

ARTISTIC PASTRY MAKING I

GMS311 · Gastronomy and Culinary Arts

General information

Semester	5
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	2 / 5 / 0
ECTS	5
Level of study	Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim
Instructor	Öğr. Gör. Merve Nur Ergun
Internship status	Dersin staj durumu yoktur.

Course objectives

Pandispanya, pasta soslari ve kremalari yapimi; pasta sivama, kaplama ve süsleme teknikleri, çok katlı pasta yapimi, pasta dekorlamada kullanılan ekipman ve malzemeler, şeker hamuru ve şeker hamuru ile temel figür yapimini teorik ve uygulamalı olarak işlemek amaçlanmaktadır.

Course content

Pandispanya, pasta soslari ve kremalari yapimi; pasta sivama, kaplama ve süsleme teknikleri, çok katlı pasta yapimi, pasta dekorlamada kullanılan ekipman ve malzemeler, şeker hamuru ve şeker hamuru ile temel figür yapimi teorik ve uygulamaları olarak işlenecektir.

Resources

Pasta Yapmak Bir Harika, Duygu Tuğcu, Rumuz Yayınevi
Profesyonel Pastacılık, Duygu Tuğcu, Rumuz Yayınevi

Learning outcomes

1	Pandispanya ve pasta yapimında kullanılan diğer kekleri uygular ve teorik olarak açıklar.
----------	---

2	Pasta yapımında kullanılan kremaları, sosları uygular ve teorik olarak açıklar.
3	Pasta kaplama ve sıvama tekniklerini uygular ve teorik olarak açıklar.
4	Temel pasta süsleme tekniklerini ve şeker hamuru ile süsleme tekniklerini uygular ve teorik olarak açıklar.
5	Pasta çeşitlerini uygular ve teorik olarak açıklar.
6	Cakepops ve diğer kutlama atıştırmalıklarını uygular ve teorik olarak açıklar.

Weekly topics

Week	Subject
1	Pandispanya ve Pasta Kekleri
2	Pasta Krema ve Ganajları
3	Pasta Sosları
4	Pasta Kaplamaları
5	Pasta Sıvama Teknikleri
6	Temel Pasta Süsleme Teknikleri
7	Ara Sınav
8	Pasta Dekor Ekipmanları
9	Pasta Dekorlamada Kullanılan Malzemeler
10	Pasta Çeşitleri
11	Çikolata ile Pasta Süsleme Teknikleri
12	Cakepops vd. Kutlama Atıştırmalıkları
13	Şeker Hamuru Yapım ve Kaplama Teknikleri
14	Şeker Hamuru ile Temel Figürler
15	TEKRAR UYGULAMALRI
16	Final Sınavı

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Ara Sınav	1	%50
Uygulama/Pratik	1	%50

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) Sonu Etkinlikleri	0	%60
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	0	%40

ECTS workload

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