DERS BİLGİ FORMU

<table>
<tr><td>DERSİN ADI</td><td colspan="4">PASTA YAPIM TEKNİKLERİ</td></tr>
<tr><td>DERSİN SINIFI</td><td colspan="4">12. SINIF</td></tr>
<tr><td>DERSİN SÜRESİ</td><td colspan="4">Haftalık 7 Ders Saati</td></tr>
<tr><td>DERSİN AMACI</td><td colspan="4">Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda pastacılık ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.</td></tr>
<tr><td>DERSİN ÖĞRENME KAZANIMLARI</td><td colspan="4">1. Ulusal Meslek Standartlarına göre reçeteye göre istenilen renk, pişkinlik, lezzet ve görünüşte amaca uygun yaş pastalar yapar.
2. Ulusal Meslek Standartlarına göre çikolatadan tekniğine uygun şekilde çeşitli ürünler hazırlar.
3. Ulusal Meslek Standartlarına göre çeşitli süsleme teknikleri kullanarak kurabiye ve pastaları süsler.
4. Ulusal Meslek Standartlarına göre Türk gıda kodeksine, HACCP uygulamalarına göre istenilen renk, görünüş, lezzete sahip krokant ve meyve şekerlemeleri hazırlar.
5. Mesleği ile ilgili dokümanları ve bilgi birikimini kullanarak yeni pasta reçetelerine göre pastalar hazırlar.</td></tr>
<tr><td>EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAM VE DONANIMI</td><td colspan="4">Ortam: Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Atölyesi
Donanım: Yiyecek ve İçecek Atölyesi; davlumbaz,ocak,buzdolabı,bulaşık makinası,mikrodalga fırın, tencere, tava, kaşık, servis takımı, kepçe, kevgir,tabak,sunum tabağı, baharatlıklar vb.,bar Bankosu,masa ,sandalye,masa örtüsü,masa üstü servis takımları,servis tepsileri,servis arabaları,servant vb. sağlanmalıdır.</td></tr>
<tr><td>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</td><td colspan="4">Bu derste; öğrenci performansı belirlemeye yönelik çalışmalar değerlendirilirken gözlem formu, derecelendirme ölçeği ve dereceli puanlama anahtarı gibi ölçme araçlarından uygun olanlar seçilerek kullanılabilir.</td></tr>
<tr><td rowspan="6">KAZANIM SAYISI VE SÜRE TABLOSU</td><td>ÖĞRENME BİRİMİ</td><td>KAZANIM SAYISI</td><td>DERS SAATİ</td><td>ORAN (%)</td></tr>
<tr><td>Yaş Pastalar</td><td>5</td><td>112</td><td>44,44</td></tr>
<tr><td>Çikolatanın Pastacılıkta Kullanımı</td><td>1</td><td>28</td><td>11,11</td></tr>
<tr><td>Pasta ve Kurabiye Dekorları</td><td>5</td><td>56</td><td>22,22</td></tr>
<tr><td>Şekerlemeler</td><td>2</td><td>28</td><td>11,11</td></tr>
<tr><td>Yeni Pastane Ürünleri Hazırlama</td><td>3</td><td>28</td><td>11,11</td></tr>
<tr><td colspan="2">TOPLAM</td><td></td><td>252</td><td>100</td></tr>
</table>

ÖĞRENME BİRİMİ	KONULAR	ÖĞRENME BİRİMİ KAZANIMLARI ve KAZANIM AÇIKLAMALARI
Yaş Pastalar	**1. Yaş pasta yapımında ön hazırlık yapma**	**1. Yapılacak pastanın özelliklerine uygun olarak malzeme seçer.** • Yaş pasta yapımında kullanılacak araç ve gereçleri hazırlatır. • Yaş pasta yapımında kullanılan ıslatma şuruplarını hazırlatır. • Yaş pasta yapımında kullanılan krema çeşitlerini hazırlatır. • Yaş pasta yapımında kullanılan iç malzemeleri hazırlatır. • Yaş pasta yapımında kullanılan süsleme ve dekor malzemelerini hazırlatır. • Yaş pasta yapımında kullanılan kaplama malzemelerini hazırlatır.
	2. Gato pasta	**2. Ulusal Meslek Standartlarına göre reçeteye göre istenilen renk, pişkinlik, lezzet ve görünüşte gato pasta hazırlar.** • Gato pasta hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçleri seçtirir. • Kremayı hazırlatır • Islatma şurubunu hazırlatır. • Gato pastayı hazırlatır. • Gato pastayı süsletir. • Gato pastayı muhafaza ettirir.
	3. Baton pasta	**3. Ulusal Meslek Standartlarına göre reçeteye göre istenilen renk, pişkinlik, lezzet ve görünüşte baton pasta hazırlar.** • Baton pasta hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçleri hazırlatır. • Kremayı hazırlatır. • Islatma şurubunu hazırlatır. • Pandispanya hamuruna şekil verdirtir. • Baton pastayı hazırlatır. • Baton pastayı süsletir. • Baton pastayı muhafaza ettirtir.
	4. Rulo pasta	**4. Ulusal Meslek Standartlarına göre reçeteye göre istenilen renk, pişkinlik, lezzet ve görünüşte rulo pasta hazırlar.** • Rulo pasta hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçleri hazırlatır. • Kremayı hazırlatır. • Islatma şurubunu hazırlatır. • Rulo pastayı hazırlatır. • Rulo pastayı süsletir. • Rulo pastayı muhafaza ettirtir.

	5. Özel Günler İçin Pastalar	**5. Ulusal Meslek Standartlarına göre reçeteye göre istenilen pişkinlik, lezzet ve görünüşte amaca uygun özel gün pastaları yapar.** • Özel gün pastalarının yapımında dikkat edilecek noktaları listeletir. • Özel gün pastalarının yapımında kullanılan araç gereci seçtirir. • Siparişe göre özel gün pastalarını hazırlatır.
Çikolatanın Pastacılıkta Kullanımı	**1. Çikolatadan spesiyal ürünler** **2. Çikolatadan pasta dekorları**	**1. Ulusal Meslek Standartlarına göre çeşitli spesiyal çikolataları hazırlar.** • Spesiyal çikolata hazırlamada uygun araç ve gereçleri seçtirir. • Spesiyal çikolatayı tekniğine uygun şekilde hazırlatır. • Spesiyal çikolataları uygun koşullarda saklatır. **2. Ulusal Meslek Standartlarına göre çikolatadan çeşitli pasta dekorları hazırlar.** • Hazırlanacak dekor çeşidine göre uygun araç ve gereçleri seçtirtir. • Seçilen dekoru tekniğine uygun olarak hazırlatır. • Hazırlanan dekoru uygun şekilde pastaya yerleştirtir.
Pasta ve Kurabiye Dekorları	**1. Kaplama hamurlarını (şeker hamuru ve badem hamuru) hazırlama** **2. Kaplama hamurlarından modeller**	**1. Ulusal Meslek Standartlarına göre kaplama hamurlarını kullanılacağı yere göre hazırlar.** • Kaplama hamurunda kullanılacak araç gereçleri seçtirtir. • Şeker hamurunu kullanıma hazırlatır. • Badem (marzipan) hamurunu kullanıma hazırlatır. • Kaplama hamurlarını uygun koşullarda saklatır. **2. Ulusal Meslek Standartlarına göre kaplama hamurundan amaca uygun modellemeler yapar.** • Kaplama hamurlarından modelleme yaparken kullanılan araç gereçleri seçtirir. • Şeker hamurundan modelleri yaptırtır. • Marzipan hamurundan modelleri yaptırır. • Yapılan modelleri ürüne göre kullandırır.

	3. Çeşitli malzemelerden süsleme ürünleri hazırlama **4. Sos dekorları hazırlama** **5. Dekorları ve süslemeleri ürüne dizayn etme**	**3. Ulusal Meslek Standartlarına göre reçeteye uygun istenilen renk, kıvam, lezzet, görünüşe sahip krema, krem şanti hazırlayıp pasta ve kurabiyeyi süsler.** • Süslemede kullanılan araç gereci seçtirir. • Amacına süsleme ürünlerini hazırlatır. • Hazırlanan süsleri ürünlere yerleştirir. **4. Ulusal Meslek Standartlarına göre reçeteye uygun istenilen renk, kıvam, lezzet ve görünüşte yapılacak sos dekorlarını kullanıp pastaları süsler.** • Sos dekoru yapımında kullanılan araç gereci seçtirir. • Sos dekorlarını hazırlatır. • Pasta süslemede kullandırtır. **5. Ulusal Meslek Standartlarına göre çeşitli süsleme tekniklerini kullanıp kurabiyeleri süsler.** • Süslemelerde kullanılacak olan araç gereci seçtirir. • Kurabiyeleri süsletir. • Kurabiyeleri servise hazır hale getirtir.
Şekerlemeler	**1. Krokant çeşitleri** **2. Meyve şekerlemeleri**	**1. Türk Gıda Kodeksi'ne ve HACCP uygulamalarına göre istenilen renk, görünüş ve lezzette krokant çeşitleri hazırlar.** • Krokant hazırlamada kullanılan araç gereci seçtirir. • Krokant çeşitleri hazırlatır. • Krokantı uygun koşullarda saklatır. • Uygun yerlerde kullandırtır. **2. Türk Gıda Kodeksi'ne ve HACCP uygulamalarına göre istenilen renk, görünüş ve lezzette meyve şekerlemeleri hazırlar.** • Meyve şekerlemeleri hazırlarken kullanılan araç gereci seçtirir. • Çeşitli meyve şekerlemeleri hazırlatır. • Uygun koşullarda saklatır.

Yeni Pastane Ürünleri Hazırlama	**1. Yeni pastane ürünleri reçetesi oluşturma** **2. Yeni yapılan pastane ürünleri tadımı** **3. Yapılan pastane ürünlerini fotoğraflama**	**1.Mesleği ile ilgili dokümanları ve bilgi birikimini kullanarak yeni pasta reçeteleri tasarlar.** • Mesleki bilgi ve becerisini kullanarak yeni pastane ürünlerini tasarlatır. • Yeni tasarladığı pastane ürününü pişirtir. • Geliştirilen pastane ürününü format dahilinde yazılı hale getirtir. **2. Yeni tasarladığı ve pişirdiği pastayı tadıma sunup yapılan değerlendirmeleri kayıt altına alır.** • Yeni tasarlanan pastane ürünün pişirerek tadıma sunuma hazırlatır. • Değerlendirme sonuçlarına göre gerekli düzeltmeleri yaptırtır. **3. Hazırladığı pastayı tekniğine uygun şekilde sergilenmek üzere çeşitli açılardan fotoğraflar.** • Geliştirilen pasta ürününü fotoğraflamak için gerekli ön hazırlığı yaptırtır. • Tabakta ve çeşitli açılardan geliştirilen pasta ürününün fotoğrafını çektirtir.
UYGULAMA FAALİYETLERİ/TEMRİNLER		
Yaş Pastalar	1. Yaş pasta yapımında kullanılacak araç ve gereçleri hazırlar. 2. Yaş pasta yapımında kullanılan ıslatma şuruplarını hazırlar. 3. Yaş pasta yapımında kullanılan krema çeşitlerini hazırlar 4. Yaş pasta yapımında kullanılan iç malzemeleri hazırlar. 5. Yaş pasta yapımında kullanılan süsleme ve dekor malzemelerini hazırlar. 6. Yaş pasta yapımında kullanılan kaplama malzemelerini hazırlar. 7. Gato pasta hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçleri seçer. 8. Kremayı hazırlar. 9. Islatma şurubunu hazırlar. 10. Gato pastayı hazırlar. 11. Gato pastayı süsler. 12. Gato pastayı muhafaza eder. 13. Baton pasta hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçleri hazırlar. 14. Kremayı hazırlar. 15. Islatma şurubunu hazırlar. 16. Pandispanya hamuruna şekil verir. 17. Baton pastayı hazırlar. 18. Baton pastayı süsler. 19. Baton pastayı muhafaza eder. 20. Rulo pasta hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçleri hazırlar. 21. Kremayı hazırlar. 22. Islatma şurubunu hazırlar. 23. Rulo pastayı hazırlar.	

	24. Rulo pastayı süsler. 25. Rulo pastayı muhafaza eder. 26. Özel gün pastalarının yapımında kullanılan araç gereci seçer 27. Siparişe göre özel gün pastalarını hazırlar
Çikolatanın Pastacılıkta Kullanımı	1. Çikolata eritmek için uygun araçları seçer 2. Benmaride çikolatayı eritir 3. Çikolatayı temperleyerek (karıştırmak) kullanıma hazır hale getirir 4. Erimiş çikolata ile ürünler hazırlar 5. Spesiyal çikolata hazırlamada uygun araç ve gereçleri seçer 6. Spesiyal çikolatayı tekniğine uygun şekilde hazırlar 7. Spesiyal çikolataları uygun koşullarda saklar 8. Hazırlanacak dekor çeşidine göre uygun araç ve gereçleri seçer 9. Seçilen dekoru tekniğine uygun olarak hazırlar 10. Hazırlanan dekoru uygun şekilde pastaya yerleştirir
Pasta ve Kurabiye Dekorları	1. Kaplama hamurunda kullanılacak araç gereçleri seçer. 2. Şeker hamurunu kullanıma hazırlar. 3. Badem (Marzipan) hamurunu kullanıma hazırlar. 4. Kaplama hamurlarını uygun koşullarda saklar. 5. Kaplama Hamurlarından modelleme yaparken kullanılan araç gereçleri seçer 6. Şeker hamurundan modelleri yapar 7. Marzipan hamurundan modelleri yapar 8. Yapılan modelleri ürüne göre kullanılır 9. Süslemede kullanılan araç gereci seçer 10. Amacına süsleme ürünlerini hazırlar 11. Hazırlanan süsleri ürünlere yerleştirir 12. Sos dekoru yapımında kullanılan araç gereci seçer 13. Sos dekorlarını hazırlar 14. Pasta süslemede kullanır 15. Süslemelerde kullanılacak olan araç gereci seçer 16. Kurabiyeleri süsler 17. Kurabiyeleri servise hazır hale getirir
Şekerlemeler	1. Krokant hazırlamada kullanılan araç gereci seçer 2. Krokant çeşitleri hazırlar 3. Krokantı uygun koşullarda saklar 4. Uygun yerlerde kullanır 5. Meyve şekerlemeleri hazırlarken kullanılan araç gereci seçer 6. Çeşitli meyve şekerlemeleri hazırlar 7. Uygun koşullarda saklar
Yeni Pastane Ürünleri Hazırlama	1. Mesleki bilgi ve becerisini kullanarak yeni pastane ürünlerini tasarlar 2. Yeni tasarladığı pastane ürününü pişirir 3. Geliştirilen pastane ürününü format dâhilinde yazılı hale getirir. 4. Yeni tasarlanan pastane ürünün pişirerek tadıma sunar 5. Değerlendirme sonuçlarına göre gerekli düzeltmeleri yapar 6. Geliştirilen pasta ürününü fotoğraflamak için gerekli ön hazırlığı yapar. 7. Tabakta ve çeşitli açılardan geliştirilen pasta ürününün fotoğrafını çeker
DERSİN UYGULANMASINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR	
• Her öğrencinin uygulama yapması sağlanmalıdır. • Öğrenciler ders sırasında KKD (Aşçı ceketi, ön önlük, kep veya bone, mutfak bezi, eldiven, maske) giymelidir. • İş sağlığı ve güvenliği konusunda risk ve tehlike oluşturacak her türlü duruma karşı	

tedbirler alınmalıdır.

- Uygulamalar yiyecek içecek hizmetleri atölyelerinde yaptırılmalıdır.
- Uygulamalar bölgesel ve donanıma göre seçilerek yapılmalıdır.
- Bu dersin işlenişi sırasında, özdenetim, işbirliği, sorumluluk, birlikte iş yapabilme, farklılıklara saygı, zamana riayet ile ilgili değer, tutum ve davranışları ön plana çıkaran etkinliklere yer verilmelidir. Bu etkinliklerde grup tartışması, düz anlatım, soru cevap, örnek olay incelemesi, gösterip yaptırma gibi yöntem ve teknikler kullanılabilir.
- Öğrencilerin iş sağlığı ve güvenliği kurallarına yönelik somut açıklamalar yapılmalıdır.
- Anahtar yetkinliklerin kazandırılması yönünde açıklamalar yazılmalıdır. Ders kazanımları anahtar yetkinliklerle ilişkilendirmeye uygunsa bu konuda uyarı yazılmalıdır. Örnek: Bu derste öğrencilere yaptığı çalışmalara sınıf arkadaşlarına sunmasına fırsat verilerek iletişim becerilerinin gelişmesi sağlanmalıdır.
- Anlatımdan ve örnek çalışmalardan sonra, dersin öğrenme kazanımlarının öğrencide pekiştirilmesi amacıyla birden fazla uygulama faaliyeti yapılmalıdır.
- Ders ile ilgili program uygulayıcısı öğretmenlere uyarı niteliğinde önem arz eden ve yukarıdaki açıklamalar dışında bulunan hususlara burada yer verilebilir.

-