**GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ**

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ**

**DERS İZLENCE FORMU**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Kodu ve Adı** | GMS402 İLERİ PASTACILIK TEKNİKLERİ |
| **Dersin Tanımı** | İleri pastacılık teknikleri dersi; öğrencilere ileri seviye pastacılık ilgili gerekli teorik ve pratik beceriyi kazandırır. Öğrenci ileri pastacılık yapımında kullanılan teknikleri, malzemeleri ve ekipmanları tanır ve uygulayabilir. Temel pastacılık reçetelerini, kurabiye, tart, pasta, muffin, beze, makaron vb. gibi pastacılık ürünlerinin yapımı ile ilgili donanım kazanır. |
| **Dersin Kredisi** | 4 |
| **Dersin Verildiği Dönem** | Bahar |
| **Ders Günü ve Saati** | CUMA/13:00-14:30 |
| **Dersin Formatı** | Uzaktan Eğitim |
| **Dersin Yapılacağı Yer** | - |
| **Ders Sorumlusu** | Öğr. Gör. Meryem Yavuz |
| **Ders Sorumlusunun e-Posta Adresi ve Ofis Yeri** | [myavuz@gantep.edu.tr](mailto:myavuz@gantep.edu.tr),  Gaziantep Üniversitesi, Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu, Otel,Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık programı  **Burç Yolu Üzeri 2.Km. Hayvanat Bahçesi Yanı Şahinbey/GAZİANTEP** |
| **Öğrenci ile Görüşme Saatleri** | - |
| **Dersin Ön Koşulları**  *(Ders tanımlanarak ders ile ilgili ön koşul bilgileri verilmelidir. Ayrıca dersin ön koşulu olduğu dersler varsa onların da hangi dersler olduğu belirtilmelidir.)* | Öğrencinin, bu dersi alması için geçmiş dönem derslerinde gerekli krediyi elde etmesi gereklidir. |
| Dersin Amacı  *(Dersin hangi amaçla verildiği ve öğrencilere neler kazandıracağı anlatılmalıdır.)* | Öğrenciler profesyonel anlamda bir pastanedeki ekipmanların kullanımını öğrenerek pastacılık tekniklerini kavrar ve pekiştirirler. Malzeme seçimlerinin önemini kavrar, reçete formüllerini geliştirirler. |
| **Öğretim Yöntemleri**  *(Dönem boyunca kullanılacak çeşitli öğretim metotlarından da bahsedilmesi önemlidir. Örneğin; öğrencilerden sunum yapılması bekleniyor mu? Öğrencilerin katılımı ne derece de önemli? Grup çalışmaları olacak mı? Bu gibi soruların cevabı ders izlencesinde yer almalıdır.)* | Dersin Öğretim Elemanı Tarafından Anlatılması |
| **Dersin İçeriği ve Hedefler**  *(Dersin içerdiği konular ve dönem sonunda öğrencilerin elde edeceği kazanımlar belirtilmelidir.)* | Bu dersi başarıyla tamamlayabilen öğrenciler;   * Bir pastanın temel malzemelerini etkili şekilde kullanmayı kavrayabilecektir. * Pastacılık ve pastacılık ürünlerini etkili bir şekilde sunup, uyguladığı sunumu tartışabilecektir. * Pasta süslemelerini kavrayabilecektir. * Ölçülendirme, karıştırma ve pasta dekorasyonunu pekiştirip pratiğe dökebilecektir. * Pasta ve pastacılık ürünlerinin reçetelerini inceleyerek tanımlayabilecektir. |
| **Ders Geçme Koşulları**  *(Öğrencilerin ders ile ilgili sorumlulukları, devam zorunlulukları, ödevler ve sınavlar hakkında detaylı bilgi verilmelidir.)* | 1 100 üzerinden değerlendirilecek yazılı ara sınavın (vize sınavı) %40'ı  2 100 üzerinden değerlendirilecek yazılı yılsonu (final) sınavının %60’ı 3 Toplamda iki sınavın ortalamasının 45 ve üzeri olması,  Öğrencinin puanının yeterli olmaması durumunda yılsonu yazılı sınavı yerine bütünleme sınavına girerek başarılı olması. |
| **Ölçme ve Değerlendirme**  *(Ödevlerin, projelerin ve sınavların yıl sonu notundaki etkileri ve ağırlıkları, notlandırma çizelgeleri ve standartlar kesin bir biçimde belirtilmelidir. Öğrenciler intihal ve kopya durumlarında sergilenecek yaklaşımdan dönem başında haberdar edilmelidir. Ayrıca ödevlerin teslim tarihinden sonra getirilen ödevlerin kabul edilip edilmeyeceği, eğer kabul edilecekse hangi şartlarda değerlendirileceği ve sınava giremeyen öğrenciler için takip edilecek yöntemler açıklanmalıdır.)* | Dönem boyunca öğrenci vize ve final sınavlarından sorumludur. Telafi için bütünleme yazılı sınavları yapılmaktadır. |
| **Derse Katılım Durumu** | Devam zorunluluğu bulunmaktadır. |
| **Kullanılacak Kaynaklar ve Kitaplar Listesi**  *(Dönem boyunca öğrencilerinize faydalı olacağına inandığınız tüm makaleler, kaynaklar, kitaplar ve öğretim materyallerinin listesi sunulmalıdır.)* | 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. |

**HAFTALIK DERS PLANI**

Haftalık ders planındaki dersler, işleniş hızına göre konu değişikliği gösterebilir.

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Hafta** | **Konu:** Geçmişten Günümüze Pastacılık, Dersin işlenme şekli hakkında bilgi verilmesi  Amaç: Öğrencilerin geçmişten günümüze pastacılığın tarihini öğrenmeleri  Ders Öncesi Görevler: Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi  Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi): Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: Öğrencinin derste işlenen konuyu tekrar etmesi |
| **2. Hafta** | **Konu:** Pastane Organizasyonu (Günlük İşleri Planlama ve Depolama İşlemleri) Amaç: Öğrencilerin pastane organizasyonu içerisinde günlük işlerin planlanması ve pastane depolama işlemlerinin gerçekleşme süreci hakkında bilgi sahibi olmaları  Ders Öncesi Görevler: Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi  Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi): Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: Öğrencinin derste işlenen konuyu tekrar etmesi |
| **3. Hafta** | **Konu:** Pastane Organizasyonu(Kalite Kontrol ve Yerleşim Planı)  Amaç: Öğrencilerin pastane organizasyonu içerisinde pastanede kalite kontrol ve pastane yerleşim planları hakkında bilgi sahibi olmaları  Ders Öncesi Görevler: Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi  Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi): Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: Öğrencinin derste işlenen konuyu tekrar etmesi |
| **4. Hafta** | **Konu:** Yeni Pastane Ürünleri Tasarlama  Amaç: Öğrencilerin yeni pasta reçetesi tasarlama, yapılan ürünlerin tadıma sunulması ve yapılan ürünlerin fotoğraflanması hakkında bilgi sahibi olmaları  Ders Öncesi Görevler: Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi  Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi): Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: Öğrencinin derste işlenen konuyu tekrar etmesi |
| **5. Hafta** | **Konu:** Yaş Pastalar  Amaç: Öğrencilerin Gato, Baton ve Rulo yaş pasta çeşitleri hakkında bilgi sahibi olmaları  Ders Öncesi Görevler: Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi  Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi): Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: Öğrencinin derste işlenen konuyu tekrar etmesi |
| **6. Hafta** | **Konu:** Özel Gün Pastaları  Amaç: Öğrencilerin nişan, düğün, doğum günü ve yeni yıl gibi özel günler için hazırlanan pastalar hakkında bilgi sahibi olmaları  Ders Öncesi Görevler: Öğrencinin ders işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi  Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi): Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: Öğrencinin derste işlenen konuyu tekrar etmesi |
| **7. Hafta** | **Konu:** Süsleme Uygulamaları  Amaç: Öğrencilerin pasta süslemede kullanılan araç ve gereçlerin hazırlanması ile kullanımı hakkında bilgi sahibi olmaları  Ders Öncesi Görevler: Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi  Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi): Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: Öğrencinin derste işlenen konuyu tekrar etmesi |
| **8. Hafta** | **ARA SINAV (VİZE) HAFTASI:**  Sınavın Türü: Çoktan Seçmeli Sınav  Ölçme-Değerlendirme: Sınavda sorulacak 20 soru sonucunda 100 üzerinden başarısı. |
| **9. Hafta** | **Konu:** Çikolatanın Pastacılık Ürünlerinde Kullanımı ve Şekerlemeler  Amaç: Öğrencilerin pastacılıkta çikolatanın kullanım şekillerini öğrenmelerini sağlayarak spesiyal çikolata hazırlama ve çikolatadan pasta dekorları hazırlama; krokant çeşitleri ve meyve şekerlemeleri hazırlama, konuları hakkında bilgi sahibi olmalarını sağlamak  Ders Öncesi Görevler: Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi  Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi): Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: Öğrencinin derste işlenen konuyu tekrar etmesi |
| **10. Hafta** | **Konu: - 23 Nisan(Resmi Tatil)** Amaç : -  Ders Öncesi Görevler: Öğrencinin ders işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi  Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi): Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: Öğrencinin derste işlenen konuyu tekrar etmesi |
| **11. Hafta** | **Konu:** Bisküvi ve Kurabiyeler ile Tart,Tartölet ve Paylar Amaç: Öğrencilerin büskivi ve kurabiye çeşitleri(tatlı ve tuzlu), mereng(beze), makaron, tuile, tulip, brandy snaps, tart, tartölet ve pay ürünleri hakkında bilgi sahibi olmalarını sağlamak  Ders Öncesi Görevler: Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi  Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi): Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: Öğrencinin derste işlenen konuyu tekrar etmesi |
| **12. Hafta** | **Konu:** Çırpılarak Yapılan Hamurlardan Ürünler Hazırlama ile Krema, Sos ve Şuruplar  Amaç: Öğrencilerin pandispanyaların, sponge ve çeşitlerinin, kek, muffin çeşitlerinin, cheese keklerin hazırlanması ile pastacılıkta kullanılan krema sos ve şuruplar hakkında bilgi sahibi olmalarını sağlamak  Ders Öncesi Görevler: Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi  Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi): Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: Öğrencinin derste işlenen konuyu tekrar etmesi |
| **13.** **Hafta** | **Konu: - 14 Mayıs(Ramazan Bayramı-Resmi Tatil)** Amaç : -  Ders Öncesi Görevler: Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi  Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi): Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: Öğrencinin derste işlenen konuyu tekrar etmesi |
| **14. Hafta** | **Konu:** Butik Pastacılık ve Ekmek  Amaç: Öğrencilerin butik pastacılık ile ekmek konuları hakkında bilgi sahibi olmalarını sağlamak  Ders Öncesi Görevler: Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi  Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi): Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: Öğrencinin derste işlenen konuyu tekrar etmesi |
|  | **DÖNEM SONU SINAV (FİNAL) HAFTASI**  Sınavın Türü: Çoktan Seçmeli Sınav  Ölçme-Değerlendirme: Sınavda sorulacak 20 soru sonucunda 100 üzerinden başarısı. |