

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
PASTA SÜSLEME SANATI VE TEKNİKLERİ	GMS2214567	Bahar Dönemi	0+5	2,5	3
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Programa Bağlı Seçmeli				
Dersin Koordinatörü	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
Dersi Verenler	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Pastacılıkta bulunan süsleme araç gereçlerini kullanarak; çeşitli renk, şekil ve boyutlarda pasta süsleri elde etmek ve çevremizde gördüğümüz her türlü objeyi tasarlayarak pasta yapabilmektir.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Dersin işleyiş planı amacı ve içeriğinin açıklanması, pastacılıkta kullanılan araç-gereç ve malzemelerle hijyen kurallarına uygun pasta süslemeleri hazırlama, şeker hamuru ile maket pasta kaplama ve gıda yapıştırıcısı hazırlanması,Şeker hamuru ile doku teknikleri uygulaması ,Pastacılık figür aletleri ile şeker hamurundan figür çalışması uygulaması,Çiçek hamuru ile yenilebilen orkide ve gül yapımı uygulaması ,Çiçek hamurundan yapılan orkide ve gülün kurutulup doku boyanması, birleştirme tekniği ve pasta üzerinde sunumunun yapılması ,Royal icing yapımı, bu teknikle stencil ile pasta süsleme ,İsomalt ile 'amatist cake' yapımı,Daha önce yapılan çiçeklerin Ametist Cake üzerinde dizayn edilmesi ,Yenilebilir kâğıt ile telli çiçek ve kelebek yapımı ,Airbrush tekniği ile pasta süsleme, fırça tekniği ile resimli pasta boyaması ,Şeker hamuru ile safari hayvanları figür yapımı ,Şeker hamuru ile üç boyutlu taş doku çalışması ,Pastacılıkta kullanılan yenilebilir pul ve dantel tozu yapımı ,Yenilebilir kumaş yapımı ve dantel tozu ile pasta süsleme tekniği ; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları			Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri	
Pasta süsleme tekniklerini uygular.			11	F	
Pasta süsleme sanatı uygulamalarının temellerini açıklar.			1	F	
Temel pastacılık ürünlerinin teknik bilgilerini kullanarak uygulamalı tasarım pastalar üretir.			11	F	
Öğretim Yöntemleri	1: Tam Öğrenme Modeli, 11: Gösterip Yapma Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	F: Proje Görevi				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Dersin işleyiş planı amacı ve içeriğinin açıklanması, pastacılıkta kullanılan araç-gereç ve malzemelerle hijyen kurallarına uygun pasta süslemeleri hazırlama, şeker hamuru ile maket pasta kaplama ve gıda yapıştırıcısı hazırlanması.	Strafor, şeker hamuru, merdane, mısır nişastası, tylose, su ve boş şişenin hazır hale getirilmesi			
2	Şeker hamuru ile doku teknikleri uygulaması	Şeker hamuru, straför ve boyaların hazır hale getirilmesi			
3	Pastacılık figür aletleri ile şeker hamurundan figür çalışması uygulaması	Şeker hamuru, marzipan set, boya ve straförlerin hazır hale getirilmesi			
4	Çiçek hamuru ile yenilebilen orkide ve gül yapımı uygulaması	Çiçek hamuru, çiçek kalıpları ve boyaların hazır hale getirilmesi			
5	Çiçek hamurundan yapılan orkide ve gülün kurutulup doku boyanması, birleştirme tekniği ve pasta üzerinde sunumunun yapılması	Şeker hamuru ve straförün hazır hale getirilmesi			
6	Royal icing yapımı, bu teknikle stencil ile pasta süsleme	Royal icing, stand mikser ve straförlerin hazır hale getirilmesi			
7	İsomalt ile 'amatist cake' yapımı	Nöbet şekeri, boyalar, marzipan setler ve straförün hazır hale getirilmesi			
8	Daha önce yapılan çiçeklerin Ametist Cake üzerinde dizayn edilmesi	Maket pastanın ve tel takma araç gereçlerinin hazır hale getirilmesi			
9	Yenilebilir kâğıt ile telli çiçek ve kelebek yapımı	Yenilebilir kâğıt, çiçek teli, çiçek bandı, tava ve boyaların hazır hale getirilmesi			
10	Airbrush tekniği ile pasta süsleme, fırça tekniği ile resimli pasta boyaması	Airbrush makinesi, fırça ve boyalar, şeker hamuru ve straförlerin hazır hale getirilmesi			
11	Şeker hamuru ile safari hayvanları figür yapımı	Şeker hamuru, straför, boya, taylose C ve marzipan setlerin hazır hale getirilmesi			
12	Şeker hamuru ile üç boyutlu taş doku çalışması	Yağ bazlı boya, şeker hamuru, straför ve bıçakların hazır hale getirilmesi			
13	Pastacılıkta kullanılan yenilebilir pul ve dantel tozu yapımı	Toz simli boya çeşitleri, jelatinin hazır hale getirilmesi			
14	Yenilebilir kumaş yapımı ve dantel tozu ile pasta süsleme tekniği	Gliserin, streç film, simli boyalar, toz jelatin, yenilebilir kâğıt, fırça ve mısır nişastasının hazır hale getirilmesi			
Değerlendirme Yöntemleri		Sınava Katkısı			
Ara Sınav		50			
Genel Sınav		50			

Kaynaklar

MEGEP, Yiyecek İçecek Hizmetleri, Süsleme Uygulamaları, Ankara 2006
Erişim: http://ismek.ist/files/ismekOrg/file/2013_hbo_program_modulleri/susleme_uygulamaları.pdf