



PDF olarak al



GM208 - TATLI PASTA VE HAMUR İŞLERİ - Turizm Fakültesi - Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
Genel Bilgiler



Dersin Amacı



Dersin amacı tatlı, pasta ve hamur hazırlama teknikleri konusunda temel bilgileri vermek ve öğrencilerin bu

Dersin İçeriği



Ekmek yapımı, hamurlu tatlı ve tuzlular ile hamur işlerinde kullanılan krema, şurup ve sosların hazırlanması çeşitli pasta ve kurabiyelerinin yapılıp sunulması; temel pasta süsleme sanatı. Geleneksel ve güncel hamur i



Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar



The Culinary Institute of America. (2009). *Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft*. (2nd Ed.). New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

Professional Pastry Chef: *Fundamentals of Baking and Pastry*. (4th Ed.). New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

Kavramlar, İlkeler Ve Örnek Uygulamalar, Detay Yayıncılık



Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri



Sözlü ve Görsel Anlatım Uygulama



Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

yoktur.



Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

yoktur.



Dersin Verilişi

örgün eğitim

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Öğr. Gör. Kader Parlak

Program Çıktısı

1. DÖÇ-1 Tatlı, pasta ve hamur işlerinde kullanılan malzemelerin özelliklerini ve fonksiyonlarını bilir.
2. DÖÇ-2 Temel hamur hazırlama yöntemlerini bilir.
3. DÖÇ-3 Ekmek, börek, pide gibi hamur işlerini hazırlayabilir.
4. DÖÇ-4 Değişik pasta hazırlama tekniklerini kullanarak pasta hazırlayabilir.
5. DÖÇ-5 Çeşitli tatlı hazırlama tekniklerini kullanarak tatlı hazırlar, süsler ve sunar.

Haftalık İçerikler

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik
1	Haftanın konusu ile ilgili kaynak okuması		Anlatım	Tatlı, Pasta ve Hamur işlerinde temel kavram ve tekniklerin anlatılması