

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
PASTACILIK I	GMS3111428	Güz Dönemi	0+4	2	4
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Hande BAYKAL				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Pastacılık mesleğinin tanıtımı ve temel bilgilerin ana hatlarının öğretilmesini , pastane üretiminde gerekli olan teknik bilgileri aktarmak ve uygulamasını yapmaktır.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Dersin işleyiş planı, amacı ve içeriğinin açıklanması, Pastacılıkta kullanılan temel malzemeler ve fonksiyonları, hamur çeşileri, hamur karıştırma yöntemleri ve pastacılıkta kullanılan ekipmanların tanıtımı ,Kısa dokulu Basit Hamurların uygulanması: Pate Sablée, Pate Sucrée, Pate Brisée ,Farklı mereng ve custard uygulamalarının hazırlanması, malzeme tanıtımı ,Sünger kek ve buttercream uygulamalarının gösterilmesi, malzeme tanıtımı. ,Pate a Choux hamurunun gösterilmesi ve klasik pate a choux hamuru ile hazırlanan tatlıların yapımı.,Tatlı ve tuzlu kurabiye yapımı, ,Farklı tekniklerde tart hamurlarının hazırlanması ,Sufle yapımının gösterilmesi ve lava kek ile arasındaki farkın gösterilmesi,Cheesecake ile ilgili genel bilgilerin aktarılması ve yapımının gösterilmesi ,Pişen Kremaların gösterilmesi (baking custards) ,Kedi dili bisküvisinin yapımı ve kedi dili kullanılarak yapılan klasikleşmiş reçetelerin uygulanması,Klasikleşmiş temel kek ve petit fours yapımı ,Lamine(katmanlı) hamurların açıklanması ve temel uygulamaların gösterilmesi ,Özel günler(yılbaşı temalı) reçetelerinin uygulanması ; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları	Farklı teknikler ile hazırlanan kurabiye ve kek hamurlarını uygular.		Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri	
Pastacılık mesleğinde gereken temel tarifleri uygular.			1, 9		
Pastacılık ürünlerinin üretiminde kullanılan temel malzemelerin özelliklerini bilir.			1, 16, 6, 9	C	
Pastacılık ürünleri üretiminde takip edilmesi gereken önemli detayları yorumlar.			1, 6		
Kusursuz ürün çıkarmak için gerekli püf noktaları aktarır.			1, 6, 9	H	
Öğretim Yöntemleri	1: Tam Öğrenme Modeli, 16: Soru - Cevap Tekniği , 6: Deneyimle Öğrenme Modeli, 9: Anlatım Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	C: Çoktan Seçmeli Sınav, H: Performans Görevi				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Dersin işleyiş planı, amacı ve içeriğinin açıklanması, Pastacılıkta kullanılan temel malzemeler ve fonksiyonları, hamur çeşileri, hamur karıştırma yöntemleri ve pastacılıkta kullanılan ekipmanların tanıtımı				
2	Kısa dokulu Basit Hamurların uygulanması: Pate Sablée, Pate Sucrée, Pate Brisée				
3	Farklı mereng ve custard uygulamalarının hazırlanması, malzeme tanıtımı	Mereng aşamaları hakkında araştırma yapılması			
4	Sünger kek ve buttercream uygulamalarının gösterilmesi, malzeme tanıtımı.				
5	Pate a Choux hamurunun gösterilmesi ve klasik pate a choux hamuru ile hazırlanan tatlıların yapımı.	Choux hamurunun püf noktaları hakkında ön araştırma yapılması			
6	Tatlı ve tuzlu kurabiye yapımı,				
7	Farklı tekniklerde tart hamurlarının hazırlanması				
8	Sufle yapımının gösterilmesi ve lava kek ile arasındaki farkın gösterilmesi				
9	Cheesecake ile ilgili genel bilgilerin aktarılması ve yapımının gösterilmesi	Cheesecake yapımında dikkat edilmesi gereken noktaların araştırılması			
10	Pişen Kremaların gösterilmesi (baking custards)				
11	Kedi dili bisküvisinin yapımı ve kedi dili kullanılarak yapılan klasikleşmiş reçetelerin uygulanması				
12	Klasikleşmiş temel kek ve petit fours yapımı				
13	Lamine(katmanlı) hamurların açıklanması ve temel uygulamaların gösterilmesi	Lamine hamurların temel prensipleri ve katlama yöntemleri hakkında ön araştırma yapılması			
14	Özel günler(yılbaşı temalı) reçetelerinin uygulanması				
Değerlendirme Yöntemleri		Sınava Katkısı			
Ara Sınav		50			
Genel Sınav		50			

Kaynaklar

On Baking:A Text Book of Baking and PastryFundamentals 3rd Edition by Sarah Labensky(Author), Priscilla Marte(Author),Eddy Van Damme(Author)

Ferrandi French Patisserie, Flammarion, Ferrandi Paris