BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2023-2024) 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. Ebubekir YILMAZ
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)

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	4	7
Gözlem/durumları işleme, Bilişim, yönetsel beceriler, takım çalışması	Laboratuar	4	7
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim, eleştirel düşünme, soru geliştirme, yönetsel beceriler, takım çalışması	Grup Çalışması	2	7
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme	Panel	2	7
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme	Gösterim	2	7
Ara Sınav 1		1	1
Uygulama 1		1	1
	Ders İş Yükü:	100	
	AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):	3,92	

Program Çıktıları	
1	Aşçılık ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur ve aşçılık ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.
2	Turizm kavramı, turizm çeşitleri, gastronomi turizmi, ağırlama işletmelerinde verilen hizmetler hakkında bilgi sahibi olur ve bu bilgileri çalışma hayatında kullanır.
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilir.
4	Beslenme ilkeleri, besinlerin hazırlanmasında hijyen sanitasyon, gıdaların saklama koşuları, işlevsel besinler ve beslenme türleri hakkında bilgi sahibi olur.
5	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak, yiyeceklerin nasıl hazırlanması gerektiği, menü kalemleri hazırlanması ve yiyeceklerin maliyetlerini çıkarma konusunda bilgi sahibi olur.
6	Mutfak planlama ve organizasyonu, aşçılık mesleği ile ilgili kalite hizmetleri, mutfakta iş güvenliği ve ilk yardım, aşçılık mesleğinde etik davranışlar hakkında bilgi sahibi olur.
7	Soğuk mezeler-salatalar hazırlamak, pastane ürünleri hazırlamak, ziyafet menüleri oluşturmak becerisi kazandırır.
8	Farklı ülke mutfaklarına ait menülerin hazırlanması ve servis edilme şekilleri becerisini kazandırmak.
9	Ahlak, İş ve meslek etiği, turizmde iş etiği, etik kaynakları, etik standartları, turizm işletmelerinde yaşanan etik sorunlar hakkında bilgi sahibi olur
10	Anadolu uygarlıkları, Türkiye'nin genel coğrafyası, Türkiye'deki kültürel miras unsurları, dünya harikaları hakkında bilgi sahibi olur
11	Turizm pazarlaması ile ilgili temel prensipler, turizm hizmet pazarlaması, geliştirilmiş pazarlama karması ve yeni turizm pazarlama anlayışı hakkında bilgi sahibi olur
12	Turizm hareketlerinin sınırlandırılması, turizm gelişimini etkileyen unsurlar, turizm arz ve talebi hakkında bilgi sahibi olur
13	Edinilen teorik ve pratik bilgiler İş yeri uygulaması ve İş yeri eğitimi dahilinde sektörel anlamda tatbik edilir ve deneyim kazanılır

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	PÇ 13
Türk Mutfağında mevcut tatlıların hazırlanma sürecini öğrenir.	5	-	3	-	-	-	-	1	-	-	-	-	4
Tatlı, pasta ve hamur işlerinde kullanılan malzemelerin özelliklerini ve fonksiyonlarını bilir.	5	-	4	-	-	-	-	3	-	-	-	-	4
Temel hamur hazırlama tekniklerini öğrenir.	5	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-
Uluslararası mutfaklarda popüler tatlıların hazırlanma sürecini öğrenir.	5	-	3	-	-	-	-	5	-	-	-	-	4
Temel pastacılık tekniklerini öğrenir.	5	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-	4