

PASTRY II

GMS210 · Gastronomy and Culinary Arts

General information

Semester	4
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	2 / 5 / 0
ECTS	6
Level of study	Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim
Prerequisite courses	Dersin ön koşulu yoktur.
Internship status	Dersin staj durumu yoktur.

Course objectives

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.

Course content

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.

Resources

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

Learning outcomes

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.

Weekly topics

Week	Subject
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

Week	Subject
15	Alakart Tatlılar
16	Final Sınavı

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Ara Sınav	1	%100

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%100

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)
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
Total workload / ECTS			170 hours · 5,67 ECTS