

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Pastry and Dessert Production Techniques / Pastry and Dessert Production Techniques	
Ders Kodu / Course Code	AŞ205B	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Pre-Bachelor / Pre-Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	4.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	1.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	3.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Normal Education / Normal Education	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Pasta ve tatlı hazırlama, bunların sunumu hakkında bilgi ve beceri kazandırmaktır	The aim of this course is to teach pastry and dessert preparation and presentation
İçeriği / Content	Pasta çeşitleri, pasta hamurları, kekleri ve dolguların hazırlanması, pastacılıkta kullanılan krema, şurup ve benzer sosların hazırlanması, pastacılık stil ve teknikleri, pasta süsleme ve dekarasyonu, çikolata, çikolata tatlıları, çikolata dekorları	Varieties of pastry, pastry dough, preparation of cakes and fillings, preparation of cream, syrup and similar sauces used in pastry, pastry styles and techniques, decorating and decorating pastry, chocolate, chocolate desserts, chocolate decorations
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	WİLLAN (2004). Anne, Çikolatalı Tatlılar ve Pastalar. İstanbul: Remzi Kitabevi.	WİLLAN, (2004). Anne, Çikolatalı Tatlılar ve Pastalar. İstanbul: Remzi Kitabevi.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör.Mehmet NAZİKGÜL	Lecturer Mehmet NAZİKGÜL

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Temel pastane ürünleri ve ekipmanları hakkında bilgi sahibidir	Have knowledge about basic bakery products and equipments
2	Çikolatalı tatlılar hakkında bilgi sahibi olur	Have knowledge about chocolate desserts
3	Pandispanya yapımı hakkında bilgi sahibidir	Has knowledge about making sponge cake
4	Basit hamur ile ürün yapabilir	Can make products with simple dough

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pastacılığın temel kavramları.				
	Basic concepts of pastry.				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hamur hazırlama teknikleri.	Simit, kruvasan, pate choux, ekmek ve otlu poğaça yapımı.			
	Dough preparation techniques.	Making bagels, croissants, pate choux, bread and herb pastries.			
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hamur mayası. Nişasta türleri.				
	Sourdough. Starch types.				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pastacılıkta süt kullanımı. Sütlu tatlı yapımı teknikleri.	Pastacı kreması, Sütlaç, Magnolya.			
	Use of milk in pastry. Milk dessert making techniques.	Pastry cream, Rice Pudding, Magnolia.			
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Cream brule, suphangle, profiterol, keşkül			
		Cream brule, suphangle, profiterol, keşkül			

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çırpılarak yapılan hamurlar	Çeşitli kek yapımı			
		Making various cakes			
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çikolata üretim süreci, çikolata yapım ve uygulama yöntemleri, çikolata çeşitleri.	Chocolate sweets			
	Chocolate production process, chocolate making and application methods, chocolate types.	Chocolate sweets			
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	Midterm				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		çikolata temperleme işlemi			
		chocolate tempering process			
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Çikolata kalıplama ve daldırma teknikleri.			
		Chocolate molding and dipping techniques.			
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Şerbet hazırlama ve şerbetli tatlı çeşitleri.				
	Sherbet preparation and sherbet dessert types.				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Baklava, revani, şekerpare, taş kadayıfı, tel kadayıf			
		Baklava, revani, Şekerpare, taş kadayıf, tel kadayıf			
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çay saati kavramı ve ürünleri. Pastacılıkta kurupasta ve kurabiyenin yeri Tea time concept and products. The place of pastries and cookies in pastry making				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Tart hamuru, Belçika kurabiyesi, tuzlu kurupasta, grissini ve çeşitleri Tart dough, Belgian cookies, salted cookies, grissini and varieties			
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Kuru ve yaş meyve tatlıları yapımı Making dried and fresh fruit desserts			

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	10	1.00	10.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	4.00	56.00
Ev Ödevi / Homework	14	2.00	28.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	10	1.00	10.00
Rapor Hazırlama / Report Preparation	3	3.00	9.00
Toplam / Total:	53	14.00	116.00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	2.1.1	3.1.1	3.2.1	3.3.1	3.4.1	3.4.2	3.4.3
1.Temel pastane ürünleri ve ekipmanları hakkında bilgi sahibidir / Have knowledge about basic bakery products and equipments	1	3	2	3	2	4	1	3	2	3
2.Çikolatalı tatlılar hakkında bilgi sahibi olur / Have knowledge about chocolate desserts	1	2	4	2	2	2	1	3	1	2
3.Pandispanya yapımı hakkında bilgi sahibidir / Has knowledge about making sponge cake	1	4	4	3	1	3	1	3	2	1
4.Basit hamur ile ürün yapabilir / Can make products with simple dough	1	3	4	4	2	2	1	3	3	2

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high