



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU



AŞÇILIK
(2024 - 2025) 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 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 Yüğü	Çalışma Türü / Öğretim Metotları	Süresi (Saat)	Sayı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	4	7
Gözlem/durumları işleme, Bilişim, yönetsel beceriler, takım çalışması	Laboratuvar	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 Yüğü:		100	
AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):		3,92	

Program Çıktıları	
1	Aşçılık ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
2	Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
3	Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
4	Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
5	Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözüme becerisine sahiptir.
6	Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
7	Aşçılık kariyerinde karşılaşılabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
11	Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
12	Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
13	Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
14	Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
15	Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizde ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir.
16	Gıda türleri, hijyeni, teknolojisi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir.

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	PÇ 14	PÇ 15	PÇ 16
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	-	-	-

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/396688>