

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü / Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü / AŞÇILIK						
Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
AS207	PASTANE ÜRÜNLERİ	2,00	2,00	0,00	3,00	6,00
Ders Detayı						
Dersin Dili	: Türkçe					
Dersin Seviyesi	: Önlisans					
Dersin Tipi	: Zorunlu					
Ön Koşullar	: Yok					
Dersin Amacı	: Pastanelerde yer alan tatlı, pasta ve hamur işleri gibi tüm ürünlerin temel içerik malzemelerini, üretim ve sunum tekniklerini hem teorik çerçevede hem de uygulamalı olarak öğrencilere öğretmek.					
Dersin İçeriği	: Ders, pastane ve fırınlarda kullanılan hamur hazırlama tekniklerini, tatlı yapım tekniklerini, butik pastacılık kapsamında yapılan yaş pasta, çikolata ve şekerleme türlerini içermektedir. İçerik, konu ile ilgili teorik anlatım ve ilgili reçetelerin uygulamalı eğitimini kapsamaktadır.					
Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar	: Ders Notu, Kitap: Fırıncılık ve Pastacılık, Amerika Mutfak Sanatları Enstitüsü.					
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri	: Ders Anlatımı ve Uygulama					
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	: Eğitim Gezisi ve Seminer					
Dersi Veren Öğretim Elemanları	: Öğr. Gör. Sevinç Alkan					
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	: Öğr. Gör. Dr. Serkan ZARO					
Dersin Verilişi	: Yüz Yüze Eğitim					
En Son Güncelleme Tarihi	: 4.09.2025 13:25:57					
Dosya İndirilme Tarihi	: 4.09.2025					

Ders Öğrenme Çıktıları
Bu dersi tamamladığında öğrenci :
1 Pastanelerde kullanılan ekipman ve malzemeleri tanımlar.
2 Pastane ürünlerinde kullanılan temel hamur çeşitlerini hazırlar.
3 Tatlı, pasta ve kurabiye yapımında temel teknikleri uygular.
4 Türk mutfağına özgü ve uluslararası tatlıları üretir.
5 Yaş pasta, çikolata ve şekerleme çeşitlerini hazırlar ve süsler.
6 Edindiği teorik bilgileri uygulama becerisine dönüştürür.

Ön Koşullar						
Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS

Haftalık Konular ve Hazırlıklar						
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Hazırlık Bilgileri	Öğretim Metodları	Dersin Öğrenme Çıktıları
1.Hafta	*Pastanelerde Kullanılan Ekipmanlar			*Derse Gelmeden Okunacaklar: Ders Notu, 1. Bölüm (Sayfalar 1-2)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.1
2.Hafta	*Pastanelerde Kullanılan Malzemeler: Unlar, Şekerler, Kıvam Vericiler			*Derse Gelmeden Okunacaklar: Ders Notu, 2. Bölüm (Sayfalar 3-5)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.1
3.Hafta	*Pastanelerde Kullanılan Malzemeler: Günlük Ürünler, Yağlar ve Çikolatalar			*Derse Gelmeden Okunacaklar: Ders Notu, 2. Bölüm (Sayfalar 5-10)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.1
4.Hafta	*Hamur Hazırlama Teknikleri: Mayalı Hamurlar, Börek ve Kek Hamurları			*Derse Gelmeden Okunacaklar: Ders Notu, 3. Bölüm (Sayfalar 10-13)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.2
5.Hafta	*Hamur Hazırlama Teknikleri: Pate Choux, Tart, Bisküvi ve Kurabiye Hamurları			*Derse Gelmeden Okunacaklar: Ders Notu, 3. Bölüm (Sayfalar 14)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.2
6.Hafta		*Hamur Hazırlama Teknikleri: Mayalı Hamurlar		*Derse Gelmeden Okunacaklar: Pastane Ürünleri Reçeteler	*Uygulama	Ö.Ç.2 Ö.Ç.6
7.Hafta		*Hamur Hazırlama Teknikleri: Börek ve Kek Hamurları		*Derse Gelmeden Okunacaklar: Pastane Ürünleri Reçeteler	*Uygulama	Ö.Ç.2 Ö.Ç.6
8.Hafta	*VİZE					
9.Hafta		*Hamur Hazırlama Teknikleri: Pate Choux, Tart, Bisküvi ve Kurabiye Hamurları		*Derse Gelmeden Okunacaklar: Pastane Ürünleri Reçeteler	*Uygulama	Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.6
10.Hafta	*Tatlı Çeşitleri ve Yapım Teknikleri			*Derse Gelmeden Okunacaklar: Ders Notu, 4. Bölüm (Sayfalar 14-18)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.3
11.Hafta	*Butik Pastacılık			*Derse Gelmeden Okunacaklar: Ders Notu, 4. Bölüm (Sayfalar 18-22)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.3 Ö.Ç.5
12.Hafta		*Türk Mutfağı Tatlıları		*Derse Gelmeden Okunacaklar: Pastane Ürünleri Reçeteler	*Uygulama	Ö.Ç.4
13.Hafta		*Uluslararası Tatlılar		*Derse Gelmeden Okunacaklar: Pastane Ürünleri Reçeteler	*Uygulama	Ö.Ç.4
14.Hafta		*Yaş Pasta Yapımı		*Derse Gelmeden Okunacaklar: Pastane Ürünleri Reçeteler	*Uygulama	Ö.Ç.5 Ö.Ç.6
15.Hafta		*Adet Çikolata ve Şekerleme Yapımı		*Derse Gelmeden Okunacaklar: Pastane Ürünleri Reçeteler	*Uygulama	Ö.Ç.5 Ö.Ç.6

Değerlendirme Sistemi %
1 Ara Sınav : 40,000
3 Final : 60,000

AKTS İş Yüğü			
Aktiviteler	Sayı	Süresi(Saat)	Toplam İş Yüğü
Derse Katılım	14	4,00	56,00
Vize	1	1,00	1,00
Final	1	1,00	1,00
Ara Sınav Hazırlık	6	4,00	24,00
Final Sınavı Hazırlık	8	4,00	32,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	2,00	28,00
Uygulama / Pratik Sonrası Bireysel Çalışma	7	2,00	14,00
Diğer	7	2,00	14,00
Toplam : 170,00			
Toplam İş Yüğü / 30 (Saat) : 6			
AKTS : 6,00			

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi																						
	P.Ç. 1	P.Ç. 2	P.Ç. 3	P.Ç. 4	P.Ç. 5	P.Ç. 6	P.Ç. 7	P.Ç. 8	P.Ç. 9	P.Ç. 10	P.Ç. 11	P.Ç. 12	P.Ç. 13	P.Ç. 14	P.Ç. 15	P.Ç. 16	P.Ç. 17	P.Ç. 18	P.Ç. 19	P.Ç. 20	P.Ç. 21	P.Ç. 22
Ö.Ç. 1	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 2	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 3	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 4	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 5	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 6	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3	0	3	0	0	0	0	0	0	3
Ortalama	0,50	0	0	0	0	3,00	0	0	0	0	0	0	2,50	0	2,50	0	0	0	0	0	0	0,50

Aşırmacılığa Dikkat ! : Raporlarınızda/ödevlerinizde/çalışmalarınızda akademik alıntılama kurallarına ve aşırmaçılığa (intihal) lütfen dikkat ediniz. Aşırmacılık etik olarak yanlış, akademik olarak suç sayılan bir davranıştır. Sınıf içi kopya çekme ile raporunda/ödevinde/çalışmasında aşırmaçılık yapma arasında herhangi bir fark yoktur. Her ikisi de disiplin cezası gerektirir. Lütfen başkasının fikirlerini, sözlerini, ifadelerini vb. kendinizinmiş gibi sunmayınız. İyi veya kötü, yaptığınız ödev/çalışma size ait olmalıdır. Sizden kusursuz bir çalışma beklenmemektedir. Akademik yazım kuralları konusunda bir sorunuz olursa dersin öğretim elemanı ile görüşebilirsiniz.

Engel Durumu/Uyarlama Talebi : Engel durumuna ilişkin herhangi bir uyarlama talebinde bulunmak isteyen öğrenciler, dersin öğretim elemanı ya da Nevşehir Engelli Öğrenci Birimi ile en kısa sürede iletişime geçmelidir.