

PASTACILIK UYGULAMALARI

GMS407 · Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Genel bilgiler

Yarıyıl	7
Türü	Zorunlu
Teori / Uygulama / Lab.	0 / 8 / 0
AKTS	6
Öğretim düzeyi	Lisans
Öğretim türü	Birinci Öğretim

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.

Öğrenme çıktıları

1	Türk ve dünya mutfağına ait sütlü tatlıları teorik ve uygulamalı olarak açıklar.
2	Ekmek üretimini teorik ve uygulamalı olarak açıklar.
3	Pasta çeşitleri, sos ve kremalarını teorik ve uygulamalı olarak açıklar.
4	Türk ve dünya mutfağına ait şerbetli tatlıları teorik ve uygulamalı olarak açıklar.

Haftalık konular

Hafta	Konu
1	Otel veya Restoran Mutfaklarında Mesleki Uygulama
2	Otel veya Restoran Mutfaklarında Mesleki Uygulama
3	Otel veya Restoran Mutfaklarında Mesleki Uygulama
4	Otel veya Restoran Mutfaklarında Mesleki Uygulama
5	Otel veya Restoran Mutfaklarında Mesleki Uygulama
6	Otel veya Restoran Mutfaklarında Mesleki Uygulama
7	Otel veya Restoran Mutfaklarında Mesleki Uygulama
8	Otel veya Restoran Mutfaklarında Mesleki Uygulama
9	Otel veya Restoran Mutfaklarında Mesleki Uygulama
10	Otel veya Restoran Mutfaklarında Mesleki Uygulama
11	Otel veya Restoran Mutfaklarında Mesleki Uygulama
12	Otel veya Restoran Mutfaklarında Mesleki Uygulama
13	Otel veya Restoran Mutfaklarında Mesleki Uygulama
14	Otel veya Restoran Mutfaklarında Mesleki Uygulama
15	Otel veya Restoran Mutfaklarında Mesleki Uygulama
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) Sonu Etkinlikleri	0	%60
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	0	%40

AKTS iş yükü

Etkinlik	Sayı	Süre (saat)	Toplam (saat)
Final Sınavı	1	1	1
Uygulama/Pratik	15	8	120
Gözlem	15	4	60
Toplam iş yükü / AKTS			181 saat · 6,03 AKTS