

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Modeling in Pastry / Modeling in Pastry	
Ders Kodu / Course Code	EGST326	
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	Kutlama pastaları yapımını öğrenir ve geliştirir. Butik pastacılık akımını tanır ve tekniklerini öğrenirler.	They learn and improve how to make celebration cakes. They recognize the boutique pastry movement and learn its techniques.
İçeriği / Content	Pastacılıkta çeşitli stil ve teknikler, kuvertür çikolataların seçimi ve uygulanması, süsleme ve pasta dekorasyonu, çiçek yapımı, figür yapımı ve çikolata süslemesi, kalıp ve trüf çikolata yapımı	Celebration cake learns how to make pastries and develops them. He learns the boutique pastry movement and learns his techniques. Various styles and techniques in pastry, selection and application of overcoat chocolates, decoration and cake decoration, flower making, figure making and chocolate decoration, mold and truffle chocolate are learned.
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 tarihi ve modelleme ile ilgili gelişmeleri bilir.	Knows the developments in pastry history and modelling.
2	Şeker hamuru ile süsleme yapabilir.	It can decorate with sugar paste.
3	Pastacılıkta modelleme ile ilgili olan araç ve gereçleri kullanır.	Uses tools and materials related to modeling in pastry.
4	Pastacılıkta üç boyutlu düşünebilme yeteneği gelişir.	The ability to think in three dimensions develops in pastry.
5	Pasta süsleme sanatını icra eder.	Performs the art of decorating cake.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dönem Öngörüsü ve Pastacılık Tarihi				
	Period Forecast and Pastry History				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sugarcraft Nedir? Tekniklerine Giriş, Ekipman ve Malzeme Tanımları, kullanım Alanları				
	What is Sugarcraft? Introduction to Techniques, Equipment and Material Definitions, Usage Areas				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Şeker Hamuru Yapım Teknikleri ve Çeşitleri. Marshmallow Yapım Teknikleri, Krokan Yapım Çeşitleri ve Jelibon Yapım Teknikleri				
	Sugar Dough Production Techniques and Varieties. Marshmallow Construction Techniques, Croquant Construction Types and Jelly Bay Construction Techniques				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Şeker Hamuru Yapımı, Farklı Malzemeler ile Şeker Hamuru Yapımı, Marshmallowdan Şeker Hamuru Yapımı, Sade Marshmallow Yapımı, Farklı Reçete ile Marshmallow Yapımı, Fındık Krokan, Çam Fıstıklı Beyaz Krokan, Frambuazlı Jelibon, Limonlu Jelibon, Votkalı Jelibon				
	Marshmallow Made with Different Prescription, Hazelnut Croquant, Pine Nut White Croquant, Raspberry Jelly, Lemon Jelly Bean, Vodka Jelly Bean, Sugar Hamlet Made with Different Ingredients Untreated distilled alcoholic drink technology and Approaches: The non-conclusional approach				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Uygun Kalıplama Kurabiye Yapımı, Süsleme Teknikleri ve Zencefilli Ekmek Ev Yapımı Teknikleri, Royal Buzlanma ve Sıkma Teknikleri				
	Appropriate Molding Cookie Making, Decorating Techniques and GingerBread House Making Techniques, Royal Icing Making and Squeezing Techniques				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Cupcake ve Muffin Yapma Doldurma ve Süsleme Teknikleri. Ganaj, ButterCream Çeşitleri ve Frosting Yapımı, Cakepops Yapım Süsleme Teknikleri				
	Cupcake and Muffin Making Filling and Decorating Techniques. Ganaj, ButterCream Varieties and Frosting Making, Cakepops Making, Decorating Techniques				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kutlama Pastaları Yapımı ve Teknikleri				
	Celebration Pastry Making and Techniques				
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
	Boyutlu Kutlama Pastaları Yapımı ve Teknikleri				
	Dimension Celebration Pie Making and Techniques				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Şeker Hamuru ile Pasta Dekorasyonu: İnsan - Hayvan Figür Yapımı				
	Cake Decoration with Sugar Hamuru: Human - Animal Figure Production				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Şeker Hamuru ile Pasta Dekorasyonu: Yenilebilir Çiçek Yapımı ve Modelleme				
	Pastry Decoration with Sugar Hamuru: Edible Flower Making and Modeling				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Marzipan Badem Ezmesi Yapımı ve Teknikleri ve Çikolataya Giriş				
	Marzipan Almond Paste Making and Techniques and Introduction to Chocolate				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çikolata Yapım Teknikleri: Temperleme, Truffle Çeşitleri, Roche Çikolata Çeşitleri, Sıcak Çikolata Yapımı				
	Chocolate Making Techniques: Tempering, Truffle Types, Roche Chocolate Types, Hot Chocolate Making				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çikolata Yapım ve Süsleme Teknikleri: Kalıp Mulaj Çikolata Çeşitleri ve Teknikleri, Çikolata Dolguları, Çikolataya Şekil Verme ve Çikolatan Kutu Yapımı				
	Chocolate Making and Decorating Techniques: Mold Mulaj Chocolate Types and Techniques, Chocolate Fillers, Chocolate Shaping and Chocolate Box Making				
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	2.00	2.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	7	2.00	14.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	3.00	42.00
Ev Ödevi / Homework	3	7.50	22.50
Final Sınavı / Final Examination	14	2.00	28.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	14	2.00	28.00
Gösterme / Demonstration	14	1.00	14.00
Toplam / Total:	67	19.50	150.50

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 tarihi ve modelleme ile ilgili gelişmeleri bilir. / Knows the developments in pastry history and modelling.	1	1	1	3	2	1	1	1	1	1	1	1	2	3	5
2.Şeker hamuru ile süsleme yapabilir. / It can decorate with sugar paste.	4	4	2	4	2	4	2	1	1	1	1	1	1	5	5
3.Pastacılıkta modelleme ile ilgili olan araç ve gereçleri kullanır. / Uses tools and materials related to modeling in pastry.	4	3	4	4	3	3	3	1	1	2	1	1	1	5	5
4.Pastacılıkta üç boyutlu düşünebilme yeteneği gelişir. / The ability to think in three dimensions develops in pastry.	1	4	3	4	3	3	2	2	1	1	1	1	1	4	4
5.Pasta süsleme sanatını icra eder. / Performs the art of decorating cake.	4	4	3	4	3	4	3	3	1	1	1	1	1	5	5

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