



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK
(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Pasta ve Tatlı Yapım Teknikleri	AŞÇ108	2	2 + 2	4,0	Zorunlu
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze / Örgün / Uygulamalı / Türkçe)				
Amaç	Bu ders ile öğrencinin pastacılığın temelinde gerekli olan mevcut teknik ve reçeteleri öğrenmesi, uygulaması amaçlanmaktadır.				
Ders İçeriği	Geleneksel Türk tatlıları, uluslararası mutfaklardaki mevcut tatlı ve pasta hazırlama teknikleri, temel sos, krema ve şurup hazırlama yöntemleri				
Ders Veren	Öğr. Gör. Cevdet SÖKMEN				
Ders Kaynakları	Ders Notları				

Hafta	Konu
1	Temel Pastacılığa Giriş (Ekipman ve Malzeme)
2	Temel Pastacılığa Giriş (Ekipman ve Malzeme)
3	Geleneksel Türk Tatlıları (Uygulama)
4	Geleneksel Türk Tatlıları (Uygulama)
5	Geleneksel Türk Tatlıları (Uygulama)
6	Geleneksel Türk Tatlıları (Uygulama)
7	Uluslararası mutfaklardaki klasik tatlılar ve pastalar (Uygulama)
8	Uluslararası mutfaklardaki klasik tatlılar ve pastalar (Uygulama)
9	Uluslararası mutfaklardaki klasik tatlılar ve pastalar (Uygulama)
10	Uluslararası mutfaklardaki klasik tatlılar ve pastalar (Uygulama)
11	Uluslararası mutfaklardaki klasik tatlılar ve pastalar (Uygulama)
12	Uluslararası mutfaklardaki klasik tatlılar ve pastalar (Uygulama)
13	Uluslararası mutfaklardaki klasik tatlılar ve pastalar (Uygulama)
14	Uluslararası mutfaklardaki klasik tatlılar ve pastalar (Uygulama)

Program Çıktıları

- Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
- Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
- Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
- Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
- Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
- Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
- Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
- Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
- Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
- Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
- Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12
Türk Mutfağında mevcut tatlıların hazırlanma sürecini öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tatlı, pasta ve hamur işlerinde kullanılan malzemelerin özelliklerini ve fonksiyonlarını bilir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Temel hamur hazırlama tekniklerini öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Uluslararası mutfaklarda popüler tatlıların hazırlanma sürecini öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Temel pastacılık tekniklerini öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-