



AVRUPA KREDİ TRANSFER SİSTEMİ (AKTS)

Ders Bilgi Paketi

ASC 104 – Temel Pastacılık Teknikleri

Ders Bilgileri

Ders Kodu	ASC 104
Dersin Adı	Temel Pastacılık Teknikleri
Ders Adı (EN)	Pastry Practice
Eğitim Düzeyi	Önlisans
Ders Türü	Ders
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Gör. NİHAL ÜSTÜNKAYA BAYINDIR
T / U / L	3 / 3 / 0
Kredi	5
AKTS	5

Dersin Amacı

Bu ders, öğrencilere pastacılığın temel tekniklerini öğretmeyi hedefler. Hamur işleri, kremler, kuru pasta, yaş pasta çeşitleri ve dekorasyon gibi anahtar pastacılık uygulamalarında yetkinlik kazandırarak, öğrencilere temel pastacılık süreçlerini başarılı bir şekilde yürütme becerisi kazandırmayı amaçlar. Aynı zamanda öğrencilerin, yaratıcı ve estetik açıdan yenilikçi pastacılık ürünleri geliştirmelerine yönelik bilgi ve becerilerini de güçlendirmeyi hedefler.

Dersin İçeriği

Öğrencileri, profesyonel fırıncıların ve pastane şeflerinin repertuarının temelini oluşturan ve kullandıkları tarif ve kavramlarla tanıştırmaktadır.

Dersin Ön Koşulu/ Yan Koşulu

Bulunmamaktadır

Akademik Dürüstlük ve Yapay Zeka

Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir. Başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayı da içerir. Herhangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır.

Ders Çıktıları

ÖÇ1: Çeşitli pişmiş ürünlerde kullanılacak malzemeleri tanımlar ve seçer.

ÖÇ2: Pişirme süreçlerinde malzemelerin fonksiyonları tanımlar ve uygular.

ÖÇ3: Standart reçete kullanımını ve pişirme süreciyle ilgili deneyim kazanır.

ÖÇ4: Krema, pandispanya, kek, pasta ve tatlı hazırlama yöntemlerini kullanarak çeşitli pişmiş ürünler hazırlar

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
ÖÇ 1	3	2	2	3	3	3	2	—	2	3	3	3
ÖÇ 2	3	2	2	3	3	3	2	—	2	3	3	3
ÖÇ 3	3	2	3	3	3	3	2	—	2	3	3	3
ÖÇ 4	3	3	3	3	3	3	2	—	2	3	3	3

Düzyey: 0 Yok 1 Düşük 2 Orta 3 Yüksek

İş Yüğü Tablosu

Faaliyet	Sayı	Süre (Saat)	Toplam	Açıklama
Uygulama / Pratik	1	21	21	
Alan Çalışması	1	4	4	
Derse Katılım	1	21	21	
Ara Sınavı/Hazırlık	1	20	20	
Diğer	1	20	20	
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	1	14	14	
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	1	14	14	
Final Sınavı/Hazırlık	1	30	30	
Toplam İş Yüğü			144	

Haftalık Program

Hafta	İçerik
1	Derse Giriş Hijyen ve Temizlik Pastacılık Araç ve Gereçlerin Kullanımı Pastacılık Temel Malzemeleri ve Kullanım Özellikleri Pastacılığın Tarihi Ülkemizde Pastacılık
2	Pandispanya Yapım Tekniği Katkılı Pandispanya Katkisız Pandispanya
3	Pastacı Kreması Rulo Pasta Keki
4	Rulo Pasta Yapımı Pasta dekorasyonu
5	Profiterol&&&&&&&&Ekler Pataşu Hamuru Çikolata Sos
6	Kurabiye Yapım Teknikleri Sable Tart Hamuru
7	Kek çeşitleri Islak kek Cup kek
8	ARA SINAV
9	Tart Hamurları Meyveli Tartolet Elmalı Turta
10	Mayalı Hamurlar- I Açma Poğaç
11	Mayalı Hamurlar- II Minik pizza Sandviç ekmeğ
12	Mus Yapım Teknikleri Çikolatalı Mus Orman Meyveli Mus
13	Cheesecake Yapım Tekniğ
14	Butik Pastacılık
15	FİNAL SINAVI

Eğitim-Öğretim Metodları

Yöntem Adı	Araçlar	Öğrenci Faaliyetleri	Durum
Laboratuar	Özel donanım	Dinleme, not alma, kavramsal analiz, eleştirel düşünme, soru sorma ve tartışmaya katılım Yörükoğlu firması yetkilileri ile peynir yapımı	Aktif
Ödev	Bilgisayar	Bilgisayar ve Excel kullanarak ödev sorularının çözülmesi ve analiz edilmesi	Aktif
Konuk Konuşmacı	-	Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme	Aktif

Ders Değerlendirme Kriterleri

Aktivite Türü	Değerlendirme Adı	Katkı Oranı
Vize	Yazılı	%20
Uygulama / Pratik	Uygulama	%30
Ödev	Tarif Defteri	%20
Final	Uygulama 2	%30
Toplam		%100

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

Seçilen Amaçlar: SKA 4, SKA 12

Bu belge 29.07.2026 tarihinde otomatik olarak oluşturulmuştur.