

.....PASTA YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ

Dersin Modülleri	Kazandırılan Yeterlikler
Dekoratif Tekniklerle Pasta Süsleme	Pastalara çeşitli süslemeler yapmak
Süsleme Uygulamaları	
Krema, Sos ve Şuruplar	Krema sos ve şuruplar hazırlamak
Yaş Pastalar	Yaş pastalar hazırlamak
Kuru Pastalar	Kuru pastalar hazırlamak
Tart, Tartölet ve Paylar	Tart, tartölet ve paylar hazırlamak

DERS BİLGİ FORMU

DERSİN ADI	PASTA YAPIM TEKNİKLERİ
ALAN	YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ
MESLEK / DAL	PASTACILIK
DERSİN OKUTULACAĞI DÖNEM / YIL	2. Yıl /4. Dönem ve 3. Yıl /5. Dönem
SÜRE	4. Dönem Haftada 2 ders saati ve 5. Dönem Haftada 6 ders saati
DERSİN TANIMI	Tart, tartolet, paylar, yaş pastalar, kuru pastalar ve katkılı ekmekleri hazırlama ve süsleme bilgilerin verildiği derstir.
DERSİN AMACI	Bu derste öğrenciye, Tart, tartolet, paylar, yaş pastalar, kuru pastalar ve katkılı ekmekleri hazırlama ve süsleme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
DERSİN ÖN KOŞULLARI	
DERS İLE KAZANDIRILACAK YETERLİKLER	Bu dersin sonunda: 1. Dekoratif Tekniklerle Pasta Süsleme, Süsleme Uygulamaları modülleri ile pastalara çeşitli süslemeler yapmak 2. Krema-Sos ve Şuruplar modülü ile krema sos ve şurup hazırlamak, 3. Yaş Pastalar modülü ile yaş pastalar hazırlamak 4. Gato, baton, rulo pasta için ön hazırlık, 5. Kuru Pastalar modülü ile kuru pastalar hazırlamak, 6. Tart-Tartölet ve Paylar modülü ile tart-tartölet ve paylar hazırlamak, yeterlikleri kazandırılacaktır.
DERSİN İÇERİĞİ	Bu ders; 1. Pasta süslemede renk desen uygulamaları, 2. Resim bilgisi ile süsleme yöntemleri, 3. Pasta süslemede kullanılan araçlar, 4. Süsleme gereçlerinin hazırlanması ve kullanımı 5. Krema çeşitleri, 6. Sos çeşitleri, 7. Şurup çeşitleri, 8. Gato pasta, 9. Baton pasta, 10. Rulo pasta 11. Kurabiyeler, 12. Mayalı hamurlardan kuru pastalar hazırlama, 13. Çırpılarak yapılan hamurlardan kuru pastalar hazırlama, 14. Pişirilerek yapılan hamurlardan kuru pastalar hazırlama, 15. Milföy hamurundan kuru pastalar hazırlama, 16. Tart ve tartölet ve paylar, konularını içermektedir.

YÖNTEM VE TEKNİKLER	Gösteri, anlatım, problem çözme, soru cevap, beyin fırtınası, grup çalışması, tartışma, uygulamalı gösteri, söyleşi, sohbet, konferans, panel, gerçek yaşantı ortamlarında gözlem yapma, gezi, simülasyon, araştırma, görüşme, proje hazırlama, deney, uygulama vb.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMI VE DONANIM	Ortam: Sınıf, laboratuvar, işletme, vb. Donanım: Projeksiyon, bilgisayar ve donanımları, mesleki araç ve gereçler vb.
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	1. Her faaliyet sonunda kazanılan bilgi ve beceriler ölçülür. 2. Her modülün sonunda kazanılan yeterlikler ölçülür. 3. Dersin sonunda; Orta Öğretim Kurumları Sınıf Geçme ve Sınav Yönetmeliği ile Mesleki ve Teknik Eğitim Yönetmeliği'nin Mesleki Eğitim Merkezleri ile ilgili maddelerine göre ölçme ve değerlendirme yapılacaktır.
ÖĞRETMEN/EĞİTİCİ	1. Lisans eğitimi almış, alanında sektör deneyimi olan öğretmenler, 2. Gerektiğinde sektörde çalışan ustalık ve usta öğreticilik belgesi olan meslek elemanları
İŞ BİRLİĞİ YAPILACAK KURUM VE KURULUŞLAR	Ders ile ilgili araştırma-gözlem ve uygulama konularında; üniversiteler, sosyal ortaklar, sivil toplum kuruluşları, işletmeler ve toplu beslenme yapan kurum ve kuruluşlar ile işbirliği yapılabilir.

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN : YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ
MESLEK/DAL : PASTACILIK
DERS : PASTA YAPIMTEKNİKLERİ
MODÜL : DEKORATİF TEKNİKLERLE PASTA SÜSLEME

KODU :

SÜRE : 40/32

ÖN KOŞUL :

AÇIKLAMALAR : Temel resim bilgisinin verilmesi modülün uygulanması açısından gereklidir. Modül uygulamalı olarak işlenmelidir.

GENEL AMAÇ : Temel resim bilgisi verildiğinde uygun araç ve gereçlerle pasta süsleyebilecektir.

AMAÇLAR :
Öğrenci;

1. Temel resim bilgisinden yararlanarak pasta süslemede renk ve desen uyumunu yapabilecektir.
2. Pasta süslemede resim bilgisini kullanabilecektir.

İÇERİK

A.PASTA SÜSLEMEDE RENK DESEN UYGULAMALARI

1. Süslemede Resim Bilgisinin Önemi

- a. Renk
- b. Desen
- c. Yazı

2. Pasta Süslemede Yararlanılan Kaynaklar

- a. Bitki ve hayvan figürleri
- b. Stilize yolu ile desenleme
- c. Geometrik şekillerle desenleme
- d. Yazı ile desenleme

3. Pasta Süslemede Kompozisyon

- a. Değişik amaçlarla hazırlanan pastaların stilize değerlerden yararlanarak süslenmesi
 - Eskizlerin hazırlanması
 - Tasarımların stilize değerlerle süslenmesi
- b. Kompozisyon karton ve tutkallı hamur ile üç boyutlu çalışma
 - Karton ile şekil oluşturma
 - Desen çalışma
 - Sulu boya ile renklendirme

4. Pasta Süslemede Geometrik Biçimlerle Şablon Hazırlama

- a. Geometrik biçimlerden yararlanarak motif ve suların hazırlanması
- b. Hayvan figürlerinin geometrik yorumu

- c. Desenin şablona çıkarılması
- d. Açık ve koyu zemin üzerinden desenin renkli uygulanması

B.PASTA SÜSLEME UYGULAMALARI

1. Maket Pastalar Üzerine Motif ve Suların Yerleştirilmesi

- a. Eskizlerin hazırlanması
- b. Kartondan maket pasta yapımı
- c. Motif ve suların yerleştirilmesi

2. Pasta Süslemede Yazı

- a. Pasta süslemede yazının önemi
- b. Yazı türlerini tanıma ve pasta üzerinde uygulama
 - Düz yazı şekli
 - Bitişik yazı şekli
 - İtalik yazı şekli
- c. Amblem ve marka çizimi

İŞLEM ANALİZ FORMU**MESLEĞİN ADI:** PASTACILIK**İŞ:** DEKORATİF TEKNİKLERLE PASTA SÜSLEMEK**İŞLEM NO:** 1**İŞLEMİN ADI:** Renk Desen Uygulamaları Yapmak**YETERLİK:** Pastalara çeşitli süslemeler yapmak**ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar):** Resim gereçleri, karton, mukavva, tutkal vb.**İŞLEMİN STANDARDI:** Temel resim bilgisinden yararlanarak pasta süslemede renk ve desen uyumunu yapabilecektir.

İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Pasta süslemek için kaynak oluşturmak 2. Eskizler hazırlamak 3. Eskizleri stilize değerlerden yararlanarak süslemek 4. Kompozisyonu karton ile üç boyutlu çalışmak 5. Karton ile şekil oluşturmak 6. Desen çalışmak 7. Deseni renklendirmek	A.PASTA SÜSLEMEDE RENK DESEN UYGULAMALARI 1. Süslemede resim bilgisinin önemi a. Renk b. Desen c. Yazı 2. Pasta süslemede kullanılan kaynaklar a. Bitki ve hayvan figürleri b. Stilize yolu ile desenleme c. Geometrik şekillerle desenleme d. Yazı ile desenleme 3. Pasta süslemede kompozisyon a. Değişik amaçlarla hazırlanan pastaların stilize değerlerden yararlanarak süslenmesi – Eskizlerin hazırlanması – Tasarımların stilize değerlerle süslenmesi b. Kompozisyon karton ve tutkallı hamur ile üç boyutlu çalışma – Karton ile şekil oluşturma – Desen çalışma – Sulu boya ile renklendirme	1. Süslemede resim bilgisini kullanma 2. Süslemede kaynakları kullanma 3. Süslemede kompozisyon yöntemlerini kullanma 4. Eskizleri hazırlama 5. Stilize etme yolu ile pastaları süsleme 6. Üç boyutlu maket ile kompozisyon çalışma 7. Karton ile şekil oluşturma 8. Desen çalışma 9. Desenleri renklendirme	1. Planlı olmak 2. Yaratıcı olmak 3. Estetik olmak 4. Zaman ve enerjiyi verimli kullanmak

	4. Pasta süslemede geometrik biçimlerle şablon hazırlama a. Geometrik biçimlerden yararlanarak motif ve suların hazırlanması b. Hayvan figürlerinin geometrik yorumu c. Desenin şablona çıkarılması d. Açık ve koyu zemin üzerinden desenin renkli uygulanması		
İşlemin yapılış süresi : 1 saat Öğrenme süresi : 16 saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU**MESLEĞİN ADI:** PASTACILIK**İŞ:** DEKORATİF TEKNİKLERLE PASTA SÜSLEMEK**İŞLEM NO:** 2**İŞLEMİN ADI:** Resim Bilgisini Kullanarak Süsleme Uygulamaları Yapmak**YETERLİK:** Pastalara çeşitli süslemeler yapmak**ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar):** Resim araç ve gereçleri.**İŞLEMİN STANDARDI:** Pasta süslemede resim bilgisini kullanabilecektir.

İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Geometrik şekillerde şablon hazırlamak 2. Motif ve su hazırlamak 3. Açık ve koyu zemin üzerinde renkli desen uygulaması yapmak	B.PASTA SÜSLEME UYGULAMALARI 1. Maket pastalar üzerine motif ve suların yerleştirilmesi a. Eskizlerin hazırlanması b. Kartondan maket pasta yapımı c. Motif ve suların yerleştirilmesi 2. Pasta süslemede yazı a. Pasta süslemede yazının önemi b. Yazı türlerini tanıma ve pasta üzerinde uygulama – Düz yazı şekli – Bitişik yazı şekli – İtalik yazı şekli c. Amblem ve marka çizimi	1. Süslemede geometrik biçimlerle şablon hazırlama 2. Motif ve su hazırlama 3. Deseni şablona çıkarma 4. Açık ve koyu zemin üzerinde renkli çalışma yapma	1. Planlı olmak 2. Yaratıcı olmak 3. Estetik olmak 4. Zaman ve enerjiyi verimli kullanmak
İşlemin yapılış süresi : 1 saat Öğrenme süresi : 16 saat			

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN : YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ
MESLEK/DAL : PASTACILIK
DERS : PASTA YAPIM TEKNİKLERİ
MODÜL : SÜSLEME UYGULAMALARI

KODU :
SÜRE : 40/32
ÖN KOŞUL :

AÇIKLAMA : Pasta süslemede kullanılan araç ve gereçleri tanıyabilme açısından sektör araştırması yapılması uygun olacaktır.

GENEL AMAÇ : Pasta süslemede kullanılan araç ve gereçleri tanıyarak tekniğine uygun süsleme uygulamaları yapabilecektir.

AMAÇLAR :

Öğrenci;

1-Pasta süsleme gereçlerini yöntemine uygun kullanıma hazırlayabilecek ve kullanabilecektir.

2-Pasta süslemede kullanılan araç ve gereçleri tanıyarak süslemede kullanılabilecektir.

İÇERİK

A.PASTA SÜSLEMEDE KULLANILAN ARAÇLARI HAZIRLAMASI VE KULLANIMI

1. Sıkma Torbaları
2. Duylar
3. Şekillendirici Ispatula ve Taraklar
4. Parşomen Kâğıdı
5. Pasta Bıçakları
6. Sıvama Paleti
7. Pasta Ayağı
8. Diğer Araçlar

B.PASTA SÜSLEMEDE KULLANILAN GEREÇLER HAZIRLANMASI VE KULLANIMI

1. **Kuruyemişler**
 - a. File fındık,fıstık
 - b. Toz fındık, fıstık
 - c. Tüm fındık, fıstık
 - d. Dövmüş fındık, ceviz
 - e. Toz Hindistan cevizi
 - f. Toz badem
 - g. Badem ezmesi
2. **Meyveler**
 - a. Çeşitli şekerlemeler
 - b. Dondurulmuş meyveler
 - c. Taze meyveler

- d. Konserve meyveleri
- e. Marmelatlar

3. Kremalar

- a. Beyaz krem
 - Pişirilerek hazırlanan
 - Krem şanti
- b. Çikolatalı kremalar
 - Pralin
 - Glase
- c. Kuvertürler
 - Kuvertur 1-extra
 - Kuvertur 2-Kokolin
 - Madlen
 - Bitter
 - Meyveli

4. Çeşitli Hazır Süsleme Gereçleri

- a. Marzipan (fondan) hamurundan yapılmış figürler
- b. Marzipan (fondan) hamurundan yapılmış kafes ve plaketer
- c. Gofretten hazırlanmış figürler
- d. Renkli şekerlemeler
 - Draje şekerlemeler
 - Granül şekerlemeler
 - İnci şekerlemeler

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: PASTACILIK		İŞ: SÜSLEME UYGULAMALARI YAPMAK	
İŞLEM NO: 1		İŞLEMİN ADI: Süsleme Gereçlerini Hazırlamak ve Kullanmak	
YETERLİK: Pastalara çeşitli süslemeler yapmak			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Pasta süslemede kullanılan tüm araç ve gereçler.			
İŞLEMİN STANDARDI: Pasta süsleme gereçlerini yöntemine uygun kullanıma hazırlayabilecek ve kullanabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Pasta süsleme araçlarını hazırlamak 2. Araçları kullanmak	A.PASTA SÜSLEMEDE KULLANILAN ARAÇLARI HAZIRLAMASI VE KULLANIMI 1. Sıkma torbaları 2. Duylar 3. Şekillendirici ıspatula ve taraklar 4. Parşomen kâğıdı 5. Pasta bıçakları 6. Sıvama paleti 7. Pasta ayağı 8. Diğer araçlar	1. Pasta süsleme araçlarını hazırlama 2. Araçları kullanma	1. Planlı olmak 2. Yaratıcı olmak 3. Estetik olmak 4. Zaman ve enerjiyi verimli kullanmak 5. İş kıyafeti kullanmak
İşlemin yapılış süresi : 1 saat Öğrenme süresi : 16 saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: PASTACILIK		İŞ: SÜSLEME UYGULAMALARI YAPMAK	
İŞLEM NO: 2		İŞLEMİN ADI: Araç ve Gereçleri Kullanarak Pasta Süslemek	
YETERLİK: Pastalara çeşitli süslemeler yapmak			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Pasta süslemede kullanılan tüm araç ve gereçler.			
İŞLEMİN STANDARDI: Pasta süslemede kullanılan araç ve gereçleri tanıyarak süslemede kullanılacaktır.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Pasta süsleme gereçlerini hazırlamak 2. Gereçleri kullanmak	B.PASTA SÜSLEMEDE KULLANILAN GEREÇLER HAZIRLANMASI VE KULLANIMI 1. Kuruyemişler a. File fındık, fıstık b. Toz fındık, fıstık c. Tüm fındık, fıstık d. Dövülmüş fındık, ceviz e. Toz Hindistan cevizi f. Toz badem g. Badem ezmesi 2. Meyveler a. Çeşitli şekerlemeler b. Dondurulmuş meyveler c. Taze meyveler d. Konserve meyveleri e. Marmelatlar 3. Kremalar a. Beyaz krem – Pişirilerek hazırlanan	1. Pasta süsleme gereçlerini hazırlama 2. Gereçleri kullanma	1. Planlı olmak 2. Yaratıcı olmak 3. Estetik olmak 4. Zaman ve enerjiyi verimli kullanmak 5. İş kıyafeti kullanmak

	– Krem şanti b. Çikolatalı kremalar – Pralin – Glase c. Kuvertürler – Kuvertur 1-extra – Kuvertur 2-kokolin – Madlen – Bitter – Meyveli 4. Çeşitli hazır süsleme gereçleri a. Marzipan (fondan) hamurundan yapılmış figürler b. Marzipan (fondan) hamurundan yapılmış kafes ve plaketer c. Gofretten hazırlanmış figürler d. Renkli şekerlemeler – Draje şekerlemeler – Granül şekerlemeler – İnci şekerlemeler		
İşlemin yapılış süresi : 1 saat Öğrenme süresi : 16 saat			

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN :YİYECEK- İÇECEK HİZMETLERİ

MESLEK/DAL :PASTACILIK

DERS :PASTA YAPIM TEKNİKLERİ

MODÜL :KREMA, SOS VE ŞURUPLAR

KODU :

SÜRE :40/32

ÖN KOŞUL :

AÇIKLAMALAR :Hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı, gerekli donanım, araç gereçler sağlanmalıdır. Uygulamalı olarak işlenmelidir.

GENEL AMAÇ : Öğrenciye, uygun mutfak ortamı sağlandığında; ürünün özelliğine uygun krema, sos ve şurup hazırlayabilecektir.

AMAÇLAR

Öğrenci;

- 1-Krema çeşitlerini ürünün özelliğine göre hazırlayabilecektir.
- 2-Sos çeşitlerini ürüne göre hazırlayabilecektir.
- 3-Şurup çeşitlerini ürüne göre hazırlayabilecektir.

İÇERİK

A. KREMALAR

Krema, Sos ve Şurup Hazırlanmasında Kullanılan Araçlar ve Özellikleri
Krema, Sos ve Şurup Hazırlanmasında Kullanılan Gereçler ve Özellikleri
Kremanın Pastacılıkta Yeri ve Önemi
Krema Çeşitleri Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler
Temel kremalar
Türeyenleri
Krema Hazırlama ve Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar
Saklama

B. SOSLAR

1. Pasta Yapımında Sosun Yeri ve Önemi
2. Sosların Kullanıldığı Yerler
3. Sos Çeşitleri ve İşlem Basamakları
4. Sos Çeşitleri ve Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar
5. Glazür Hazırlamada İşlem Basamakları
6. Saklama

C. ŞURUPLAR

Şurup Çeşitleri ve Kullanım Alanları

Şurup Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

Kaynama süresi

Kıvam

Limonun şuruba etkisi

Saklanması

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: PASTACILIK		İŞ: KREMA-SOS VE ŞURUP HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 1		İŞLEMİN ADI: Krema Hazırlamak	
YETERLİK: Krema-sos ve şuruplar hazırlama			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Çalışma tezgâhı, ocak, tencere, kaşık, ıspatula, çırpma teli, ölçü kapları, çırpıcı, yumurta tenceresi, elek, terazi, meyve sıkacağı, karıştırıcı.			
İŞLEMİN STANDARDI:Krema çeşitlerini ürünün özelliğine göre hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVIR
1. Beyaz kremayı pişirmek 2. Vanilya ve yağı ilave etmek 3. Çeşitlendirmede kullanılan gereçleri ilave etmek 4. Kremayı soğutmak 5. Kullanmak üzere muhafaza etmek 6. Hazır kremayı hazırlamak 7. Çeşitlendirmede kullanılan gereçleri ilave etmek 8. Kullanılmak üzere muhafaza etmek	A. KREMALAR 1. Krema, sos ve şurup hazırlanmasında kullanılan araçlar ve özellikleri 2. Krema, sos ve şurup hazırlanmasında kullanılan gereçler ve özellikleri 3. Kremanın pastacılıkta yeri ve önemi 4. Krema çeşitleri türeyenleri ve kullanıldığı yerler Temel kremalar Türeyenleri 5. Krema hazırlama ve pişirmede dikkat edilecek noktalar 6. Saklama	1. Araçları seçmek 2. Gereçleri seçmek 3. Vanilya ve yağı ilave etmek 4. Çeşitlendirmede kullanılan gereçleri ilave etmek 5. Kremayı soğutmak 6. Kullanmak üzere muhafaza etmek 7. Hazır kremayı hazırlamak 8. Çeşitlendirmede kullanılan gereçleri ilave etmek 9. Kullanılmak üzere muhafaza etmek	1. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 2. İş giysisi giymek 3. Planlı olmak 4. Estetik olmak 5. Zaman ve enerjiyi verimli kullanmak
İşlemin yapılış süresi : 2 saat Öğrenme süresi : 12 saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: PASTACILIK		İŞ: KREMA-SOS VE ŞURUP HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 2		İŞLEMİN ADI: Sos hazırlamak	
YETERLİK: Krema-sos ve şuruplar hazırlama			
ORTAM(Araç gereç, donanım ve koşullar Çalışma tezgâhı, ocak ,tencere, kaşık, spatül, çırpma teli, ölçü kapları, mikser, yumurta tenceresi, elek, terazi, meyve sıkacağı, blender			
İŞLEMİN STANDARDI:Sos çeşitlerini ürüne göre hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Vanilyalı sosları hazırlamak 2. Meyveli sosları hazırlamak 3. Çikolata soslarını hazırlamak 4. Glazür hazırlamak 5. Sosları kullanılmak üzere muhafaza etmek	B. SOSLAR 1. Pasta yapımında sosun yeri ve önemi 2. Sosların kullanıldığı yerler 3. Sos çeşitleri ve işlem basamakları 4. Sos çeşitleri ve hazırlamada dikkat edilecek noktalar 5. Glazür hazırlamada işlem basamakları 6. Saklama	1. Vanilyalı sosları hazırlamak 2. Meyveli sosları hazırlamak 3. Çikolata soslarını hazırlamak 4. Glazür hazırlamak 5. Sosları kullanılmak üzere muhafaza etmek	1. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 2. İş giysisi giymek 3. Planlı olmak 4. Estetik olmak 5. Zaman ve enerjiyi verimli kullanmak
İşlemin yapılış süresi : 2 saat Öğrenme süresi : 12 saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: PASTACILIK		İŞ: KREMA-SOS VE ŞURUP HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 3		İŞLEMİN ADI: Şurup hazırlamak	
YETERLİK: Krema-sos ve şuruplar hazırlama			
ORTAM(Araç gereç, donanım ve koşullar): Çalışma tezgâhı, ocak, tencere, kaşık, terazi, ölçü kapları.			
İŞLEMİN STANDARDI:Şurup çeşitlerini ürüne göre hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Ölçülü şekeri hazırlamak 2. Ölçülü suyu ilave etmek 3. Kaynatmak 4. Limon suyunu ilave etmek 5. Uygun sıcaklığa getirmek 6. Üründe kullanmak üzere muhafaza etmek	C. ŞURUPLAR 1. Şurup çeşitleri ve kullanım alanları 2. Şurup hazırlamada dikkat edilecek noktalar a. Kaynama süresi b. Kıvam c. Limonun şuruba etkisi 3. Saklanması	1. Ölçülü şekeri hazırlamak 2. Ölçülü suyu ilave etmek 3. Kaynatmak 4. Limon suyunu ilave etmek 5. Uygun sıcaklığa getirmek 6. Üründe kullanmak üzere muhafaza etmek	1. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyma 2. İş giysisi giyme 3. Planlı olma 4. Estetik olma 5. Zaman ve enerjiyi verimli kullanma
İşlemin yapılış süresi : 1 saat Öğrenme süresi : 8 saat			

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN	: YİYECEK – İÇECEK HİZMETLERİ
MESLEK/DAL	: PASTACILIK
DERS	: PASTA YAPIM TEKNİKLERİ
MODÜL	: YAŞ PASTALAR
KODU	:
SÜRE	:40/32
ÖN KOŞUL	:

AÇIKLAMALAR: Hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı, gerekli donanım, araç gereçler sağlanmalıdır. Sektörde araştırma yapılmalıdır. Uygulamalı olarak işlenmelidir.

GENEL AMAÇ: Öğrenciye uygun mutfak ortamı sağlandığında istenilen tat, kıvam, renk ve görünümde yaş pastalar hazırlayabilecektir.

AMAÇLAR

Öğrenci;

- 1-İstenilen tat, kıvam, renk ve görünümde gato pasta hazırlayabilecektir.
- 2-İstenilen tat, kıvam, renk ve görünümde baton pasta hazırlayabilecektir.
- 3-İstenilen tat, kıvam, renk ve görünümde rulo pasta hazırlayabilecektir.

İÇERİK

A.GATO PASTALAR

1. Gato, Baton, Rulo Pastada Kullanılan Islatma Şurupları

- a. Meyve suları
- b. Likörlü su
- c. Meyve suyu ve likör karışımı
- d. Şekerli su

2. Gato, Baton, Rulo Pastada Kullanılan Kremalar

3. Gato, Baton, Rulo Pastada Kullanılan Gereçler

- a. Meyveler
- b. Fındık, fıstık vb.
- c. Damla drop (damla çikolata) ve granül çikolata
- d. Meyve ezmesi
- e. Kestane püresi ve şekeri

4. Gato, Baton, Rulo Pastada Kullanılan Örtülükler

5. Süslemede Kullanılan Gereçler ve Özellikleri

- a. Meyve şekerlemeleri
- b. Taze meyveler
- c. Fındık, fıstık vb
- d. Kuvertürler

- e. Kakao
- f. Şeker boyası(gıda boyası)
- g. Hazır süsleme gereçleri
 - İnciler
 - Badem ezmesinden yapılan (marzipan)figürler
 - Diğerleri

6. Süsleme Gereçlerinin Kullanımında Dikkat Edilecek Noktalar

7. Saklanması

8. Gato Pasta Hazırlama

- a. Gatonun tanımı
- b. Gato pasta çeşitleri
 - Sade (beyaz) gato pasta
 - Kakaolu gato pasta
- c. Hamuru hazırlama, pişirme ve soğutma
- d. Katlara ayırma
- e. Islatma şurubunu hazırlama ve kullanma
- f. Krema hazırlama ve kullanma
- g. İç gereçleri hazırlama ve kullanma
- h. Örtülüğü hazırlama ve kullanma
- i. Dış gereçleri hazırlama ve kullanma
- j. Saklama ve servise hazırlama

B.BATON PASTALAR

1. Baton Çeşitleri

- a. Sade (beyaz) baton pasta
- b. Kakaolu baton pasta

2. Baton Hazırlama İşlem Basamakları

- a. Hamuru hazırlama, pişirme ve soğutma
- b. Katlara ayırma
- c. Krema hazırlama ve kullanma
- d. İç gereçleri hazırlama ve kullanma
- e. Örtülüğü hazırlama ve kullanma
- f. Dış gereçleri hazırlama ve kullanma

3. Saklama ve Servise Hazırlama

C-RULO PASTALAR

1. Rulo Çeşitleri

- a. Sade (beyaz) rulo pasta
- b. Kakaolu rulo pasta

2. Rulo Hazırlama İşlem Basamakları

- a. Hamuru hazırlama, pişirme ve soğutma
- b. Pandispanyayı rulo yapmada dikkat edilecek noktalar
- c. Krema hazırlama ve kullanma
- d. İç gereçleri hazırlama ve kullanma
- e. Örtülüğü hazırlama ve kullanma
- f. Dış gereçleri hazırlama ve kullanma

3. Saklama ve Servise Hazırlama

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: PASTACILIK		İŞ: YAŞ PASTALAR HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 1		İŞLEMİN ADI: Gato Pasta Hazırlamak	
YETERLİK: Yaş pastalar hazırlamak			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Çalışma tezgâhı, fırın, çeşitli kalıplar, terazî, elek, ölçü kapları, tepsiler, bıçak, ocak, doğrama tahtası, krema tenceresi, karıştırıcı, çırpma teli, çeşitli duylar, sos kepçesi, tepsiler, servis tabakları, krema torbası, çırpıcı, rende, spatula, sıyırma mikası, sıvama paleti, şekillendirici taraklar, sistire palet.			
İŞLEMİN STANDARDI: İstenilen tat, kıvam, renk ve görünümde gato pasta hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Pandispanya hazırlamak 2. Kremayı hazırlamak 3. İslatma şurubunu hazırlamak 4. Örtülüğü hazırlamak 5. Katlara ayırmak 6. İslatma şurubunu kullanmak 7. Ara kremayı sürmek 8. İç gereçleri kullanmak 9. Kremayı kullanmak 10. Üst pandispanyayı kapatmak 11. Dış kremayı sürmek 12. Örtülüğü kullanmak 13. Süslemek 14. Saklama ve servise hazırlama	A.GATO PASTALAR 1. Gato, baton, rulo pastada kullanılan ıslatma şurupları a. Meyve suları b. Likörlü su c. Meyve suyu ve likör karışımı d. Şekerli su 2. Gato, Baton, rulo pastada kullanılan kremalar 3. Gato, baton, rulo pastada kullanılan gereçler a. Meyveler b. Fındık, fıstık vb. c. Damla drop (damla çikolata) ve granül çikolata d. Meyve ezmesi e. Kestane püresi ve şekeri 4. Gato, baton, rulo pastada kullanılan	1. İslatma şurubunu hazırlama 2. Katlara ayırma 3. Kremayı sürme 4. İç gereçleri kullanma 5. Üst pandispanyayı kapatma 6. Örtülüğü kullanma 7. Süsleme 8. Saklama ve servise hazırlama	Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak İş giysisi giymek Planlı olmak Estetik olmak Zaman ve enerjiyi verimli kullanmak

	örtülükler 5. Süslemede kullanılan gereçler ve özellikleri a. Meyve şekerlemeleri b. Taze meyveler c. Fındık, fıstık vb. d. Kuvertürler e. Kakao f. Şeker boyası(gıda boyası) g. Hazır süsleme gereçleri – İnciler – Badem ezmesinden yapılan (marzipan)figürler – Diğerleri 6. Süsleme gereçlerinin kullanımında dikkat edilecek noktalar 7. Saklanması 8. Gato pasta hazırlama a. Gatonun tanımı b. Gato pasta çeşitleri – Sade (beyaz) gato pasta – Kakaolu gato pasta c. Hamuru hazırlama, pişirme ve soğutma d. Katlara ayırma e. Islatma şurubunu hazırlama ve kullanma f. Krema hazırlama ve kullanma g. İç gereçleri hazırlama ve kullanma h. Örtülüğü hazırlama ve kullanma i. Dış gereçleri hazırlama ve		
--	---	--	--

	kullanma j. Saklama ve servise hazırlama		
İşlemin yapılış süresi : 2 saat Öğrenme süresi : 14 saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: PASTACILIK		İŞ: YAŞ PASTALAR HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 2		İŞLEMİN ADI: Baton Pasta Hazırlamak	
YETERLİK: Yaş pastalar hazırlamak			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Çalışma tezgâhı, çırpıcı, fırın, çeşitli kalıplar, terazi, elek, ölçü kapları, bıçak, ocak, doğrama tahtası, krema tenceresi, karıştırıcı, çırpma teli, çeşitli duylar, sos kepçesi, tepsiler, servis tabakları, krema torbası, rende, ıspatula, sıyırma mikası, sıvama paleti, şekillendirici taraklar, sistire palet.			
İŞLEMİN STANDARDI: İstenilen tat, kıvam, renk ve görünümde baton pasta hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
Pandispanya hazırlamak Kremayı hazırlamak İslatma şurubunu hazırlamak Örtülüğü hazırlamak Katlara ayırmak İslatma şurubunu kullanmak Ara kremayı sürmek İç gereçleri kullanmak Kremayı kullanmak 10. Üst pandispanyayı kapatmak 11. Dış kremayı sürmek 12. Örtülüğü kullanmak 13. Süslemek 14. Saklama ve servise hazırlamak	B.BATON PASTALAR 1. Baton çeşitleri Sade (beyaz) baton pasta Kakaolu baton pasta 2. Baton hazırlama işlem basamakları a. Hamuru hazırlama, pişirme ve soğutma b. Katlara ayırma c. Krema hazırlama ve kullanma d. İç gereçleri hazırlama ve kullanma e. Örtülüğü hazırlama ve kullanma f. Dış gereçleri hazırlama ve kullanma 3. Saklama ve servise hazırlama	Pandispanya hazırlama Kremayı hazırlama İslatma şurubunu hazırlama Örtülüğü hazırlama Katlara ayırma İslatma şurubunu kullanma Ara kremayı sürme İç gereçleri kullanma Kremayı kullanma 10. Üst pandispanyayı kapatma 11. Dış kremayı sürme 12. Örtülüğü kullanma 13. Süsleme 14. Saklama ve servise hazırlama	Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak İş giysisi giymek Planlı olmak Estetik olmak Zaman ve enerjiyi verimli kullanmak
İşlemin yapılış süresi : 2 saat Öğrenme süresi : 12 saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: PASTACILIK		İŞ: YAŞ PASTALAR HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 3		İŞLEMİN ADI: Rulo Pasta Hazırlamak	
YETERLİK: Yaş pastalar hazırlamak			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Çalışma tezgâhı, fırın, çeşitli kalıplar, terazi, elek, ölçü kapları, bıçak, ocak, doğrama tahtası, krema tenceresi, karıştırıcı, çırpma teli, çeşitli duylar, sos kepçesi, tepsiler, servis tabakları, krema torbası, çırpıcı, rende, ıspatula, sıyırma mikası, sıvama paleti, şekillendirici taraklar, sistire palet.			
İŞLEMİN STANDARDI: İstenilen tat, kıvam, renk ve görünümde rulo pasta hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
Pandispanya hazırlamak Kremayı hazırlamak İslatma şurubunu hazırlamak Örtülüğü hazırlamak Rulo şeklinde sarmak İslatma şurubunu kullanmak Ara kremayı sürmek İç gereçleri kullanmak Kremayı kullanmak 10. Dış kremayı sürmek 11. Örtülüğü kullanmak 12. Süslemek 13. Saklama ve servise hazırlamak	C-RULO PASTALAR 1. Rulo çeşitleri a. Sade (beyaz) rulo pasta b. Kakaolu rulo pasta 2. Rulo hazırlama işlem basamakları a. Hamuru hazırlama, pişirme ve soğutma b. Pandispanyayı rulo yapmada dikkat edilecek noktalar c. Krema hazırlama ve kullanma d. İç gereçleri hazırlama ve kullanma e. Örtülüğü hazırlama ve kullanma f. Dış gereçleri hazırlama ve kullanma 3. Saklama ve servise hazırlama	1. Pandispanya hazırlama 2. Kremayı hazırlama 3. İslatma şurubunu hazırlama 4. Örtülüğü hazırlama 5. Rulo şeklinde sarma 6. İslatma şurubunu kullanma 7. Ara kremayı sürme 8. İç gereçleri kullanma 9. Kremayı kullanma 10. Dış kremayı sürme 11. Örtülüğü kullanma 12. Süsleme 13. Saklama ve servise hazırlama	1. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 2. İş giysisi giymek 3. Planlı olmak 4. Estetik olmak 5. Zaman ve enerjiyi verimli kullanmak
İşlemin yapılış süresi : 2 saat		Öğrene süresi : 8 saat	

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN :YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

MESLEK/DAL :PASTACILIK

DERS :PASTA YAPIM TEKNİKLERİ

MODÜL :KURU PASTALAR

KODU :

SÜRE :40/32

ÖN KOŞUL :

AÇIKLAMALAR :Hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı, gerekli donanım, araç gereçler sağlanmalıdır. Sektörde araştırma yapılmalıdır. Uygulamalı olarak işlenmelidir.

GENEL AMAÇ :Öğrenciye uygun mutfak ortamı sağlandığında hamur hazırlama tekniklerini kullanarak kuru pastalar hazırlayabilecektir.

AMAÇLAR:

Öğrenci;

- 1- İstenilen tat, pişkinlik, renk ve görünümde kurabiyeler hazırlayabilecektir.
- 2-Kıyılarak hazırlanan hamurlardan istenilen tat, pişkinlik, renk ve görünümde kuru pastalar hazırlayabilecektir.
- 3- Mayalı hamurlardan istenilen tat, pişkinlik, renk ve görünümde kuru pastalar hazırlayabilecektir.
- 4- Çırpılarak hazırlanan hamurlardan istenilen tat, pişkinlik, renk ve görünümde kuru pastalar hazırlayabilecektir.
- 5- Pişirilerek yapılan hamurlardan istenilen tat, pişkinlik, renk ve görünümde kuru pastalar hazırlayabilecektir.
- 6- Milföy hamurundan istenilen tat, pişkinlik, renk ve görünümde kuru pastalar hazırlayabilecektir.

İÇERİK

A. KURU PASTALAR İÇİN ÖN HAZIRLIK

1. Kuru Pastaların Tanımı
2. Pastacılıktaki Önemi
3. Kuru Pasta Çeşitleri
 - a. Kurabiyeler
 - b. Bisküviler
 - c. Diğerleri
4. Kuru Pastanın Hazırlanmasında Kullanılan Araçlar
5. Kuru Pastanın Hazırlanmasında Kullanılan Gereçler

B. KURABİYELER HAZIRLAMA

- 1. Kurabiye Çeşitleri ve Hazırlama**
 - a. Un kurabiyesi
 - b. Acı badem
 - c. Diğerleri (ev kurabiyesi, meyveli, çikolatalı vb.)
- 2. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar**
- 3. Pişen Üründe Aranılan Özellikler**
- 4. Saklanması**

C. KIYILARAK HAZIRLANAN HAMURLARDAN KURU PASTALAR HAZIRLAMA

- 1. Çeşitleri ve Hazırlama**
 - a. Sable bisküvi
 - b. İki renkli bisküvi
 - c. Marmelatlı düğme bisküvi
- 2. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar**
- 3. Pişen Üründe Aranılan Özellikler**
- 4. Süsleme ve Servise Hazırlama**
- 5. Saklama**

D. MAYALI HAMURLARDAN KURU PASTALAR HAZIRLAMA

- 1. Çeşitleri ve Hazırlama**
 - a. Baton sale (susamlı çubuk)
 - b. Anasonlu simit
- 2. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar**
- 3. Pişen Üründe Aranılan Özellikler**
- 4. Süsleme ve Servise Hazırlama**
- 5. Saklama**

E. ÇIRPILARAK HAZIRLANAN HAMURLARDAN KURU PASTALAR HAZIRLAMA

- 1. Çeşitleri ve Hazırlama**
 - a. Landoşe (torba) bisküvi
 - b. Beze
 - c. Madlen bisküvi
- 2. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar**
- 3. Pişen Üründe Aranılan Özellikler**
- 4. Süsleme ve Servise Hazırlama**
- 5. Saklama**

F. PİŞİRİLEREK YAPILAN HAMURLARDAN KURU PASTALAR HAZIRLAMA

- 1. Çeşitleri ve Hazırlama**
 - a. Boru bisküvi
 - b. Halka bisküvi
- 2. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar**
- 3. Pişen Üründe Aranılan Özellikler**
- 4. Süsleme, Servise Hazırlama ve Saklama**

G. MİLFÖY HAMURUNDAN KURU PASTALAR HAZIRLAMA

- 1. Çeşitleri ve Hazırlama**
 - a. Çubuk bisküvi
 - b. Tuzlu bisküvi (susamlı kraker)
- 2. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar**
- 3. Pişen Üründe Aranılan Özellikler**
- 4. Süsleme, Servise Hazırlama ve Saklama**

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: PASTACILIK		İŞ: KURU PASTALAR HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 1		İŞLEMİN ADI: Kuru Pastalar İçin Ön Hazırlık Yapmak	
YETERLİK: Kuru pastalar hazırlamak			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Fırın, tepsiler, çalışma tezgâhı, kopatlar, kalıplar, merdane, rulet, yumurta fırçası, servis tabakları, elek, bıçak.			
İŞLEMİN STANDARDI: İstenilen tat, pişkinlik, renk ve görünümde kurabiyeler hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Kuru pastanın hazırlanmasında kullanılan araçları hazırlamak 2. Kuru pastanın hazırlanmasında kullanılan gereçleri hazırlamak	A. KURU PASTALAR İÇİN ÖN HAZIRLIK 1. Kuru pastaların tanımı 2. Pastacılıktaki önemi 3. Kuru pasta çeşitleri d. Kurabiyeler e. Bisküviler f. Diğerleri 4. Kuru pastanın hazırlanmasında kullanılan araçlar 5. Kuru pastanın hazırlanmasında kullanılan gereçler	1. Araçları hazırlamak 2. Gereçleri hazırlamak	1. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 2. İş giysisi giymek 3. Planlı olmak 4. Zaman ve enerjiyi verimli kullanmak
İşlemin yapılış süresi : 20 dakika Öğrenme süresi : 1 saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: PASTACILIK		İŞ: KURU PASTALAR HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 2		İŞLEMİN ADI: Kurabiyeler Hazırlamak	
YETERLİK: Kuru pastalar hazırlamak			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Fırın, tepsiler, çalışma tezgâhı, kopatlar, kalıplar, merdane, rulet, yumurta fırçası, servis tabakları, elek, bıçak.			
İŞLEMİN STANDARDI: İstenilen tat, pişkinlik, renk ve görünümde kurabiyeler hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVIR
1. Araçları hazırlama ve kullanma 2. Gereçleri hazırlama ve kullanma 3. Un kurabiyesi hamurunu hazırlama 4. Diğer kurabiyeleri hazırlamak 5. Şekillendirme 6. Pişirme 7. Saklama	B. KURABİYELER HAZIRLAMA 1. Kurabiye çeşitleri ve hazırlama a. Un kurabiyesi b. Acı badem c. Diğerleri (ev kurabiyesi, meyveli, çikolatalı vb.) 2. Pişirmede dikkat edilecek noktalar 3. Pişen üründe aranılan özellikler 4. Saklanması	1. Araçları hazırlama ve kullanma 2. Gereçleri hazırlama ve kullanma 3. Un kurabiyesi hamurunu hazırlama 4. hazırlama 5. Diğer kurabiyelerin hazırlama 6. Şekillendirme 7. Pişirme 8. Saklama	1. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 2. İş giysisi giymek 3. Planlı olmak 4. Estetik olmak 5. Zaman ve enerjiyi verimli kullanmak
İşlemin yapılış süresi :1 saat Öğrenme süresi : 3 saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: PASTACILIK		İŞ: KURU PASTALAR HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 3		İŞLEMİN ADI: Kıyılarak Yapılan Hamurlardan Kuru Pastalar Hazırlamak	
YETERLİK: Kuru pastalar hazırlamak			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Fırın, tepsiler, çalışma tezgâhı, kopatlar, kalıplar, merdane, rulet, yumurta fırçası, servis tabakları, elek, bıçak.			
İŞLEMİN STANDARDI: Kıyılarak hazırlanan hamurlardan istenilen tat, pişkinlik, renk ve görünümde kuru pastalar hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Gereçleri hazırlamak 3. Bisküvi hamurunu hazırlamak 4. Şekillendirmek 5. Pişirmek 6. Süsleme ve servise hazırlamak 7. Saklamak	C. KİYILARAK HAZIRLANAN HAMURLARDAN KURU PASTALAR HAZIRLAMA 1. Çeşitleri ve hazırlama a. Sable bisküvi b. İki renkli bisküvi c. Marmelatlı düğme bisküvi 2. Pişirmede dikkat edilecek noktalar 3. Pişen üründe aranılan özellikler 4. Süsleme ve servise hazırlama 5. saklama	1. Araçları hazırlamak 2. Gereçleri hazırlamak 3. Bisküvi hamurunu hazırlamak 4. Şekillendirmek 5. Pişirmek 6. Süsleme ve servise hazırlamak 7. Saklamak	1. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 2. İş giysisi giymek 3. Planlı olmak 4. Estetik olmak 5. Zaman ve enerjiyi verimli kullanmak
İşlemin yapılış süresi :1 saat Öğrenme süresi : 5 saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: PASTACILIK		İŞ: KURU PASTALAR HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 4		İŞLEMİN ADI: Mayalı Hamurlardan Kuru Pastalar Kuru Pastalar Hazırlamak	
YETERLİK: Kuru pastalar hazırlamak			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Fırın, tepsiler, çalışma tezgâhı, kopatlar, kalıplar, merdane, rulet, yumurta fırçası, servis tabakları, elek, bıçak.			
İŞLEMİN STANDARDI: Mayalı hamurlardan istenilen tat, pişkinlik, renk ve görünümde kuru pastalar hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Gereçleri hazırlamak 3. Hamuru hazırlamak 4. Şekillendirmek 5. Pişirmek 6. Süsleme ve servise hazırlamak 7. Saklamak	D. MAYALI HAMURLARDAN KURU PASTALAR HAZIRLAMA 1. Çeşitleri ve hazırlama a. Baton sale (susamlı çubuk) b. Anasonlu simit 2. Pişirmede dikkat edilecek noktalar 3. Pişen üründe aranılan özellikler 4. Süsleme ve servise hazırlama 5. Saklama	1. Araçları hazırlamak 2. Gereçleri hazırlamak 3. Hamuru hazırlamak 4. Şekillendirmek 5. Pişirmek 6. Süsleme ve servise hazırlamak 7. Saklamak	1. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 2. İş giysisi giymek 3. Planlı olmak 4. Estetik olmak 5. Zaman ve enerjiyi verimli kullanmak
İşlemin yapılış süresi : 2 saat Öğrenme süresi : 5 saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: Pastacılık		İŞ: Kuru pastalar hazırlamak	
İŞLEM NO: 5		İŞLEMİN ADI: Çırpılarak Yapılan Hamurlardan Kuru Pastalar Hazırlamak	
YETERLİK: Kuru pastalar hazırlamak			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Fırın, tepsiler, çalışma tezgâhı, kopatlar, kalıplar, merdane, rulet, yumurta fırçası, servis tabakları, elek, bıçak,			
İŞLEMİN STANDARDI: Çırpılarak hazırlanan hamurlardan istenilen tat, pişkinlik, renk ve görünümde kuru pastalar hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Gereçleri hazırlamak 3. Hamuru hazırlamak 4. Şekillendirmek 5. Pişirmek 6. Süsleme ve servise hazırlamak 7. Saklamak	E. ÇIRPILARAK HAZIRLANAN HAMURLARDAN KURU PASTALAR HAZIRLAMA 1. Çeşitleri ve hazırlama a. Landoşe (torba) bisküvi b. Beze c. Madlen bisküvi 2. Pişirmede dikkat edilecek noktalar 3. Pişen üründe aranılan özellikler 4. Süsleme ve servise hazırlama 5. Saklama	1. Araçları hazırlamak 2. Gereçleri hazırlamak 3. Hamuru hazırlamak 4. Şekillendirmek 5. Pişirmek 6. Süsleme ve servise hazırlamak 7. Saklamak	1. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 2. İş giysisi giymek 3. Planlı olmak 4. Estetik olmak 5. Zaman ve enerjiyi verimli kullanmak
İşlemin yapılış süresi : 1 saat Öğrenme süresi : 6 saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: PASTACILIK		İŞ: KURU PASTALAR HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 6		İŞLEMİN ADI: Pişirilerek yapılan hamurlardan kuru pastalar hazırlamak	
YETERLİK: Kuru pastalar hazırlamak			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Fırın, tepsiler, çalışma tezgâhı, kopatlar, kalıplar, merdane, rulet, yumurta fırçası, servis tabakları, elek, bıçak.			
İŞLEMİN STANDARDI: Pişirilerek yapılan hamurlardan istenilen tat, pişkinlik, renk ve görünümde kuru pastalar hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Gereçleri hazırlamak 3. Hamuru hazırlamak 4. Şekillendirmek 5. Pişirmek 6. Süsleme ve servise hazırlamak 7. Saklamak	F. PİŞİRİLEREK YAPILAN HAMURLARDAN KURU PASTALAR HAZIRLAMA 1. Çeşitleri ve hazırlama a. Boru bisküvi b. Halka bisküvi 2. Pişirmede dikkat edilecek noktalar 3. Pişen üründe aranılan özellikler 4. Süsleme, servise hazırlama ve saklama	8. Araçları hazırlamak 9. Gereçleri hazırlamak 10. Hamuru hazırlamak 11. Şekillendirmek 12. Pişirmek 13. Süsleme ve servise hazırlamak 14. Saklamak	1. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 2. İş giysisi giymek 3. Planlı olmak 4. Estetik olmak 5. Zaman ve enerjiyi verimli kullanmak
İşlemin yapılış süresi : 2 saat Öğrenme süresi : 6 saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: PASTACILIK		İŞ: KURU PASTALAR HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 7		İŞLEMİN ADI: Milföy (foyote)hamurundan kuru pastalar hazırlamak	
YETERLİK: Kuru pastalar hazırlamak			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Fırın, tepsiler, çalışma tezgâhı, kopatlar, kalıplar, merdane, rulet, yumurta fırçası, servis tabakları, elek, bıçak.			
İŞLEMİN STANDARDI: Milföy hamurundan istenilen tat, pişkinlik, renk ve görünümde b kuru pastalar hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Gereçleri hazırlamak 3. Hamuru hazırlamak 4. Şekillendirmek 5. Pişirmek 6. Süsleme ve servise hazırlamak 7. Saklamak	G. MİLFÖY HAMURUNDAN KURU PASTALAR HAZIRLAMA 1. Çeşitleri ve hazırlama c. Çubuk bisküvi d. Tuzlu bisküvi (susamlı kraker) 2. Pişirmede dikkat edilecek noktalar 3. Pişen üründe aranılan özellikler 4. Süsleme, servise hazırlama ve saklama	1. Araçları hazırlamak 2. Gereçleri hazırlamak 3. Hamuru hazırlamak 4. Şekillendirmek 5. Pişirmek 6. Süsleme ve servise hazırlamak 7. Saklamak	1. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 2. İş giysisi giymek 3. Planlı olmak 4. Estetik olmak 5. Zaman ve enerjiyi verimli kullanmak
İşlemin yapılış süresi : 3 saat Öğrenme süresi : 6 saat			

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN : YİYECEK –İÇECEK HİZMETLERİ

MESLEK/DAL : PASTACILIK

DERS : PASTA YAPIM TEKNİKLERİ

MODÜL : TART, TARTÖLET VE PAYLAR

KODU :

SÜRE : 40/32

ÖN KOŞUL :

AÇIKLAMALAR :Hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı, gerekli donanım, araç-gereçlerin sağlanmalıdır. Uygulamalı olarak işlenmelidir. Sektörde araştırma yapılmalıdır.

GENEL AMAÇ :Öğrenciye uygun mutfak ortamı sağlandığında tekniğine ve ürünün özelliğine uygun olarak tart, tartölet ve paylar hazırlayabilecektir.

AMAÇLAR :

Öğrenci;

1-Tart ve tartölet hazırlayıp uygun gereçleri kullanarak süsleyebilecek ve servise hazırlayabilecektir.

2- Paylar hazırlayıp uygun gereçleri kullanarak süsleyebilecek ve servise hazırlayabilecektir.

İÇERİK

A.TART VE TARTÖLETLER

1. Tart ve Tartöletin Tanımı

2. Özellikleri ve Çeşitleri

3. Tart ve Tartölet Hamuru Hazırlamada Kullanılan Araçlar

a. Tart ve pay kalıpları

b. Tartölet kalıpları

4. Hamurun Hazırlanmasında Kullanılan Gereçlerin Genel Özellikleri

5. Hamur Hazırlama

6. Hamurun Kalıba Yerleştirilmesi

7. İç Gereçleri Kullanımı

8. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

9. Kalıptan Çıkarmada Dikkat Edilecek Noktalar

10. Süslemede Kullanılan Gereçler

a. Marmelat

b. Jöle (ıslak)

c. Meyveler (taze, konserve)

d. File fındık, toz fıstık

- e. Meyve şekerlemeleri
- f. Krem şanti
- g. İsviçre merengi

B.PAYLAR

1. **Payların Tanımı ve Özellikleri**
2. **Alt Hamuru Kalıba Yerleştirme**
3. **İç Gereçlerin Kullanımı**
 - a. Meyveler (taze)
 - b. Sote edilen ve şurup içinde pişirilen meyveler
4. **Strozel**
5. **Üst Hamurun Kapatılması**
 - a. Kafes şeklinde
 - b. Tamamını kapatarak
6. **Pişırmada Dikkat Edilecek Noktalar**
7. **Kalıptan Çıkarma**
8. **Servise Hazırlanması**
9. **Saklanması**

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: PASTACILIK		İŞ: TART, TARTÖLET VE PAY HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 1		İŞLEMİN ADI: Tart ve Tartölet Hazırlamak	
YETERLİK: Tart, tartölet ve paylar hazırlamak			
ORTAM(Araç gereç, donanım ve koşullar): Çalışma tezgâhı, fırın, merdane, tart ve tartölet kalıpları, fırça, bıçak, doğrama tahtası, duylar, krema torbası.			
İŞLEMİN STANDARDI: Tart ve tartölet hazırlayıp uygun gereçleri kullanarak süsleyebilecek ve servise hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Hamuru hazırlamak 3. Hamuru dinlendirmek 4. İç gereçleri hazırlamak 5. İç gereçleri kullanmak 6. Pişirmek 7. Kalıptan çıkarmak 8. Süslemek 9. Servise hazırlamak 10. Saklamak	A.TART VE TARTÖLETLER 1. Tart ve tartöletin tanımı 2. Özellikleri ve çeşitleri 3. Tart ve tartölet hamuru hazırlamada kullanılan araçlar a. Tart ve pay kalıpları b. Tartölet kalıpları 4. Hamurun hazırlanmasında kullanılan gereçlerin genel özellikleri 5. Hamur hazırlama 6. Hamurun kalıba yerleştirilmesi 7. İç gereçleri kullanımı 8. Pişirmede dikkat edilecek noktalar 9. Kalıptan çıkarmada dikkat edilecek noktalar 10. Süslemede kullanılan gereçler a. Marmelat b. Jöle (ıslak) c. Meyveler (taze, konserve)	Araçları hazırlama Hamuru hazırlama Hamuru dinlendirme İç gereçleri hazırlama İç gereçleri kullanma Pişirme Kalıptan çıkarma Süsleme Servise hazırlama 10. Saklama	1. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 2. İş giysisi giymek 3. Planlı olmak 4. Estetik olmak 5. Zaman ve enerjiyi verimli kullanmak

	d. File fındık,toz fıstık e. Meyve şekerlemeleri f. Krem şanti g. İsviçre merengi		
İşlemin yapılış süresi : 2 saat Öğrenme süresi : 16 saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: PASTACILIK		İŞ: TART, TARTÖLET VE PAYLAR HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 2		İŞLEMİN ADI: Paylar Hazırlamak	
YETERLİK: Tart, tartölet ve paylar hazırlamak			
ORTAM(Araç gereç, donanım ve koşullar): Çalışma tezgâhı, fırın, merdane, tart ve tartölet kalıpları, fırça, bıçak, doğrama tahtası, duylar, krema torbası			
İŞLEMİN STANDARDI: Paylar hazırlayıp uygun gereçleri kullanarak süsleyebilecek ve servise hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Hamuru hazırlamak 3. Hamuru dinlendirmek 4. İç gereçleri hazırlamak 5. İç gereçleri kullanmak 6. Pişirmek 7. Kalıptan çıkarmak 8. Süslemek 9. Servise hazırlamak 10. Saklamak	B.PAYLAR 1. Payların tanımı ve özellikleri 2. Alt hamuru kalıba yerleştirme 3. İç gereçlerin kullanımı a. Meyveler (taze) b. Sote edilen ve şurup içinde pişirilen meyveler 4. Strosel 5. Üst hamurun kapatılması a. Kafes şeklinde b. Tamamını kapatarak 6. Pişirmede dikkat edilecek noktalar 7. Kalıptan çıkarma 8. Servise hazırlanması 9. Saklanması	1. Araçları hazırlamak 2. Hamuru hazırlamak 3. Hamuru dinlendirmek 4. İç gereçleri hazırlamak 5. İç gereçleri kullanmak 6. Pişirmek 7. Kalıptan çıkarmak 8. Süslemek 9. Servise hazırlamak 10. Saklamak	1. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 2. İş giysisi giymek 3. Planlı olmak 4. Estetik olmak 5. Zaman ve enerjiyi verimli kullanmak
İşlemin yapılış süresi : 2 saat Öğrenme süresi : 16 saat			