

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	PASTRY PRODUCTS / PASTRY PRODUCTS	
Ders Kodu / Course Code	ASP20320148310	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	5.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Çeşitli hamur tekniklerini kullanarak çeşitli pastane ürünlerini hazırlama yeterliliklerini kazandırmak.	To be able to prepare various pastry products by using various dough techniques
İçeriği / Content	Basit hamurlar Yağlı hamurlar Mayalı hamurlar Pişmiş hamurlar Kek, pasta hamurları Kuru pasta hamurları Tatlı hamurları Tart, tartölet, pay, kiş hamurları Şeker ve çikolata süslemeleri	Simple pastes Fatty doughs Yeast doughs Cooked doughs Cakes, pastries Dry paste pastes Sweet pastry Tart, tartal, share, pastry Sugar and chocolate ornaments
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Modül kitapları, yemek kitapları, internet	Module books, cookbooks, internet
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr.Gör. Meryem SET	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Basit hamur ve yağlı hamur ile ürünler hazırlamak ve sunmak	Making preparations for menu planning
2	Mayalı hamur ve pişmiş hamurlar ile ürünler hazırlamak ve sunmak	Plan a menu
3	Kek, pasta ve kuru pasta ile ürünler hazırlamak ve sunmak	Create a standard recipe
4	Tatlı hazırlama, tart, tartölet, pay, kiş hamuru ile ürünler hazırlamak ve sunmak	Prepare a diet menu
5	Şeker ve çikolata süslemeleri yapmak ve ürünlerde kullanmak	To plan a menu for special occasions

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ön hazırlıklar, basit hamur ile börekler hazırlama	Mutfakta ürünler hazırlama			
	Preliminary preparations, preparing simple pastries and pastries				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekmek dekorları	Mutfakta ürünler hazırlama			
	Bread decors				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ön hazırlıklar, milföy hamuru hazırlama Milföy hamuru ile yapılan ürünler	Mutfakta ürünler hazırlama			
	Preliminary preparations, preparation of milfoil dough Products made with puff pastry				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ön hazırlıklar, ekmek çeşitleri hazırlama	Mutfakta ürünler hazırlama			
	Preparations, preparation of bread varieties				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Poğaça, çörek, simit çeşitleri Pizza çeşitlerini hazırlama	Mutfakta ürünler hazırlama			
	Poğaça, donut, bagel varieties Preparing pizza varieties				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ön hazırlıklar, pişmiş hamurdan ürün hazırlanması	Mutfakta ürünler hazırlama			
	Preparations, preparation of baked pasta products				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ön hazırlıklar, kek çeşitleri hazırlama	Mutfakta ürünler hazırlama			
	Preparations, preparation of varieties of cakes				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yaş pasta hazırlama	Mutfakta ürünler hazırlama			
	MIDTERM				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ön hazırlıklar, kuru pasta hamurlarından ürünler hazırlama	Mutfakta ürünler hazırlama			
	Preparation of wet pastry Preparations, preparing products from dry pasta				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sütlü tatlılar Meyve tatlıları	Mutfakta ürünler hazırlama			
	Milky sweet Fruit desserts				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Özel Türk tatlıları (helva aşure vb.) hazırlama	Mutfakta ürünler hazırlama			
	Preparation of special Turkish desserts (halva aşure etc.)				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dondurma ve sorbe çeşitleri Uluslararası mutfaklardan tatlı çeşitleri	Mutfakta ürünler hazırlama			
	Types of ice cream and sorbets Dessert varieties from international cuisines				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ön hazırlıklar, tart, tartölet, pay, kiş hazırlama	Mutfakta ürünler hazırlama			
	Preliminary preparations, tart, tartal, share, quiz preparation				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ön hazırlıklar Şekerleme ile süsleme	Mutfakta ürünler hazırlama			
	Preparations Decorating with candy				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çikolata ile süsleme	Mutfakta ürünler hazırlama			
	Decorating with chocolate				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	FİNAL SINAVI				
	Final exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

	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

	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
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Derse Katılım / Attending Lectures	16	4.00	64.00
Bireysel Çalışma / Self Study	3	8.00	24.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	3	9.00	27.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	3	9.00	27.00
Toplam / Total:	27	32.00	144.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 144.00/30.00 = 4.80 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 144.00 / 30.00 = 4.80 ~			

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	2.1.2	2.1.3	3.1.1	3.1.2	3.2.1	3.2.2	3.2.3	3.2.4	3.2.5	3.3.1	3.3.2	3.4.1	3.4.2	3.4.3	3.4.4	3.4.5
1.Basit hamur ve yağlı hamur ile ürünler hazırlamak ve sunmak / Making preparations for menu planning	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
2.Mayalı hamur ve pişmiş hamurlar ile ürünler hazırlamak ve sunmak / Plan a menu	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
3.Kek, pasta ve kuru pasta ile ürünler hazırlamak ve sunmak / Create a standard recipe	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
4.Tatlı hazırlama, tart, tartölet, pay, kiş hamuru ile ürünler hazırlamak ve sunmak / Prepare a diet menu	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
5.Şeker ve çikolata süslemeleri yapmak ve ürünlerde kullanmak / To plan a menu for special occasions	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4

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