

PASTACILIK II

GMS210 · Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Genel bilgiler

Yarıyıl	4
Türü	Zorunlu
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 5 / 0
AKTS	6
Öğretim düzeyi	Lisans
Öğretim türü	Birinci Öğretim
Ön koşul dersleri	Dersin ön koşulu yoktur.
Staj durumu	Dersin staj durumu yoktur.

Dersin amacı

Sütlü, şerbetli, meyveli ve tahıllı tatlılar; sıcak servis edilen tatlılar; pasta kremaları ve sosları, pasta çeşitleri, alakart ve büfe tatlıları, pişirilerek yapılan hamur tatlıları, Türk ve dünya mutfağına ait tatlıların teorik ve pratik olarak öğretilmesi amaçlanmıştır.

Dersin içeriği

Sütlü, şerbetli, meyveli ve tahıllı tatlılar; sıcak servis edilen tatlılar; pasta kremaları ve sosları, pasta çeşitleri, alakart ve büfe tatlıları, pişirilerek yapılan hamur tatlıları, Türk ve dünya mutfağına ait tatlılar teorik ve uygulamalı olarak işlenecektir.

Kaynaklar

1. Tatlı ve Pasta Üretimi

Editör: Semra Akar Şahingöz, Neslihan Şimşek vd.

Yayınevi: Nobel

2. Tatlı ve Pastacılık

Editör: Hakan Koç ve Bayram Altıntaş

Yayınevi: Akademisyen Kitabevi

Öğrenme çıktıları

1	ürk ve dünya mutfağına ait sütlü, şerbetli, meyveli ve tahıllı tatlıları tekniklerine uygun olarak hazırlar ve sunar.
2	Türk ve dünya mutfağına ait sıcak ve soğuk servis edilen klasik/modern tatlı reçetelerini uygular.
3	Ekmek ve diğer mayalı hamur çeşitlerinin üretim aşamalarını, fermantasyon süreçlerini yöneterek gerçekleştirir.
4	Çeşitli pasta keklerini, temel pastacılık kremalarını ve soslarını standart reçetelere uygun olarak üretir ve kombinler.
5	Alakart ve büfe servisi için tasarlanan tatlıların tabaklama, süsleme ve estetik sunum tekniklerini sergiler/tasarlar.

Haftalık konular

Hafta	Konu
1	Piştirilerek Yapılan Hamur Tatlıları
2	Sütlü Tatlılar
3	Şerbetli Tatlılar
4	Meyveli Tatlılar
5	Tahıllı Tatlılar
6	Sıcak Servis Edilen Tatlılar
7	Ara Sınav
8	Ekmek Üretim Teknikleri
9	Pasta Kremaları
10	Pasta Sosları
11	Pasta Çeşitleri
12	Türk Tatlıları
13	Büfe Tatlıları
14	Alakart Tatlılar

Hafta	Konu
15	Alakart Tatlılar
16	Final Sınavı

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri

Etkinlik	Sayı	Yüzde
Ara Sınav	1	%100

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri

Etkinlik	Sayı	Yüzde
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%100

Yarıyıl(yıl) içi etkinliklerin ve yarıyıl(yıl) sonu sınavının başarı notuna katkısı

Etkinlik	Sayı	Yüzde
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	0	%40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	0	%60

AKTS iş yükü

Etkinlik	Sayı	Süre (saat)	Toplam (saat)
Uygulama/Pratik	14	5	70
Final Sınavı	1	1	1
Ara Sınav	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Bireysel Çalışma	14	5	70
Toplam iş yükü / AKTS			170 saat · 5,67 AKTS