

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Boutique Pastry / Boutique Pastry	
Ders Kodu / Course Code	GMS521	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Master without Thesis / Master without Thesis	
Ders Akts Kredi / ECTS	6.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Ders kapsamında öğrencilerin butik pastacılık sektöründeki hammaddeler, prosesler ve ürünlerinin incelenmesi ile alandaki bilgi birikiminin artırılması hedeflenmiştir.	Within the scope of the course, it is aimed to increase the knowledge of the students in the field by examining the raw materials, processes and products in the boutique pastry sector.
İçeriği / Content	Bu dersin amacı, butik pastacılıkta kullanılan temel hammadde ve tekniklerin öğrenilerek lezzet ve görselliğin önem taşıdığı butik ürünleri yapabilecek düzeye gelmek.	The aim of this course is to learn the basic raw materials and techniques used in boutique pastry and to reach the level of making boutique products where taste and visuality are important.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Le Cordon Bleu. (2012). Patisserie Foundations: Classic Recipes. Delmar Cengage Learning. 2Toba Garrett. (2011). Professional Cake Decorating. Wiley. 3Lisa Richardson. (2017). Cake Decorating at Home. Parragon Books.	Le Cordon Bleu. (2012). Patisserie Foundations: Classic Recipes. Delmar Cengage Learning. 2Toba Garrett. (2011). Professional Cake Decorating. Wiley. 3Lisa Richardson. (2017). Cake Decorating at Home. Parragon Books.
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Şule Çelik	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Butik pastacılık alanındaki temel teknikleri ve becerileri öğrenme.	Learn the fundamental techniques and skills in boutique pastry.
2	Yaratıcı pasta tasarımı ve sunumu yapabilme yeteneği kazanma.	Gain the ability to create and present creative pastry designs.
3	Özel ve kişiye özel pastaların üretimini planlama ve uygulama becerisi geliştirme.	Develop the skills to plan and execute the production of customized and personalized cakes.
4	Farklı malzemeleri kullanarak çeşitli pasta ve tatlıları yapabilme yeteneği kazanma.	Acquire the ability to make various pastries and desserts using different ingredients.
5	Hijyen, kalite ve müşteri memnuniyeti gibi önemli faktörleri butik pastacılık uygulamalarında dikkate alma.	Consider important factors such as hygiene, quality, and customer satisfaction in boutique pastry applications.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ders planının paylaşılması ve genel bilgiler				
	Sharing the lesson plan and general information				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Temel pastacılık bilgileri				
	Basic pastry information				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pasta yapımında kullanılan ekipmanlar				
	Equipment used in cake making				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Piştirilerek hazırlanan hamurlar ve yapım teknikleri				
	Doughs prepared by cooking and their production techniques				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Butik pastacılıkta kek ve krema çeşitleri ile yapım teknikleri				
	Cake and cream varieties and production techniques in boutique pastry				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pasta kaplama, butik pastacılıkta soslar, ganaj; kurabiye ve royal icing teknikleri				
	Cake coating, sauces in boutique pastry, ganache; cookie and royal icing techniques				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pastacılık Tarihi				
	Pastry History				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vize Haftası				
	Midterm Exam Week				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çikolata çeşitleri ve üretim teknikleri, yağlı hamurlar ve yapım teknikleri				
	Chocolate types and production techniques, oil doughs and production techniques				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bir pastacının hayatı ve çalışma tekniklerinin incelenmesi; pasta dekorları ve süsleme teknikleri				
	Examining the life and working techniques of a pastry maker; cake decorations and decoration techniques				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Şeker hamuru, şeker hamuru modellemesi ve figür çalışmaları; kutlama ve düğün pastaları ve strafor kullanımı				
	Sugar paste, sugar paste modeling and figure studies; celebration and wedding cakes and the use of styrofoam				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Butik pastacılıkta temel hammaddeler				
	Basic raw materials in boutique pastry				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Makale analizi ve tartışmaları				
	Article analysis and discussions				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Makale analizi ve tartışmaları				
	Article analysis and discussions				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Haftası				
	Final Exam Week				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term 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 için Bireysel Çalışma / Individual Study for 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 İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	60.00	60.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	50.00	50.00
Okuma / Reading	1	40.00	40.00
Toplam / Total:	3	150.00	150.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 150.00/25.00 = 6.00 ~ 6.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 150.00 / 25.00 = 6.00 ~ 6.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes													
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	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. Butik pastacılık alanındaki temel teknikleri ve becerileri öğrenme. / Learn the fundamental techniques and skills in boutique pastry.	4	4	4	4	4	4	5	4	5	5	4	4	5	5
2. Yaratıcı pasta tasarımı ve sunumu yapabilme yeteneği kazanma. / Gain the ability to create and present creative pastry designs.	5	4	5	5	5	4	4	4	4	4	5	5	5	5
3. Özel ve kişiye özel pastaların üretimini planlama ve uygulama becerisi geliştirme. / Develop the skills to plan and execute the production of customized and personalized cakes.	4	4	4	5	5	5	4	4	4	5	5	5	5	5
4. Farklı malzemeleri kullanarak çeşitli pasta ve tatlıları yapabilme yeteneği kazanma. / Acquire the ability to make various pastries and desserts using different ingredients.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	4	4
5. Hijyen, kalite ve müşteri memnuniyeti gibi önemli faktörleri butik pastacılık uygulamalarında dikkate alma. / Consider important factors such as hygiene, quality, and customer satisfaction in boutique pastry applications.	4	4	5	5	4	4	4	4	4	4	5	5	5	4

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