

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Bread Production and Pastry / Bread Production and Pastry	
Ders Kodu / Course Code	EGST206	
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 Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	-	-
Amacı / Purpose	Bu derste tatlı, pasta ve hamur hazırlama teknikleri konusunda temel bilgiler verilir ve öğrencilerin bunları uygulamaları sağlanır.	In this course, basic information about dessert, cake and dough preparation techniques is given and students are provided to practice them.
İçeriği / Content	Fırın Teknikleri, Pastane Teknikleri, Malzeme Ve Ekipman Kullanımı, Hamur Hazırlama, Börek Çeşitleri, Tatlı Hazırlama, Tatlı Çeşitleri, Pasta Yapım Teknikleri, Pasta Süsleme, Tart Çeşitleri, Pasta Yağı, Tatlı Sosları	This course will provide students with the basic skills required for entry level work in a bakery or the pastry shop of a restaurant or hotel. These skills include: wellbalanced formulas - understand basic mixing methods working in a safe and sanitary manner - basic cake decoration; Reading and accurately following a recipe; proper mixing, makeup and baking of yeasty raised products, laminated doughs, cookies, cakes, pies and tarts; basic cake decorating techniques using a pastry bag; plating techniques.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	-	-
Staj Durumu / Internship Status	-	-
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		-
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr.Gör. Selçuk KARAÇAM	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Fırın ve pastane tekniklerini öğrenir ve uygular.	Learns and applies bakery and patisserie techniques.
2	Fırın ve pastanede kullanılan araç ve gereçleri öğrenir ve uygular.	Learns and applies the tools and equipment used in the bakery and patisserie.
3	Hamur ve ekmek yapımını öğrenir ve uygular.	Learns and practices dough and bread making.
4	Tatlı hazırlama tekniklerini öğrenir ve uygular.	Learns and applies dessert preparation techniques.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekmek ve Pastacılık Giriş	Teorik			
	Bakery and pastry techniques	Theoric			
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Temel tuzlu kurabiye hamurları.	Mutfakta Uygulama			
	The basis is salted shortbread dough.	Practice in the kitchen			
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Temel şekerli kurabiye hazırlama teknikleri.	Mutfakta Uygulama			
	Basic techniques of preparing sugar cookies.	Practice in the kitchen			
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kek pişirme teknikleri.	Mutfakta Uygulama			
	Cake baking techniques.	Practice in the kitchen			
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kek pişirme teknikleri.	Mutfakta Uygulama			
	Cake baking techniques.	Practice in the kitchen			

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sütlü tatlıların hazırlanma teknikleri.	Mutfakta Uygulama			
	Techniques of preparation of milk desserts.	Practice in the kitchen			
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sütlü tatlıların hazırlanma teknikleri.	Mutfakta Uygulama			
	Techniques of preparation of milk desserts.	Practice in the kitchen			
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Şerbetli tatlıların yapım teknikleri.	Mutfak Uygulama			
	Techniques of making sorbet desserts.	Practice in the kitchen			
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara sınav	Mutfakta Uygulama			
	Exam	Practice in the kitchen			
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Şerbetli tatlıların yapım teknikleri.	Mutfakta Uygulama			
	Techniques of making sorbet desserts.	Practice in the kitchen			
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kiş ve Tart yapım teknikleri.	Mutfakta Uygulama			
	Quiche and Tart making techniques.	Practice in the kitchen			

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Cheesecake yapım teknikleri.	Mutfakta Uygulama			
	Cheesecake making techniques.	Practice in the kitchen			
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekşi mayalı ekmek yapım teknikleri.	Mutfakta Uygulama			
	Sourdough bread making techniques.	Practice in the kitchen			
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hamburger ve tost ekmeği yapım teknikleri.	Mutfakta Uygulama			
	Hamburger and toast bread making techniques.	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	2.00	2.00
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	6.00	12.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	14	4.00	56.00
Toplam / Total:	39	21.00	142.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 142.00/25.00 = 5.68 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 142.00 / 25.00 = 5.68 ~			

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.Fırın ve pastane tekniklerini öğrenir ve uygular. / Learns and applies bakery and patisserie techniques.	4	4	4	4	3	4	2	2	1	1	1	1	3	5	5
2.Fırın ve pastanede kullanılan araç ve gereçleri öğrenir ve uygular. / Learns and applies the tools and equipment used in the bakery and patisserie.	4	3	4	4	3	3	3	1	1	2	2	1	3	5	5
3.Hamur ve ekmek yapımını öğrenir ve uygular. / Learns and practices dough and bread making.	4	4	2	4	2	4	2	1	1	1	1	1	1	5	5
4.Tatlı hazırlama tekniklerini öğrenir ve uygular. / Learns and applies dessert preparation techniques.	4	4	2	4	2	4	2	1	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