5	3	5
ÖÇ6	3	3	4	4	3	4	3	5	4	5	4	5	4	5	4
ÖÇ7	4	5	3	5	4	5	3	5	5	4	3	5	5	5	5
ÖÇ8	3	3	4	4	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	3
ÖÇ1	3	3	4	4	5	5	3	5	5	5	4	4	5	3	5
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PC: Program Çıktıları															
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

Program Çıktıları Ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PC1	PC2	PC3	PC4	PC5	PC6	PC7	PC8	PC9	PC10	PC11	PC12	PC13	PC14	PC15
Pastane Ürünleri	3	3	4	3	3	5	3	5	5	5	4	5	5	5	5