



LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ
EUROPEAN UNIVERSITY OF LEFKE

PASTACILIK ve EKMEKÇİLİK BÖLÜMÜ

PROGRAM BİLGİSİ

www.eul.edu.tr

PROGRAM BİLGİLERİ

Programın Adı ve Verilen Derece

Pastacılık ve Ekmekçilik- Önlisans

Eğitim Süresi

2 Yıl-4 dönem

Toplam Kredi / AKTS Kredisi

72/120

Öğretim Dili

Türkçe

Misyon ve Vizyon

Misyon

Pastacılık ve Ekmekçilik Programı'nın misyonu; öğrencilere pastacılık ve fırıncılık alanında gerekli teorik bilgi ve uygulama becerilerini kazandırmak, gıda güvenliği ve hijyen ilkelerine bağlı, mesleki etik değerlere saygılı, yenilikçi ve girişimci bireyler yetiştirmektir. Program, Türk mutfak kültürünün geleneksel tatlarını korurken aynı zamanda dünya pastacılık ve ekmekçilik trendlerini takip edebilen profesyoneller kazandırmayı amaçlamaktadır.

Vizyon

Pastacılık ve Ekmekçilik Programı olarak vizyonumuz; ulusal ve uluslararası düzeyde tanınan, yenilikçi, yaratıcı ve nitelikli pastacı ve fırıncılar yetiştirerek, unlu mamuller ve pastacılık sektöründe öncü ve tercih edilen bir eğitim programı olmaktır.

Programın Amaçları

- Öğrencilere pastacılık ve ekmekçilik alanında temel teorik bilgi ve uygulama becerilerini kazandırmak.
- Geleneksel Türk pastacılığı ve ekmekçilik kültürünü koruyarak, uluslararası alanlarda uygulanabilir yenilikçi ürünler geliştirebilen bireyler yetiştirmek.
- Fırıncılık ve pastacılık sektöründe gıda güvenliği, hijyen ve kalite standartlarına uygun üretim yapabilecek profesyoneller kazandırmak.
- Alanında yaratıcı, girişimci, etik değerlere bağlı ve sorumluluk bilinci yüksek mezunlar yetiştirmek.

- Ulusal ve uluslararası düzeyde rekabet edebilecek mesleki donanıma, iletişim becerisine ve yabancı dil yeterliliğine sahip bireyler yetiştirmek.
- Pastacılık ve ekmekçilik sektöründe yenilikçi teknolojileri takip ederek kendini sürekli geliştirebilen profesyoneller kazandırmak.
- Öğrencilere bireysel girişimcilik ve kendi işletmesini kurma konusunda bilgi ve beceri kazandırmak.

Program Çıktıları

- Pastacılık ve ekmekçilik alanında temel teorik bilgiye ve güncel tekniklere hâkim olur.
- Türk ve dünya unlu mamuller kültürü, tarihçesi ve güncel trendleri hakkında bilgi sahibi olur.
- Gıda bilimi, beslenme, hijyen ve gıda güvenliği konularında yeterli bilgi edinir.
- Teorik bilgiyi pastacılık ve ekmekçilik uygulamalarına aktarır.
- Farklı hamur hazırlama, pişirme ve süsleme tekniklerini uygular.
- Menü ve ürün planlama, maliyet hesaplama ve stok kontrolü yapar.
- Geleneksel ve modern unlu mamulleri hazırlayarak yenilikçi ve estetik ürünler ortaya koyar.
- Yabancı dil bilgisini mesleki iletişim ve uygulamalarda kullanır.

3. Yetkinlikler

- Bireysel sorumluluk alır, ekip çalışmasına etkin şekilde katılır.
- Mesleki sorunlara çözüm üretir ve gerektiğinde inisiyatif alır.
- Yaşam boyu öğrenme anlayışıyla kendini sürekli geliştirir.
- Mesleki gelişimini destekleyecek seminer, kurs ve etkinliklere katılır.
- İş hayatında etkin iletişim kurar, müşteri ilişkilerini yönetir.
- Ulusal ve uluslararası pastacılık ve ekmekçilik alanlarında çalışabilecek düzeyde iletişim becerisi kazanır.
- Mesleki etik ilkelere bağlı olarak çalışır.
- İş sağlığı, iş güvenliği, gıda güvenliği ve kalite standartlarına uygun davranır.
- Pastacılık ve ekmekçilik alanındaki yenilikçi teknikleri ve teknolojileri takip eder ve uygular.

Müfredat

1. Yıl Güz

DERS KODU	DERS ADI	(T-U-L)K	AKTS	DERS TÜRÜ
ASLK101	YİYECEK ÜRETİMİ I	(2-0-2)3	7	ZORUNLU
PAST101	YİYECEK ÜRETİMİ I	(2-0-2)3	7	ZORUNLU
PAST153	MUTFAK YÖNETİMİ	(3-0-0)3	6	ZORUNLU
SHZY101	BESLENME İLKELERİ	(3-0-0)3	6	ZORUNLU
USBT01	ÜNİVERSİTE ORTAK SEÇMELİ (BİLİŞİM TEKNOLOJİSİ)	(3-0-0)3	4	SEÇMELİ
UYDS01	YABANCI DİL SEÇMELİ I	(3-0-0)3	3	SEÇMELİ
USSC01	ÜNİVERSİTE ORTAK SEÇMELİ I	(3-0-0)3	4	SEÇMELİ

1. Yıl Bahar

DERS KODU	DERS ADI	(T-U-L)K	AKTS	DERS TÜRÜ
ASLK102	YİYECEK ÜRETİMİ II	(2-0-2)3	7	ZORUNLU
PAST102	YİYECEK ÜRETİMİ II	(2-0-2)3	7	ZORUNLU
PAST108	YİYECEK HAZIRLAMA VE PİŞİRME TEKNİKLERİ	(2-0-2)3	6	ZORUNLU
PAST154	MUTFAK ÇEŞİTLERİ	(3-0-0)3	6	ZORUNLU
ORTK106	TÜRKÇE	(2-0-0)2	2	ZORUNLU
ORTK108	TARİH	(2-0-0)2	2	ZORUNLU
UFDS01	ÜNİVERSİTE ORTAK SEÇMELİ (FELSEFE GRUBU)	(3-0-0)3	4	SEÇMELİ
UYDS02	YABANCI DİL SEÇMELİ II	(3-0-0)3	3	SEÇMELİ

2. Yıl Güz

DERS KODU	DERS ADI	(T-U-L)K	AKTS	DERS TÜRÜ
ASLK200	STAJ	(0-0-0)0	2	ZORUNLU
PAST200	STAJ	(0-0-0)0	2	ZORUNLU
PAST205	MENÜ PLAN STRATEJİLERİ	(3-0-0)3	4	ZORUNLU
PAST207	MALİYET KONTROLÜ	(3-0-0)3	5	ZORUNLU
PAST251	YİYECEK HİZMETLERİ YÖNETİMİ I	(2-0-2)3	5	ZORUNLU
PAST253	HİJYEN VE SANİTASYON	(3-0-0)3	5	ZORUNLU
PAST201	PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK I	(2-2-0)3	5	ZORUNLU

USSC02	ÜNİVERSİTE ORTAK SEÇMELİ II	(3-0-0)3	4	SEÇMELİ
USSC02	ÜNİVERSİTE ORTAK SEÇMELİ II	(3-0-0)3	4	SEÇMELİ

2. Yıl Bahar

DERS KODU	DERS ADI	(T-U-L)K	AKTS	DERS TÜRÜ
ASLK206	PASTANE ÜRÜNLERİ	(2-0-2)3	6	ZORUNLU
SHYO204	MESLEK ETİĞİ	(2-0-0)2	3	ZORUNLU
PAST206	PASTANE ÜRÜNLERİ	(2-0-2)3	6	ZORUNLU
PAST252	YİYECEK HİZMETLERİ YÖNETİMİ II	(2-0-2)3	6	ZORUNLU
USSC03	ÜNİVERSİTE ORTAK SEÇMELİ III	(3-0-0)3	4	SEÇMELİ
PAST202	PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK II	(2-2-0)3	7	ZORUNLU
ISGL202	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	(3-0-0)3	4	ZORUNLU

Laboratuvar ve Ekipman Kapasitesi

- Gastronomi Uygulama Mutfağı
- Soli Inn Uygulama Otel Mutfağı
- EUL Lounge Uygulama Restoranı

Kariyer Olanakları

Aşçılık Önlisans Programı mezunları; otel, restoran, tatil köyü, catering firmaları, pastane ve kafe gibi yiyecek-içecek işletmelerinde aşçı, şef yardımcısı veya şef olarak çalışma imkânına sahiptir. Kamu kurumlarının yemekhaneleri ve sosyal tesislerinde görev alabilecekleri gibi, kendi iş yerlerini açarak girişimci olma fırsatına da sahiptirler. Ayrıca gıda endüstrisinde ürün geliştirme süreçlerinde çalışabilirler.

İletişim Bilgileri

Tel: +90 392 660 2000 – 2801

Adress: Lefke Avrupa Üniversitesi Lefke , Mersin 10, Türkiye , KKTC

e-posta: myo@eul.edu.tr

DERS KATALOG TANIMLARI

PAST101 Yiyecek Üretimi I

Öğrencilerin mutfaka ilk adımı olarak nitelendirilebilecek bir içeriğe sahiptir. Mutfak ekipman ve malzemelerini tanıma, temel doğrama teknikleri, sebzeleri hazırlama doğrama ve saklama, sebze garnitürlerini pişirme usulleriyle hazırlama, patates garnitürleri, kahvaltılık yumurtalar ile ilgili konuları içermektedir

PAST153 Mutfak Yönetimi

Mutfak ve mutfak yönetimi kavramı, mutfak hiyerarşisi, mutfak kültürleri, mutfağın işlevleri ve bölümleri, mutfağın fiziksel özellikleri, mutfak araçları, mutfakta üretim süreci, üretim planlama, mutfakta güvenlik ile ilgili konuları içerir.

SHZY101 Beslenme İlkeleri

Bu ders öğrencilere beslenmenin temel prensiplerini öğretmeyi, beslenme bilimini, besin gruplarını ve besin piramidini öğretmeyi amaçlar. Makro besin öğelerini (karbonhidrat, protein ve yağlar) ve mikro besin öğelerini (vitamin, mineraller ve su), kimyasal yapıları ve vücuttaki kullanımlarıyla, sınıflandırmalarıyla birlikte öğretmeyi amaçlar. Ayrıca besin güvenliği prensipleri, gıda etiketleri ve gıda güvenilirliği yasaları hakkında bilgi vermeyi amaçlar.

PAST102 Yiyecek Üretimi II

Temel çorba teknikleri, temel sosların yapımı, temel pişirme teknikleri ile et, tavuk ve balık işleme, tabaklama, süsleme, garnitür kullanımı ile temel sıcak ve soğuk mutfak uygulamalarını kapsar.

PAST108 Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Teknikleri

Yiyeceklerin hazırlanması, pişirilmesi ve sunumu ile ilgili temel teknikler, et suyu, stok hazırlama, salatalar, etler, sebzeler, hamur işleri, tatlılar ile ilgili temel üretim uygulamalarını ve muhafaza etme yöntemlerini içermektedir.

PAST154 Mutfak Çeşitleri

Personel mutfağı ve personel yemeği menüsü, kurum mutfağı, yerel mutfak yemekleri, yerel mutfağı yönetmek, alakart mutfaklar, alakart yemekleri, sosları ve garnitürleri konularını içerir.

ORTK106 Türkçe

Bu derste, yazı dilinin ve yazılı iletişimin temel özellikleri, yazı dili ile sözlü dilin arasındaki farklar, Yazılı ve sözlü anlatım; öznel anlatım, nesnel anlatım, paragraf türleri, metnin tanımı ve metin türleri, yazılı anlatım, yazılı anlatım, planlı yazma aşamaları (konu, konunun sınırlandırılması, amaç, bakış açısı, ana ve yan düşüncelerin belirlenmesi, yazma planı hazırlama, kağıt düzeni) bilgilendirici metinler üzerinde kuramsal bilgiler: örnekler üzerinde çalışmalar ve yazma uygulamaları, bir metnin özetini ve planını çıkarma, yazılı uygulamalardaki dil ve anlatım yanlışlarını düzeltme.ve sözlü anlatım uygulamaları işlenmektedir.

ORTK108 Tarih

Bu derste, Türk Ulusu'nun kurtarıcısı, Cumhuriyetin kurucusu, dünyanın ender yetiştirdiği asker ve devlet adamı, devrimci ve düşünür Atatürk'ün hayat hikayesinin yanı sıra, bir imparatorluğun çöküşü, Türk Ulusu'nun Atatürk'ün önderliğinde kahramanlık destanları yaratarak bağımsızlığını savunuşu, genç ve dinamik Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluşu ve bu Cumhuriyetin hızla yükselişi "Türk İnkılabı" adı verilen büyük atılım ve değişikliklerin ne kadar zamana sığdırıldığı ve bu inkılapların önemi vurgulanmakta ve Atatürk İlkeleri anlatılmaktadır.

PAST200 Staj

Öğrencilerin aldıkları bilgileri uygulamaya dönüştürecekleri yaz stajıdır.

PAST201 Pastacılık ve Ekmekçilik I

Temel pastacılık ve ekmekçilik tekniklerinin teorik ve uygulamalı olarak öğretilmesini amaçlar. Öğrenciler, unlu mamuller üretiminde kullanılan hammaddeleri, ekipmanları ve hijyen kurallarını öğrenirler. Hamur hazırlama, yoğurma, mayalama, pişirme ve süsleme gibi temel uygulamalar üzerinde durulur. Ayrıca klasik pasta tarifleri, temel kek ve kurabiye yapımları, mayalı ve mayasız ekmek türleri ders kapsamında ele alınır.

PAST205 Menü Plan Stratejileri

Genel menü ve özel menülerin planlanması yeterliliği kazandırmak amaçlanmaktadır. Menü, standart yemek reçetesi, ürün maliyeti çıkarma, tabldot menü planlama, Ala carte menü planlama, ziyafet menüleri, menü kartı, kalp damar hastaları için menü, sindirim sistemi hastalıklarında için menü, diyabet hastalığında uyulacak menü, sporcu menüsü, çocuk ve genç menüsü, yaşlılar için menü planlama ve vejeteryan menüsü konularını içerir.

PAST207 Maliyet Kontrolü

Bu ders üretilen mal ve hizmetlerin maliyetlerinin belirlenmesi, maliyet kontrolü, maliyet - verimlilik standartlarının saptanması, incelenmesi, ve değişken maliyet sistemi, işletmenin üretim, satış, finansman ve yönetim masraflarını hesaplamak ve kontrol edebilme konularını içerir.

PAST251 Yiyecek Hizmetleri Yönetimi I

Sıcak veya soğuk servis edilen zeytinyağlı yemekler, meze yapım teknikleri, menülerin başlangıç kısmını oluşturan yemeklerin yapımı, pirinç ve makarna pişirme teknikleri, ileri düzey et, tavuk ve deniz mahsulleri işleme ve pişirme teknikleri, soğuk ve sıcak mutfak uygulamalarını içerir.

PAST253 Hijyen ve Sanitasyon

Gıda Endüstrisinde hijyen ve sanitasyon kavramları ve önemi, kontaminasyon kaynakları ve önlenmesi, temizlik ve sanitasyon uygulamaları, personel hijyeni, temizlik malzemeleri, sanite ediciler, böcek kontrolü, gıda endüstrisinde kullanılan suyun özellikleri ve dezenfeksiyon konularını içerir.

PAST202 Pastacılık ve Ekmekçilik II

Pastacılık ve ekmekçilikte ileri düzey tekniklerin öğrenilmesini ve uygulanmasını sağlar. Öğrenciler, özel ekmek çeşitleri, artizan teknikler, şeker ve çikolata ile dekorasyon, modern pasta sunumları, diyet ve gluten içermeyen ürünlerin üretimi gibi konulara odaklanır. Ürün geliştirme, yaratıcılık, sunum estetiği ve maliyet hesaplamaları gibi profesyonel becerilerin kazandırılması hedeflenir.

PAST206 Pastane Ürünleri

Basit hamur ile börekler hazırlama,, milföy hamuru hazırlama, milföy hamuru ile yapılan ürünler, ekmek çeşitleri hazırlama, ekmek dekorları, poğaç /çörek /simit çeşitleri, pizza çeşitlerini hazırlama, pişmiş hamurdan ürün hazırlanması, kek çeşitleri hazırlama, yaş pasta hazırlama, kuru pasta hamurlarından ürünler hazırlamak, sütlü tatlılar, Özel Türk Tatlıları (Helva, Aşure vb.) hazırlama, dondurma ve sorbe çeşitleri, uluslararası mutfaklardan tatlı çeşitleri, tart, tartölet, pay ve kiş hazırlama, şekerleme ile süsleme konularını içerir.

PAST252 Yiyecek Hizmetleri Yönetimi II

Sous-Vide pişirme tekniği, kızartma teknikleri, sakatat pişirme tekniği, köfte pişirme tekniği, braising ve tütsüleme tekniklerinin yer aldığı, teknik bilgilerin ve ileri düzey mutfak uygulamalarının ağırlıkta olduğu bir ders içeriğine sahiptir.

ISGL202 İş Sağlığı ve Güvenliği

Bu ders kapsamında farklı disiplinlerdeki öğrencilere, sağlıklı ve güvenli çalışma ortamı için alınması gereken tedbirlerin, çalışanların bedensel, ruhsal ve sosyal yönden iyilik hallerinin en üstün düzeyde tutulması, sürdürülmesi ve geliştirilmesi için yapılması gereken düzenlemeler ile, çalışanların işte karşılaştıkları tehlikelerin azaltılması için getirilmiş ykmllklere ait teknik kuralların öğretilmesi hedeflenmektedir. Bu dersin amacı geleceğin yönetici ve çalışanlarına iş yerlerinin çalışanların sağlığı ve yaşam güvenliği yanında, iş yerlerinin mal ve teçhizat güvenliğini de korumayı öğretmeyi amaçlamaktadır.

SHYO204 Meslek Etiği

Bu derste meslek etiği yeterlikleri ile mesleki sorumluluk ve etik ilkelerinin öğrenilmesi ve bunlara dayanarak mesleğin ikilemlerinin irdelenmesi, sorgulanması ve değerlendirilmesi yeteneğinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Etiğin başlıca işlevi elden geldiğince insanlığın ilerlemesine yardım etmektir. Bu derste öğrenciye etik ilkeleri yaşamın her alanında uygulamaları,ve hayata geçirmelerini öğretmek hedeflenmektedir.