



AVRUPA KREDİ TRANSFER SİSTEMİ (AKTS)

Ders Bilgi Paketi

GMS 2006 — Pastacılık

Ders Bilgileri

Ders Kodu	GMS 2006
Dersin Adı	Pastacılık
Ders Adı (EN)	Pastry
Eğitim Düzeyi	Lisans
Ders Türü	Ders
Eğitim Dili	İngilizce
Öğretim Elemanı	Doç. Dr. OĞUZ DOĞAN
T / U / L	1 / 3 / 0
Kredi	3
AKTS	4

Dersin Amacı

Bu dersin amaçları; temel tatlıları hazırlayabilmek; pandispanya hazırlayabilmek; pan de Spain kek çeşitleri ve kremaları hazırlayabilmek; lamine, tart, kurabiye, choux hamurları hazırlayabilmek; muhallebi, krema pastası hazırlayabilmek; Fermente hamur temellerini hazırlayabilmektir. Bu ders i başarıyla tamamlayan öğrenciler, mutfağın Pastacılık bölümünde çalışabileceklerdir.

Dersin İçeriği

Bu derste öğrencilerin bir pastane mutfağında kullanılan araç-gereç ve malzemeleri profesyonel anlamda kullanmalarını sağlamak ve hazırlam ak amaçlanmaktadır. Ayrıca pastacılığın klasik mutfak bölümlerindeki yeri, temel pişirme yöntemleri ve hazırlıkları, temel pastacılık yöntemlerin in öğrenilmesi dersin amaçları arasındadır. Bu ders, pastacılık ürünlerinin temellerini uygulayarak, küresel pastane üretiminin pratik bir biçimini oluşturmayı amaçlamaktadır.

Dersin Ön Koşulu/ Yan Koşulu

GMS 1005 Gıda Güvenliği ve Hijyen ve GMS 1002 Mutfak Uygulamalarına Giriş

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Ders Notları

Akademik Dürüstlük ve Yapay Zeka

Bu derste akademik dürüstlük temel bir ilkedir. Öğrencilerin tüm çalışmalarında özgün düşünce üretmeleri beklenir. İntihal, uydurma veya tahrif edilmiş veri kullanımı, başkasına ait fikir, düşünce ve metinlerin uygun atıf yapılmadan kullanılması ya da bir çalışmanın başkasının katkısı gizlenerek sunulması etik ihlal olarak değerlendirilir. Ders kapsamında yapay zekâ araçları öğrenme sürecini destekleyici bir kaynak olarak kullanılabilir. Bu kullanım sorumluluk ve şeffaflık gerektirir. Yapay zekâ; fikir geliştirme, kavram açıklama, dil düzenleme veya teknik destek sağlama amacıyla kullanılabilir. Üretilen içerik doğrudan kopyalanarak öğrencinin kendi akademik çalışması gibi sunulamaz. Yapay zekâdan yararlanılan durumlar açıkça belirtilmeli ve çalışmanın nihai içeriği öğrencinin kendi fikir, düşünce, akademik bilgi birikimi ve emeğine dayanmalıdır. Yapay zekâ kullanımının beyan edilmemesi ya da etik ihlal teşkil eden durumların tespiti halinde süreç, üniversitenin ilgili mevzuatı çerçevesinde değerlendirilir.

Ders Çıktıları

ÖÇ1: Pastane tariflerinin temellerini ve pastacılığın hassas üretim sürecini anlama

ÖÇ2: Ölçekleme ve dikkatli çalışmanın önemini anlayarak pastacılık ürünleri uygulaması

ÖÇ3: Fermantasyonu anlamak ve fermente hamurlarla pratik yapmak

ÖÇ4: Tarihsel arka planı anlayarak dünyaca ünlü pastacılık ve fırıncılık tariflerini uygulamak

ÖÇ5: Tarihsel arka planı anlayarak yöresel ve yöresel olarak bilinen pastacılık ve fırıncılık tariflerinin uygulanması

ÖÇ6: Temel pastacılık ve fırın ürünlerini uygulamalı olarak yapabilme

PÇ-ÖÇ Matrisi

- Her bir öğrenim çıktısı (ÖÇ), en az bir program çıktısı (PÇ) ile ilişkilendirilmelidir; lütfen boş satır bırakmayınız.
- Sadece dersin içeriği ile doğrudan ilişkili olan ve ölçtüğünüz program çıktılarını işaretleyiniz.

ÖÇ / PÇ	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
ÖÇ 1	1	—	1	2	2	2	1	—	1	—	1	—	—	—
ÖÇ 2	1	—	1	3	2	2	1	1	1	—	1	1	—	—
ÖÇ 3	1	—	—	2	2	2	1	1	1	—	1	—	—	—
ÖÇ 4	—	—	1	2	2	1	3	1	1	—	—	—	1	—
ÖÇ 5	—	—	1	2	2	1	3	1	1	—	—	—	1	—
ÖÇ 6	1	—	2	3	3	2	1	1	1	—	1	1	—	—

Düzyey:

0

Yok

1

Düşük

2

Orta

3

Yüksek

İş Yükyü Tablosu

Faaliyet	Sayı	Süre (Saat)	Toplam	Açıklama
Ara Sınavı/Hazırlık	1	4	4	
Final Sınavı/Hazırlık	1	4	4	
Uygulama / Pratik	15	4	60	
Derse Katılım	14	4	56	
Toplam İş Yükyü			124	

Haftalık Program

Hafta	İçerik
1	Oryantasyon
2	Sünger Kekler
3	Swiss Roll ve Pastacı Kreması
4	Tuzlu ve Tatlı Kurabiyeler
5	Yumurtalı Tatlılar. Pate a Choux
6	Pie ve Tartlar
7	Ara Sınav
8	Sütlü Tatlılar: Sütlac
9	Meyve Tatlıları: Poş Armut
10	Mus Teknikleri: Çikolatalı Mus
11	Peynirli Kek
12	Tiramisu
13	Grissini ve Yaprak Galeta
14	Pizza
15	Dönem Sonu Değerlendirmesi

Eğitim-Öğretim Metodları

Yöntem Adı	Araçlar	Öğrenci Faaliyetleri	Durum
Ders (anlatım), etkileşimli tartışma	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları (projektör, bilgisayar, dijital sunumlar)	Dinleme, not alma, tekrar etme, derste getirilen eğitim materyalleri üzerinden gösterilenleri uygulama	Aktif
Grup Çalışması	tasarım ve sunum araçları	Öğrenciler üçerli gruplar halinde yaptıkları projeyi sunarlar.	Aktif
Laboratuar	Özel donanım	Dinleme, not alma, kavramsal analiz, eleştirel düşünme, soru sorma ve tartışmaya katılım Yörükoğlu firması yetkilileri ile peynir yapımı	Aktif

Ders Değerlendirme Kriterleri

Aktivite Türü	Değerlendirme Adı	Katkı Oranı
Vize	Vize	%40
Final	Final	%60
Toplam		%100

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

Seçilen Amaçlar: SKA 2, SKA 4, SKA 8, SKA 12

Bu belge 05.09.2026 tarihinde otomatik olarak oluşturulmuştur.