

PASTRY I

GMS209 · Gastronomy and Culinary Arts

General information

Semester	3
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	2 / 5 / 0
ECTS	6
Level of study	Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim
Instructor	Öğr. Gör. Merve Nur Ergun
Prerequisite courses	Dersin Ön Koşulu Yoktur

Course objectives

Pastacılık malzemeleri ve ekipmanları; temel hamurlar, soslar, kurabiyeler, kekler, ekmekler gibi pastacılığın temel reçete ve bilgilerinin teorik ve pratik olarak öğretilmesi amaçlanmıştır.

Course content

Pastane ve pastacılık ile ilgili temel bilgiler, pastacılık tarihi, pastane ekipmanları, pastacılıkta kullanılan yumurta, şeker, un, yağ, kabartıcılar gibi malzemeler ve kullanım gerekçeleri, temel hamur yapım ve pişirim teknikleri işlenecektir.

Learning outcomes

1	Pastane türlerini üretim biçimi, müşteri kitlesi ve estetik sunum açısından karşılaştırarak açıklar.
2	Temel pastacılık malzemelerinin (un, şeker, yumurta, yağ) teknik işlevlerini analiz ederek ürün dokusu üzerindeki etkilerini açıklar.
3	Farklı fırın ve mikser türlerini pişirme tekniği, ürün uyumu ve üretim hacmi açısından ayırt eder.
4	Dijital ve analog ölçüm araçlarını HACCP sistemine entegrasyon, hassasiyet ve hata riski açısından değerlendirir.

5	Yumurta ve şekerin pastacılıktaki yapılandırıcı, bağlayıcı ve karamelize edici rollerini teknik süreçler üzerinden açıklar.
6	Pastacılıkta kullanılan fiziksel-kimyasal süreçleri (koagülasyon, kristalleşme, karamelizasyon, emülsiyon) teknik özellikleriyle ayırt ederek ürün kalitesi üzerindeki etkilerini analiz eder.

Weekly topics

Week	Subject
1	Pastane ve Pastacılık ile İlgili Temel Bilgiler
2	Pastacılık Tarihi
3	Pastane Ekipmanları I – Üretim Araçları
4	Pastane Ekipmanları II – Ölçüm ve Kontrol Araçları
5	Yumurta – Yapılandırıcı ve Kabartıcı Rolü
6	Şeker – Tatlandırıcı ve Yapı Verici
7	Ara sınav
8	Un – Hamurun Temeli
9	Yağ – Lezzet ve Doku Sağlayıcı
10	Kabartıcılar – Hacim ve Hafiflik
11	Temel Hamur Yapım Teknikleri
12	Temel Hamur Yapım Teknikleri II
13	Temel Hamur Yapım Teknikleri III
14	Pişirme Teknikleri ve Final Değerlendirme
15	Pişirme Teknikleri ve Final Değerlendirme
16	Final Sınav

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Ara Sınav	1	%100

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%40
Final Sınavı için Bireysel Çalışma	1	%60

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

Event	Number	Percentage
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	0	%40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	0	%60

ECTS workload

Event	Number	Duration (hours)	Total (hours)
Alan Gezisi	3	7	21
Ara Sınav	1	1	1
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	5	5
Final Sınavı	1	7	7
Final Sınavı için Bireysel Çalışma	1	5	5
Soru-Yanıt	14	1	14
Takım/Grup Çalışması	14	5	70
Uygulama/Pratik	12	5	60
Total workload / ECTS			183 hours · 6,1 ECTS