



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 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

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

Ders Öğrenme Çıktısı

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.

Ortalama Değer