

OASC266 - Advanced Pastry and Bakery / Advanced Pastry and Bakery

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Advanced Pastry and Bakery / Advanced Pastry and Bakery	
Ders Kodu / Course Code	OASC266	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	6.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	1.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	4.00	
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	Ön koşul olan ders yoktur.	There is no prerequisite course.
Amacı / Purpose	İleri Pastacılık tekniklerini öğretmek.	To teach advanced pastry techniques.
İçeriği / Content	Bu ders genel olarak öğrencinin ileri pastacılık tekniklerini yakinen tanımasını sağlar. Süsleme - Pastane menü planlama - Ürün çeşitlerine göre reçete uygulamaları ve dünya pastacılık trendleri.	This course provides the student to familiarize himself with advanced pastry techniques in general. Decoration - Pastry menu planning - Recipe applications and world pastry trends.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	<p>OGRENCİLER BUTUN DERSLERE ALINMA KOSULLARI :</p> <p>- Ders saatinde sınıf kapısında hazır olarak beklemek zorundalar, seften sonra derse gelen öğrenci derse KABUL EDİLMEYECEKTİR.</p> <p>- Kiyafetleri eksiksiz olarak derse gelmek zorundalar. Erkek öğrenciler en fazla 1 numara sakal ile derse kabul edilecek olup, sakallı geldikleri taktirde sakal maskesini kendi temin etmek kosuluyla derslere dahil edilecek ama ders suresi boyunca maskeleri cikartamayacaklardır. Kiz öğrenciler her hangi bir kozmetik urunu ciltlerinde olmadan, tırnaklarında herhangi bir sekilde urun olmadan gelmek zorundadır.</p> <p>- Genel kosullarda butun öğrenciler, kapali mutfak terligi, siyah dize kadar corap, siyah bol mutfak pantolonu (tayt, esofman vb. olamaz), Nisantasi Universitesi logolu sef ceketleri, siyah onlukleri, siyah kepleri, torsonlari ile derse gelmek zorundadırlar. Tırnaklar kısa, bir tane marker kalem, bir tane tukenmez kalem ve tadim kasigi sef ceketlerinin cebinde olmak zorundadır. Bu kosullari saglayaman hic bir öğrenci derse alınmayacaktır.</p>	<p>STUDENTS' CONDITIONS FOR ADMISSION TO ALL COURSES:</p> <p>- They must be ready and waiting at the classroom door during class hours, students who come to class after the chef WILL NOT BE ACCEPTED.</p> <p>- They must come to class with their clothes on. Male students will be accepted to class with a maximum of 1 number beard, and if they come with a beard, they will be included in the classes on condition that they provide their own beard mask, but they will not be able to remove the masks during the class. Female students must come without any cosmetic products on their skin and without any products on their nails.</p> <p>- In general, all students must come to class with closed kitchen slippers, black knee socks, black loose kitchen trousers (no tights, sweatpants, etc.), chef jackets with the Nisantasi University logo, black aprons, black caps, and tuxedos. Nails must be short, a marker pen, a ballpoint pen and a tasting spoon must be in the pocket of the chef's jacket. Any student who does not meet these conditions will not be admitted to the class.</p>
Staj Durumu / Internship Status		

Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1.French Patisserie - Temel Fransız Pastacılık Kitabı 2.Karakılçık Taha Dinç - Ekşi Maya ile İlgili Teknik Ekmek Kitabı	1. French Patisserie - The Fundamental French Pastry Book 2. Karakılçık Taha Dinç - A Technical Bread Book on Sourdough
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr.Gör. Betül Arıcı	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Temel pişirme tekniklerini ileri hamur işlerinde kullanabilecektir.	Will be able to use basic cooking techniques in advanced pastry works.
2	Pastacılık maliyet kontrolünü analiz edebilecektir.	Be able to analyze pastry cost control.
3	Kullanım amacına uygun şekilde pastacılık malzemelerini ayırt edebilecektir.	Be able to distinguish pastry ingredients according to their intended use.
4	Farklı dünya mutfaklarında uygulanan ileri pastacılık tekniklerini uygulayabilecektir.	Will be able to apply advanced pastry techniques used in different world cuisines.
5	Pastacılıkta uygun sıvama ve süsleme tekniklerini seçebilecektir.	Be able to choose appropriate coating and decoration techniques in pastry making.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tanışma - Ders İçerikleri	Tanışma - Ders İçerikleri			
	Introduction - Course Contents	Introduction - Course Contents			
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Farklı Bisküvi Teknikleri - Tart	Limon Curd Mereng Tart Çikolata Dolgulu Tart			
	Different Biscuit Techniques - Tart	Lemon Curd Meringue Tart Chocolate-Filled Tart			
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mousse - Custard Teknikleri ve Uygulamaları	Çikolatalı Yerfıstıklı Mousse Crème Brûlée			
	Mousse & Custard: Techniques and Applications	Chocolate & Peanut Mousse Crème Brûlée			
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pâte à Choux & Pastacı Kreması: Temeller ve Teknikler	Profiterol Paris Brest			
	Pâte à Choux & Pastry Cream: Foundations and Techniques	Profiterole Paris-Brest			
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fransız Sufle Teknikleri	Çikolatalı Sufle Sıcak Çikolatalı Kek Beyaz Çikolatalı Tahinli Sufle			
	French Soufflé: Techniques	Chocolate Soufflé Molten Chocolate Cake White Chocolate & Tahini Soufflé			

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
6					
	Cheesecake: Klasik & Modern Teknikler	New York Cheesecake Beyaz Çikolatalı Pişmeyen Cheesecake			
	Cheesecake: Classic & Modern Techniques	New York Cheesecake White Chocolate No Bake Cheesecake			
7					
	Çikolata Uygulamaları	Beyaz Çikolatalı Crunch Fındıklı Rocher Truffle Toplar			
	Chocolate Techniques	White Chocolate Crunch Hazelnut Rocher Truffle Balls			
8					
	Ara sınav	Ara sınav			
	midterm	midterm			
9					
	Pasta Yapımına Giriş: Temeller ve Teknikler	Katlı Pastalar			
	Introduction to Cake Making: Foundations & Techniques				
10					
	Klasik & Modern Pastalar	Charlotte Cake & Red Velvet Teknikleri			
	Classic & Modern Cakes	Charlotte Cake & Red Velvet Techniques			
11					
	Opéra Pastası: Katmanlar ve Teknikler	Opéra Pastası			
	Opéra Cake: Layers & Techniques	L'Opera Tortes			

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	Buttercream Pastası: Kaplama ve Düzgün Sivama Teknikleri	Buttercream Pastası			
	Buttercream Cake: Coating & Smoothing Techniques	Buttercream Cake			
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk Kahvaltılık Ekmekleri	Ekmekler			
	Turkish Breakfast Breads	Breads			
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Zenginleştirilmiş ve Katmanlı Hamurlar	Paskalya Çöreği & Danish Hamuru			
	Enriched & Laminated Doughs	Easter Brioche & Danish Dough			

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	1.00	1.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	25.00	25.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	40.00	40.00
Uygulama/Pratik / Practice	1	80.00	80.00
Toplam / Total:	5	147.00	147.00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 147.00/25.00 = 5.88 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 147.00 / 25.00 = 5.88 ~

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.Temel pişirme tekniklerini ileri hamur işlerinde kullanabilecektir. / Will be able to use basic cooking techniques in advanced pastry works.	5	4	3	2	5	4	3	2	4	3	2	5	4	3
2.Pastacılık maliyet kontrolünü analiz edebilecektir. / Be able to analyze pastry cost control.	5	4	3	2	5	4	3	2	4	3	2	5	4	3
3.Kullanım amacına uygun şekilde pastacılık malzemelerini ayırt edebilecektir. / Be able to distinguish pastry ingredients according to their intended use.	5	4	3	2	5	4	3	2	4	3	2	5	4	3
4.Farklı dünya mutfaklarında uygulanan ileri pastacılık tekniklerini uygulayabilecektir. / Will be able to apply advanced pastry techniques used in different world cuisines.	5	4	3	2	5	4	3	2	4	3	2	5	4	3
5.Pastacılıkta uygun sıvama ve süsleme tekniklerini seçebilecektir. / Be able to choose appropriate coating and decoration techniques in pastry making.	5	4	3	2	5	4	3	2	4	3	2	5	4	3

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