

ARTISTIC PASTRY II

GMS312 · Gastronomy and Culinary Arts

General information

Semester	6
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	2 / 5 / 0
ECTS	5
Level of study	Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim
Instructor	Öğr. Gör. İpek TURAN, Arş. Gör. Nasibe Uluk
Internship status	Dersin staj durumu yoktur.

Course objectives

İleri seviye pastacılık tekniklerini teorik ve uygulamalı olarak işlemek amaçlanmıştır.

Course content

Dünya mutfaklarına ait tatlı ve pastaların yapımı ve sunum teknikleri, ileri seviye pasta yapım ve süsleme teknikleri.

Resources

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

Learning outcomes

1	Artistik pastacılıkta kullanılan ham maddelerin kimyasal yapılarını ve birbirleriyle olan etkileşimlerini açıklar.
----------	--

2	Şeker hamuru, pastillage ve modelleme çikolatası gibi ileri düzey kaplama ve figür tekniklerini reçetelere uygun olarak uygular.
3	İzomalt (şeker sanatı) ve çikolata dekor tekniklerini kullanarak estetik ve artistik stand/gösteri ürünleri (showpiece) hazırlar.
4	Belirli bir tema veya konsept doğrultusunda, özgün artistik pasta tasarımları ve kompozisyonları geliştirir.
5	Üretilen artistik pastacılık ürünlerinin görsel kalitesini, yapısal dengesini ve iş sağlığı-güvenliği kurallarına uygunluğunu değerlendirir.

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)
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	5	5
Final Sınavı için Bireysel Çalışma	1	5	5

Event	Number	Duration (hours)	Total (hours)
Soru-Yanıt	14	1	14
Takım/Grup Çalışması	14	5	70
Uygulama/Pratik	14	5	70
Final Sınavı	1	7	7
Ara Sınav	1	1	1
Alan Gezisi	3	7	21
Total workload / ECTS			193 hours · 6,43 ECTS