

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Advanced Pastry / Advanced Pastry	
Ders Kodu / Course Code	EGST325	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor / Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	6.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	2.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	3	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	-	-
Amacı / Purpose	Bu ders genel olarak öğrencinin ileri pastacılık tekniklerini yakinen tanımasını sağlar.	In general, this course provides the student with a close acquaintance with advanced pastry techniques.
İçeriği / Content	Süsleme, Pastane Menü Planlama, Ürün Çeşitlerine Göre Reçete Uygulamaları, Dünya Pastacılık Trendeleri, Bıküvi Teknikleri, Ekşi Mayalı Ekmek Üretimi, Katlı Pastalar, İleri Ekmek Teknikleri, Çikolata Uygulamaları, Restoran Tatlıları, Türk Tatlıları	This course will provide students with the advanced skills in pastry. Decorating - Patisserie menu planning - Prescription applications according to product types and world pastry trends
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	-	-
Staj Durumu / Internship Status	-	-
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	-	-
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	-	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Pastacılık tarihini bilir.	Knows the history of pastry.
2	Tatlı ve tuzlu kurabiyeleri öğrenir ve yapabilir.	Learns and can make sweet and salty cookies.
3	Tartlar ve payları öğrenir ve yapabilir.	Learns and can make tarts and shares.
4	Mayalı hamurları öğrenir.	Learns yeast dough.
5	Ekmek çeşitlerini öğrenir ve yapabilir.	Learns and can make bread types.
6	Dökme hamurları öğrenir ve yapabilir.	Learns and can make bulk doughs.
7	Soslar, şuruplar ve kremaları öğrenir ve yapabilir.	Learns and can make sauces, syrups and creams.
8	Temel pasta yapımını öğrenir.	Learns basic cake making.
9	Geleneksel kekleri öğrenir ve yapabilir.	Learns and can make traditional cakes.
10	Cheese kekleri öğrenir ve yapabilir.	Cheese learns and can make cakes.
11	Çikolata yapım tekniklerini öğrenir.	Learns chocolate making techniques.
12	Sütlü tatlıları öğrenir ve yapabilir.	Learns and can make milk desserts.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dünya Pastaları Sacher - Napollion	Mutfakta Uygulama			
	World Pastor Sacher - Napollion	Practice in the kitchen			
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Farklı Bisküvi Teknikleri - Cigarette Biscuit	Mutfakta Uygulama			
	Different Biscuit Techniques - Cigarette Biscuit	Practice in the kitchen			
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Farklı Bisküvi Teknikleri - Pyramide ve Rulo Pasta	Mutfakta Uygulama			
	Different Biscuit Techniques - Pyramide and Roll Pastry	Practice in the kitchen			
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekşi Mayalı Ekmek Üretimi	Mutfakta Uygulama			
	Sour Yeast Bread Production	Practice in the kitchen			
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çikolata Uygulama	Mutfakta Uygulama			
	Chocolate Application	Practice in the kitchen			

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çikolata Uygulama	Mutfakta Uygulama			
	Chocolate Application	Practice in the kitchen			
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Macaron ve Marshmallow	Mutfakta Uygulama			
	Macaron and Marshmallow	Practice in the kitchen			
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	Midterm Exam				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Restoran Tatlıları	Mutfakta Uygulama			
	Restaurant Desserts	Practice in the kitchen			
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Katlı pastalar	Mutfakta Uygulama			
	Layered pastes	Practice in the kitchen			
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk Tatlıları	Mutfakta Uygulama			
	Turkish Sweets	Practice in the kitchen			

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İleri Ekmek Teknikleri	Mutfakta Uygulama			
	Advanced Baking Techniques	Practice in the kitchen			
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk Kahvaltılık Ekmekleri	Mutfakta Uygulama			
	Turkish Breakfast Breads	Practice in the kitchen			
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Beze ile Bisküli Pastalar	Mutfakta Uygulama			
	Biscuits with Beze	Practice in the kitchen			
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final				
	Final Exam				

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	3.00	3.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	7	4.00	28.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	3.00	42.00
Ev Ödevi / Homework	2	8.00	16.00
Final Sınavı / Final Examination	1	3.00	3.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	14	4.00	56.00
Toplam / Total:	39	25.00	148.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 148.00/25.00 = 5.92 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 148.00 / 25.00 = 5.92 ~			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes														
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14	1.1.15
1.Pastacılık tarihini bilir. / Knows the history of pastry.	1	1	1	3	2	1	1	1	1	1	1	1	2	3	5
2.Tatlı ve tuzlu kurabiyeleri öğrenir ve yapabilir. / Learns and can make sweet and salty cookies.	4	4	2	4	2	4	2	1	1	1	1	1	1	5	5
3.Tartlar ve payları öğrenir ve yapabilir. / Learns and can make tarts and shares.	4	4	2	4	2	4	2	1	1	1	1	1	1	5	5
4.Mayalı hamurları öğrenir. / Learns yeast dough.	4	4	2	4	2	4	2	1	1	1	1	1	1	5	5
5.Ekmek çeşitlerini öğrenir ve yapabilir. / Learns and can make bread types.	4	4	2	4	2	4	2	1	1	1	1	1	1	5	5
6.Dökme hamurları öğrenir ve yapabilir. / Learns and can make bulk doughs.	4	4	2	4	2	4	2	1	1	1	1	1	1	5	5
7.Soslar, şuruplar ve kremaları öğrenir ve yapabilir. / Learns and can make sauces, syrups and creams.	4	4	2	4	2	4	2	1	1	1	1	1	1	5	5
8.Temel pasta yapımını öğrenir. / Learns basic cake making.	4	4	2	4	2	4	2	1	1	1	1	1	1	5	5
9.Geleneksel kekleri öğrenir ve yapabilir. / Learns and can make traditional cakes.	4	4	2	4	2	4	2	1	1	1	1	1	1	5	5
10.Cheese kekleri öğrenir ve yapabilir. / Cheese learns and can make cakes.	4	4	2	4	2	4	2	1	1	1	1	1	1	5	5
11.Çikolata yapım tekniklerini öğrenir. / Learns chocolate making techniques.	4	4	2	4	2	4	2	1	1	1	1	1	1	5	5
12.Sütlü tatlıları öğrenir ve yapabilir. / Learns and can make milk desserts.	4	4	2	4	2	4	2	1	1	1	1	1	1	5	5

