



Gaziantep Üniversitesi
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

GMS203 Tatlı ve Hamur İşleri					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	GMS203	Tatlı ve Hamur İşleri	4	3	5

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI		Yok	Arş.Gör MELİKE KESKİN turizm.gantep.edu.tr/pages.php?url=gastronomi-ve-mutfak-sanatlari-85	Yok

Dersin Amacı :

Bu derste amaç, temel tatlı, pasta ve hamur işlerini hem teorik hem pratik olarak öğrenmek mesleki açıdan tatlı grubunda yer alan teknikleri öğretmektir.

Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

Pasta, tatlı ve hamur işlerinin yapımının temel kuralları; pötiför, milföy, çeşitli pasta ve kurabiyelerinin yapılıp sunulması; temel pasta süsleme sanatı, Tatlı ve pasta konusunda detaylı uygulamalar ve pişirim şekilleri

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Friberg, B. (2002).The Professional Pastry Chef: Fundamentals of Baking and Pastry. (4th Ed.). New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
Gisslen W., "Professional Baking", 6th edition, 2013. Tuğcu, D., Profesyonel Pastacılık, 2019 Hermé P., "Le Larousse du chocolat:Recettes,techniques et tours de main",2009. Sözer, I. ve Gürşen, B., Butik Pastacılık, 2015 Hermé P., "Le Larousse des Desserts",2011. Kalkışım, Ö., Özdemir, M. ve Bayram, O., Ekmek Yapım Teknolojisi, 2012. Şahingöz, S., Şimşek, N. Ve Demir, Ş. "Tatlı ve Pasta Üretimi", 2022

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	: 100

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Ders içeriği, ders hakkında genel bilgilendirme, haftalık çalışma gruplarının oluşturulması, ders planı, kaynak kullanımı, Geçmişten Günümüze Pastacılık hakkında genel bilgilendirme,		The Culinary Institute of America. (2009). Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft. (2nd Ed.). New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
2	Tatlı ve pasta üretiminde kullanılan malzemeler, araçlar ve ekipmanların öğretimi ve tatlı üretiminde gıda ve personel hijyeni hakkında bilgilendirme	Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi	Sunum
3	Türk Mutfağına Özgü Sütü Tatlılar & Uluslararası Sütü Tatlılar	Sütü tatlıların araştırılması ve konuya dair farklı reçetelerin incelenmesi	The Culinary Institute of America. (2009). Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft. (2nd Ed.). New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
4	Türk Mutfağına Özgü Meyve Tatlıları & Uluslararası Meyve Tatlıları		Şahingöz, S., Şimşek, N. Ve Demir, Ş. "Tatlı ve Pasta Üretimi", 2022
5	Hamur tatlıları hakkında genel bilgilendirme ve Hamur Tatlıları Gruplandırma Temeli hakkında bilgilendirme ve Mayalı Hamur Tatlıları işlenecek ve konuya ilişkin uygulama reçetesi gerçekleştirilecek (Mayalı Hamur Tatlıları)		Şahingöz, S., Şimşek, N. Ve Demir, Ş. "Tatlı ve Pasta Üretimi", 2022
6	Pişirilerek Hazırlanan Hamur Tatlıları Hakkında Genel Bilgi ve Hazırlama metodu		Şahingöz, S., Şimşek, N. Ve Demir, Ş. "Tatlı ve Pasta Üretimi", 2022
7	Çırpılarak Hazırlanan Hamur Tatlıları Hakkında Genel Bilgi ve Uygulamaları		Şahingöz, S., Şimşek, N. Ve Demir, Ş. "Tatlı ve Pasta Üretimi", 2022
8	ARA SINAV (VİZE) HAFTASI:		
9	Kıyılarak Hazırlanan Hamur Tatlıları Hakkında Genel Bilgi ve Uygulamaları		
10	Özdeşleştirilerek Hazırlanan Hamur Tatlıları Hakkında Genel Bilgi ve Uygulamaları		Kalkışım, Ö., Özdemir, M. ve Bayram, O., Ekmek Yapım Teknolojisi, 2012. Şahingöz, S., Şimşek, N. Ve Demir, Ş. "Tatlı ve Pasta Üretimi", 2022
11	Kek çeşitleri ve Hazırlama İlkeleri		Kalkışım, Ö., Özdemir, M. ve Bayram, O., Ekmek Yapım Teknolojisi, 2012. Şahingöz, S., Şimşek, N. Ve Demir, Ş. "Tatlı ve Pasta Üretimi", 2022
12	Kurabiye, Turta , Mereng ve Makaronlar		Kalkışım, Ö., Özdemir, M. ve Bayram, O., Ekmek Yapım Teknolojisi, 2012. Şahingöz, S., Şimşek, N. Ve Demir, Ş. "Tatlı ve Pasta Üretimi", 2022
13	Tatlı ve Pasta Yapımında Kullanılan Krema, Icing ve Soslar		Tuğcu, D., Profesyonel Pastacılık, 2019Hermé P., "Le Larousse du chocolat:Recettes,techniques et tours de main",2009.
14	Yaş Pastalar Ve Süsleme Teknikleri		Tuğcu, D., Profesyonel Pastacılık, 2019
15	FİNAL SINAVI		

Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

GMS106 Yemek Pişirme Teknikleri

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Tatlı, pasta ve hamur işlerinde kullanılan malzemelerin özelliklerini ve fonksiyonlarını bilir.
Ö02	Temel hamur hazırlama yöntemlerini bilir.
Ö03	Ekmek, börek, pide gibi hamur işlerini hazırlayabilir.
Ö04	Değişik pasta hazırlama tekniklerini kullanarak pasta hazırlayabilir.
Ö05	Çeşitli tatlı hazırlama tekniklerini kullanarak tatlı hazırlar, süsler ve sunar.

Programın Öğrenme Çıktıları

P01	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur.
P14	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu kapsamda yemek çeşitleri hazırlar ve geliştirir.
P13	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilir, bunu topluma yayabilir ve sosyal sorumluluk sahibi olabilir.
P10	Mönü planlaması yapar, uygulatır ve denetler
P09	Yiyeceklerin kalori ve besin değerlerini hesaplar.
P07	Gastronomi ve Sanat alanlarına yönelik donanıma sahip olma ve edindiği bilgi ve becerileri uygulayabilir.
P03	Topluluklar halinde yaşayan insanların yemek kültürlerinin tarihsel süreçte değişimi, farklı dinlerde beslenme alışkanlıkları ve beslenmeyi etkileyen sosyal, ekonomik, kültürel, politik, coğrafik nedenler hakkında antropoloji, sosyoloji bilimlerinden faydalanarak bakış ve yorumlama becerisi kazanır.

P02	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir, uygular, çözümler ve yorumlar.
P17	Disiplinler arası çalışma ve araştırma yapabilme becerisi kazandırmak.
P12	Gastronomi alanında hâkim olan Fransızca terminolojiyi kullanabilme; mesleği ile ilgili kaynakları okuyup-anlayabilecek düzeyde İngilizce bilgisine sahip olabilme.
P11	(Catering) Toplu yemek organizasyonlarında görev yapar. Yiyecek üretimi alanında iş sağlığı ve güvenliği, yiyecek hijyeni ve güvenliği ile genel iş pratiğinde en iyi uygulamaları gerçekleştirebilir.
P15	Soğuk mutfak kapsamında yiyecek ve içecek hazırlamasını bilir ve uygular.
P18	İçinde bulunduğu örgütün tüm paydaşlarıyla hem sözlü hem de yazılı olarak doğru iletişim ve bilgi aktarımını gerçekleştirecek ve yönetebilecek iletişim becerilerine sahiptir.
P06	Sektörde sorumluluk alabilme ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilme.
P05	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilinçe sahip olabilme.
P16	Türk Dili ve yabancı dil temel dilbilgisi kurallarını tanımlar. En az bir yabancı dilde, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında literatürü takip edebilecek düzeyde, sözlü ve yazılı iletişim becerilerine sahip olur.
P08	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular

