

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Patisserie Products 2 / Patisserie Products 2	
Ders Kodu / Course Code	GMS32022021341	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor's / Bachelor's	
Ders Akts Kredi / ECTS	4.00	
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	3	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Çeşitli pastacılık tekniklerini kullanarak çeşitli pastane ürünlerini hazırlama yeterliklerini kazandırmaktır.	To gain the skills of preparing various pastry products by using various pastry techniques.
İçeriği / Content	Basit hamur ile börekler hazırlama, ekmek dekorları, milföy hamuru hazırlama, milföy hamuru ile yapılan ürünleri, ekmek çeşitleri hazırlama, poğaça /çörek /simit çeşitleri, pizza çeşitlerini hazırlama, Pişmiş hamurdan ürün hazırlanması, Kek çeşitleri hazırlama, Yaş pasta hazırlama, kuru pasta hamurlarından ürünler hazırlamak, sütlü tatlılar meyve tatlıları, özel türk tatlıları (helva, aşure vb.) hazırlama, dondurma ve sorbe çeşitleri uluslararası mutfaklardan tatlı çeşitleri, tart, tartölet, pay ve kiş hazırlama, şekerleme ile süsleme, çikolata ile süsleme	Prepare puff pastry with a simple dough, bread decorations, preparing puff pastry, puff pastry products made with bread, types of donuts /doughnuts /bagels and pizza varieties, the preparation of Baked dough products, a selection of cakes, preparation, preparation, pie, the cake batter to prepare the products of dry milk, desserts, fruit desserts, special Turkish sweets (candy, Ashura, etc.) preparation, types of ice cream and sorbet dessert types from international cuisines, tart, tartelet, share and quiche preparation, confectionery decoration, chocolate decoration
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	Basit hamur ile ürün hazırlar.	Prepare the product with simple dough.
2	Ability to design a sweet sorbet with yeast dough	Ability to design a sweet sorbet with yeast dough
3	Pandispanya çeşitlerini yaparak listeler.	Lists the types of sponge cake by making it.
4	Şeker ve çikolata süslemeleri ile Türk tatlılarını tasarlar.	Designs Turkish desserts with sugar and chocolate decorations.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Basit hamur ile börekler hazırlama				
	Preparing pies with simple dough				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekmek Dekorları				
	Bread decorations				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Milföy hamuru hazırlama, Milföy hamuru ile yapılan ürünleri				
	Preparation of puff pastry, products made from puff pastry				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekmek çeşitleri hazırlama				
	Preparing various types of bread				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Poğaça /Çörek /Simit Çeşitleri, Pizza çeşitlerini hazırlama				
	Types of Porridges / Donuts / Bagels, Preparing types of pizzas				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Preparation of products from baked dough				
	Preparation of products from baked dough				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Preparing different types of cakes				
	Preparing different types of cakes				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	Midterm				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yaş pasta hazırlama				
	Preparing a cake for the age				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kuru pasta hamurlarından ürünler hazırlamak				
	Preparing products from dry pastry dough				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sütlü tatlılar				
	Desserts with milk				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Özel Türk tatlıları				
	Special Turkish Desserts				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dondurma ve sorbe çeşitleri uluslararası mutfaklardan tatlı çeşitleri				
	Types of ice cream and sorbet types of desserts of international cuisines				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	tart, tartölet, pay ve kiş hazırlama				
	preparation of tartlets, tartlets, share and quiche				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	şekerleme ile süsleme, çikolata ile süsleme				
	decorating with sweets, decorating with chocolate				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Sınavı				
	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
Bireysel Çalışma / Self Study	15	2.00	30.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	15	4.00	60.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	14	2.00	28.00
Toplam / Total:	46	10.00	120.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 120.00/30.00 = 4.00 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 120.00 / 30.00 = 4.00 ~ 4.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program					
	1.1.1	2.1.1	3.1.1	3.2.1	3.3.1	3.4.1
1.Basit hamur ile ürün hazırlar. / Prepare the product with simple dough.	5	5	5	5	5	5
2.Ability to design a sweet sorbet with yeast dough / Ability to design a sweet sorbet with yeast dough	5	5	5	5	5	5
3.Pandispanya çeşitlerini yaparak listeler. / Lists the types of sponge cake by making it.	5	5	5	5	5	5
4.Şeker ve çikolata süslemeleri ile Türk tatlılarını tasarlar. / Designs Turkish desserts with sugar and chocolate decorations.	5	5	5	5	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