



## YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ DIŞA AÇIK DERSLER KOORDİNATÖRLÜĞÜ

Okul/Fakülte: TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ MESLEK YÜKSEKOKULU

Bölüm/Program: AŞÇILIK - TÜRKÇE

|                             |   |                                 |          |
|-----------------------------|---|---------------------------------|----------|
| <b>Ders Dili:</b>           | Türkçe                                    | <b>Ders Kodu:</b>               | GAST249  |
| <b>Ders Türkçe İsmi:</b>    | HAMUR İŞLERİ VE PASTACILIK                |                                 |          |
| <b>Ders İngilizce İsmi:</b> | BAKING AND PASTRY                         |                                 |          |
| <b>Dersi Verecek:</b>       | Öğrt. Gör Sanal Hoca 2 AŞÇILIK - TÜRKÇE 2 |                                 |          |
| <b>Dersin Türü:</b>         | ZORUNLU                                   | <b>Dersin Seviyesi:</b>         | ÖNLİSANS |
| <b>Yıl</b>                  | 2   | <b>Semester</b>                 | 3        |
| <b>Ders Kredisi:</b>        | 3   | <b>AKTS Kredisi:</b>            | 5        |
| <b>Teori(saat/hafta):</b>   | 1,00                                      | <b>Uygulama(saat/hafta):</b>    | 3,00     |
|                             |   | <b>Laboratuvar(saat/hafta):</b> | 0,00     |

**Dersin İçeriği:** Ekmek yapımı, hamurlu tatlı ve tuzlular ile hamur işlerinde kullanılan krema, şurup ve sosların hazırlanması ve sunumu. Tatlı yapımının temel kuralları; pötiför, milföy, çeşitli pasta ve kurabiyelerinin yapılıp sunulması; temel pasta süsleme sanatı. Geleneksel ve güncel hamur işi uygulamalarından örnekleri kapsamaktadır.

**Öğrenme Kazanımları:** İlgili kavramları/kuramları anlayabilecek  
İlgili kavram/kuramların geçerliliğini tartışabilecek  
İlgili kavram/kuramların, gerçek hayattaki muhtemel uygulamalarını tartışabilecek ve öneriler sunabilecek  
İlgili kavram/kuramları gerçek hayata/verilen diğer durumlara/vakalara uygulayabilecek  
İlgili kavram/kuramların gerçek hayatta var olan uygulamalarını eleştirel olarak analiz edebilecek  
Farklı kavram ve kuramları kendi özgün yaklaşımlarını yaratılmak için sentezleyebilecek  
İlgili kavramlarla ilgili özgün bir yaklaşım geliştirebilecek  
Sunum(lara)a hazırlık  
Verilen ölçütlere göre kendi çalışmalarını değerlendirebilecek  
Verilen ölçütlere göre arkadaşlarının çalışmalarını değerlendirebilecek  
Yeni yaklaşım geliştirebilecek/yaratabilecek  
Verilen parametreler çerçevesinde yeni bir ürün geliştirebilecek/yaratabilecek  
Verilen çalışmayı bağımsızca yürütebilecek  
Verilen bir çalışma üzerinde grup halinde çalışabilecek  
İlgili kavramları sayabilecek ve açıklayabilecek  
Öğrenmenin değerini takdir edecek  
Hedeflenen becerileri geliştirebilecek

**Dersin Amaçları:** Belirlenen kavram(ları) açıklamak/anlatmak  
İlgili kavram(lar)la alakalı farkındalık yaratmak ve bunu geliştirmek.  
Belirlenen kavram(lar)ın geçerliliğini tartışmak.  
Seçilen/belirlenen becerileri geliştirmek  
Seçilen konuların derinlemesine/detaylı bir şekilde incelemek  
Belirlenen kavram/kuram/konularla ilgili öğrencilerin var olan bilgilerini geliştirmek  
Seçilen kavramlar bağlamında öğrencilerin fikirlerini/bilgilerini/kavrayışlarını geliştirmek  
Belirlenen kavram/kuram/konularla ilgili öğrencilerle var olan bilgilerini yenilemek  
Yeniliği teşvik etmek  
Eleştirel düşünceyi geliştirmek

**Öğrenci İş Yüğü:**

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
|                                   | <p>Derse hazırlık<br/> Ders saatleri<br/> Ara sınav<br/> Ara sınava hazırlık<br/> Final sınavı<br/> Final sınavına hazırlık<br/> Sunum(lar)<br/> Sunum(lara)a hazırlık<br/> Proje(ler)/makale(ler) için araştırma<br/> Proje yazımı<br/> Grup çalışması<br/> Sınıf içi tartışma(lar)<br/> Kısa sınav(lar)<br/> Kısa sınav(lar)a hazırlık<br/> Ders öncesi ödev(ler)<br/> Ödev(ler)<br/> Kısa ders anlatımları<br/> Ders planlama</p> |
| <b>AKTS Formülü:</b>              |  |
| <b>Kaynaklar:</b>                 | <p>Ders Kitabı:<br/> Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft, The Culinary Institute of America, Wiley, 2014<br/> Yardımcı Ders Kitabı:<br/> The Professional Pastry Chef: Fundamentals of Baking and Pastry, Bo Friberg, Wiley, 2002<br/> The Baking Bible, Rose Levy Beranbaum, Houghton Mifflin Harcourt, 2014</p>   |
| <b>Değerlendirme:</b>             |  |
| <b>İşe Yerleştirme(Staj):</b>     |  |
| <b>Ön Koşul Ders Kodları:</b>     |  |
| <b>1. Hafta (19 – 23 Eylül)</b>   | Pastacılığa Giriş – Pastacılık ve Ekmekçilik Terminolojisi   |
| <b>2. Hafta (26 – 30 Eylül)</b>   | Kremalar ve Dolgu Kremalar   |
| <b>3. Hafta (3 – 7 Ekim)</b>      | Pandispanya ve Bisküvilerin yapım tekniği  |
| <b>4. Hafta (10 – 14 Ekim)</b>    | Tatlı sosları ve Kaplamaları   |
| <b>5. Hafta (17 – 21 Ekim)</b>    | Pasta Dekorasyon   |
| <b>6. Hafta (24 – 28 Ekim)</b>    | Muffin ve Kek Çeşitleri  |
| <b>7. Hafta (31 - 4 Kasım)</b>    | Vize Sınav Haftası   |
| <b>8. Hafta (7 - 11 Kasım)</b>    | Mayalı Hamurlara Giriş   |
| <b>9. Hafta (14 – 18 Kasım)</b>   | Tuzlu ve tatlı Tart Hamurları ve Dolguları   |
| <b>10. Hafta (21 – 25 Kasım)</b>  | Çikolata İşleme teknikleri ve Trüf Çikolata Yapımı   |
| <b>11. Hafta (28 - 2 Aralık)</b>  | Mus Yapım Teknikleri ve Çeşitleri  |
| <b>12. Hafta (5 – 9 Aralık)</b>   | Pasta Dekorasyonu 2  |
| <b>13. Hafta (12 -16 Aralık)</b>  | Profiterol ve Choux Hamuru Yapımı  |
| <b>14. Hafta (19 - 23 Aralık)</b> | Profiterol ve Choux Hamuru Yapımı  |
| <b>15. Hafta (24 – 30 Aralık)</b> | Final Sınav Haftası  |
| <b>16. Hafta</b>                  | Final Sınav Haftası  |
| <b>17. Hafta</b>                  |  |
| <b>18. Hafta</b>                  |  |
| <b>19. Hafta</b>                  |  |

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>20. Hafta</b> |  |
| <b>21. Hafta</b> |  |
| <b>22. Hafta</b> |  |
| <b>23. Hafta</b> |  |
| <b>24. Hafta</b> |  |
| <b>25. Hafta</b> |  |
| <b>26. Hafta</b> |  |
| <b>27. Hafta</b> |  |
| <b>28. Hafta</b> |  |

---