

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
PASTACILIK II	GMS3211439	Bahar Dönemi	0+4	2	4
Ön Koşul Dersleri	PASTACILIK I				
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 ileri aşamalarında üretimi yapılacak ürünlerin uygulamalı gösterilmesi ve bunların pratiğe dökülmesini amaçlamaktadır.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Dersin işleyişi hakkında genel bilgilendirme yapılması, Klasikleşmiş Sacher Torte ve Red Velvet Cake reçeteleri hakkında bilgilendirme ve uygulamalar yapılması, ,Dünyaca klasikleşmiş Black Forest ve Devil's Food Cake hakkında bilgi aktarılması ve reçetelerin uygulanması ,Çikolata ve şekerleme üretimi hakkında genel ve temel bilgilerin aktarılması, ,Klasikleşmiş Kings Cake ve Religious hakkında bilgi verilmesi ve uygulanması, ,Klasikleşmiş Opera ve Mont Blanc hakkında bilgi verilmesi ve reçetelerin uygulanması, ,Klasikleşmiş Saint Honore ve Moka Cake hakkında bilgi verilmesi ve reçetelerin uygulanması, ,Pasta üretimi ve süsleme hakkında genel bilgi ve uygulamanın yapılması, ,Pasta Süsleme tekniklerinin uygulanması, , Cotton Candy Cloud Cake üretiminin gösterilmesi, ,Spesiyal Pasta üretiminin gösterilmesi, ,Farklı sunumlarda ve içeriklerde Petit Fours üretimi, ,Klasikleşmiş Fraisier ve Baba reçetelerinin uygulanması, ,Alternatif beslenme grupları için(vegan, Gf, çğ) reçetelerin uygulanması, ,Restoranlar için tabak tatlılarının uygulanması, ; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları			Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri	
Dünyada klasikleşmiş reçeteleri uygulamalı gösterir.			1, 11, 14, 6, 8	C	
Pasta üretim ve süsleme tekniklerini uygular.			1, 11, 6, 8	C, H	
Çikolata ve şekerleme üretimi tekniklerini uygular.			11, 14, 6, 8	C	
Restoran üretiminde gerekli tabak tatlılarının hazırlanmasını gösterir.			11, 14, 6, 8	C	
Farklı etkinlikler için gerekli küçük porsiyon tatlı üretimini gösterir.			11, 14, 6, 8	C	
Alternatif beslenme grupları için reçeteleri uygular.			1, 11, 14, 6, 8	C	
Öğretim Yöntemleri	1: Tam Öğrenme Modeli, 11: Gösterip Yapma Yöntemi, 14: Bireysel Çalışma Yöntemi, 6: Deneyimle Öğrenme Modeli, 8: Ters-yüz Edilmiş Sınıf Modeli				
Ölçme Yöntemleri	C: Çoktan Seçmeli Sınav, H: Performans Görevi				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Dersin işleyişi hakkında genel bilgilendirme yapılması, Klasikleşmiş Sacher Torte ve Red Velvet Cake reçeteleri hakkında bilgilendirme ve uygulamalar yapılması,	Mutfak kuralları bilgilendirmesi			
2	Dünyaca klasikleşmiş Black Forest ve Devil's Food Cake hakkında bilgi aktarılması ve reçetelerin uygulanması				
3	Çikolata ve şekerleme üretimi hakkında genel ve temel bilgilerin aktarılması,	Çikolata işleme hakkında temel prensiplerin araştırılması, Şeker şurubu aşamalarının araştırılması			
4	Klasikleşmiş Kings Cake ve Religious hakkında bilgi verilmesi ve uygulanması,				
5	Klasikleşmiş Opera ve Mont Blanc hakkında bilgi verilmesi ve reçetelerin uygulanması,				
6	Klasikleşmiş Saint Honore ve Moka Cake hakkında bilgi verilmesi ve reçetelerin uygulanması,				
7	Pasta üretimi ve süsleme hakkında genel bilgi ve uygulamanın yapılması,	Günümüzde kullanılan pasta süsleme teknikleri hakkında ön araştırma yapılması			
8	Pasta Süsleme tekniklerinin uygulanması,				
9	Cotton Candy Cloud Cake üretiminin gösterilmesi,				
10	Spesiyal Pasta üretiminin gösterilmesi,				
11	Farklı sunumlarda ve içeriklerde Petit Fours üretimi,				
12	Klasikleşmiş Fraisier ve Baba reçetelerinin uygulanması,				
13	Alternatif beslenme grupları için(vegan, Gf, çğ) reçetelerin uygulanması,	Alternatif beslenme yöntemlerinin neler olduğu hakkında araştırma yapılması			
14	Restoranlar için tabak tatlılarının uygulanması,	Tabak tatlılarında klasik ve modern yaklaşımların araştırılması			
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
Encyclopedia of Chocolate Essential Recipes and Techniques, Edited by .frederic Bau, Flammarion
French Pastries and Desserts by Lemotre, Flammarion