



T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ
Ders İçerik Formu

Doküman No HRÜ-KYS-FRM-045
Yayın Tarihi 10.09.2020
Revizyon No 1
Revizyon 11.08.2021
Sayfa No 1 / 3



DERS İZLENCESİ

Dersin Adı	Pastane Ürünleri
Dersin AKTS'si	6
Dersin Yürütücüsü	Öğr.Gör.Şükran Taşkın
Dersin Gün ve Saati	Çarşamba 10:00-11:50 Cuma 08:00-11:50
Dersin Görüşme Gün ve Saati	Çarşamba 15:00-16.00
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Yüz yüze, konu anlatım, soru-cevap, örnek çözümler, doküman incelemesi, uygulama. Derse hazırlık aşamasında öğrencilerden; haftanın konusunu derse gelmeden önce çeşitli kaynaklardan araştırması, uygulama reçetelerini hazırlaması, gerekli ön hazırlıkları yaparak, kişisel bakım kurallarını uygulayarak, aşçılık üniformalarını giyerek derse gelmesi beklenmektedir
Dersin Amacı	Bu derste çeşitli hamur hazırlama teknikleri kullanılarak, pastane ürünleri hazırlama yeterlikleri kazandırmak amaçlanır
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Basit hamur ile ürün hazırlar / hazırlatır. 2. Ekmek çeşitleri hazırlama, ekmek dekoru yapma. 3. Mayalı hamur ile ürün hazırlar / hazırlatır. 4. Pişirilerek hazırlanan hamur ile ürün hazırlar / hazırlatır. 5. Çırpılarak hazırlanan hamur ile kek , pasta hazırlar / hazırlatır. 6. Kıyılarak hazırlanan hamurları, kuru pastaları hazırlar / hazırlatır. 7. Tart, tartölet, pay ve kiş çeşitleri hazırlar / hazırlatır. 8. Sütlü tatlıları, meyveli tatlıları, özel Türk tatlıları,şeker ve çikolata süslemeleri hazırlar / hazırlatır.
	Konular
Haftalık Ders Konuları	1. HaftaBasit hamur ile börekler hazırlama. .(Uzaktan Eğitim)
	2. HaftaEkmek çeşitleri hazırlama, ekmek dekoru yapma. .(Uzaktan Eğitim)
	3. HaftaMayalı hamurdan ürün hazırlama / poğaç /çörek /simit, pizza vb. hazırlama.(Uzaktan Eğitim)
	4. HaftaÖzleştirilerek hazırlanan hamurdan ürün hazırlama.(Uzaktan Eğitim)
	5. HaftaMilföy hamuru hazırlama, milföy hamuru ile ürün hazırlama.(Uzaktan Eğitim)
	6. HaftaPişirilerek hazırlanan hamurdan ürün hazırlama.(Uzaktan Eğitim)
	7. HaftaÇırpılarak hazırlanan hamurdan kek çeşitleri hazırlama.(Uzaktan Eğitim)
	8. HaftaYaş pasta hazırlama.(Uzaktan Eğitim)
	9. HaftaŞekerleme ile süsleme, çikolata ile süsleme.(Uzaktan Eğitim)
	10. HaftaKıyılarak hazırlanan hamurdan kuru pasta, tart, tartölet, pay ve kiş hazırlama.(Uzaktan Eğitim)
	11. HaftaSable bisküvi yapımı ve şeker hamuru ile süsleme. .(Uzaktan Eğitim)



T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ
Ders İçerik Formu

Doküman No HRÜ-KYS-FRM-045
Yayın Tarihi 10.09.2020
Revizyon No 1
Revizyon 11.08.2021
Sayfa No 2 / 3



12. HaftaSütlü tatlılar, meyve tatlıları hazırlama.(Uzaktan Eğitim)
13. HaftaÖzel Türk tatlıları (helva, aşure vb.) hazırlama. Dondurma ve sorbe hazırlama.(Uzaktan Eğitim)
14. HaftaUluslararası mutfaklardan tatlı çeşitlerihazırlama. .(Uzaktan Eğitim)

Ölçme ve
Değerlendirme

Kısa sınav:%20
Ara sınav:%30
Final:%50
Bütünleme

Kaynaklar

Şavkay, T. (2010). Tatlı Kitap Türk ve Dünya Tatlıları, Ankara, Şekerbank Yayınları
Yeğen E. M. (1989). Alafranga - Tatlı ve Pasta Öğretim, İstanbul, Nadir

Değerlendirme Sistemi

Sınavlarla ilgili tüm süreçler (sınav ağırlığı, tarihi, vb.) Üniversite Senatosunun daha sonra alacağı kararlar doğrultusunda belirlenecektir

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE
DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
ÖÇ1	5	3	4	-	-	1	5	4	2	-	3	5
ÖÇ2	5	3	4	-	-	1	5	4	2	-	3	5
ÖÇ3	5	3	4	-	-	1	5	4	2	-	3	5
ÖÇ4	5	3	4	-	-	1	5	4	2	-	3	5
ÖÇ5	5	3	4	-	-	1	5	4	2	-	3	5
ÖÇ6	5	3	4	-	-	1	5	4	2	-	3	5
ÖÇ7	5	3	4	-	-	1	5	4	2	-	3	5
ÖÇ8	5	3	4	-	-	1	5	4	2	-	3	5

ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları

Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük	2 Düşük	3 Orta	4 Yüksek	5 Çok Yüksek
-----------------	-------------	---------	--------	----------	--------------



T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ
Ders İçerik Formu

Doküman No	HRÜ-KYS-FRM-045
Yayın Tarihi	10.09.2020
Revizyon No	1
Revizyon	11.08.2021
Sayfa No	3 / 3



Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
Pastane Ürünleri	5	3	4	-	-	1	5	4	2	-	3	5