

OASC269 - Introduction to Pastry and Bakery / Introduction to Pastry and Bakery

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Introduction to Pastry and Bakery / Introduction to Pastry and Bakery	
Ders Kodu / Course Code	OASC269	
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		
Amacı / Purpose	Bu ders öğrencilere otellerin veya restoranların pastane veya fırınlarında giriş seviyesindeki bir iş için temel yetenekleri sağlayacaktır. Bu yetenekler: güvenli ve temiz yöntemlerle çalışma, bir takımın parçası olarak çalışma, bir tarifi okuma ve eksiksiz olarak takip etme, uygun karıştırma, kurabiyeler, kekler, turtalar, tartlar ve lamine hamurlar, fırınlanma, sıkma torbası kullanarak basit dekorasyon teknikleri, hamur karıştırma ve yoğurma tekniklerini, mayalı hamur işleme ve pişirme tekniklerini uygulamak, farklı maya çeşitlerini bilmek ve mayalı hamurların hataları ve bu hataların sebeplerini öğretmek ve tabak servis tekniklerini içermektedir.	This course will provide students with basic skills for entry-level work in hotel or restaurant bakeries or pastry shops. These skills include: working with safe and clean methods, working as part of a team, reading and following a recipe completely, proper mixing, cookies, cakes, pies, tarts and laminated doughs, baking, simple decoration techniques using a piping bag, dough mixing and kneading techniques, applying yeast dough handling and baking techniques, knowing different types of yeast and teaching yeast dough problems and their causes, and plate service techniques.
İçeriği / Content		
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	The Professional Pastry Chef: Fundamentals of Baking and Pastry, Bo Friberg. Bir Lokma Ekmek Bir Yudum Çay, Zehra Dilistan Shipman	The Professional Pastry Chef: Fundamentals of Baking and Pastry, Bo Friberg. Bir Lokma Ekmek Bir Yudum Çay, Zehra Dilistan Shipman
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Yusuf Onur Meniktan	Yusuf Onur Meniktan

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Pastacılığın temel prensiplerini öğreneceklerdir.	Pastacılığın temel prensiplerini öğreneceklerdir.
2	Verilen işi tamamlamak üzere takım arkadaşları ile birlikte uyumlu ve ilerleyici bir şekilde çalışma becerisi kazanacaklardır.	They will gain the ability to work harmoniously and progressively with their teammates to complete the given task.
3	Öğrenciler kek, temel pasta yapımı, kurabiye ve tatlı alanındaki yeterliliklerini gösterebilecek beceriyi kazanacaklardır.	Students will gain the skills to demonstrate their competencies in cake, basic pastry making, cookies and desserts.
4	Öğrenciler bilimin pastacılıkla olan ilişkisini kavrayacaklardır.	Students will understand the relationship between science and pastry making.
5	Farklı geleneksel ekmekleri öğrenmek.	Learning different traditional breads.
6	Farklı ekmeklerin içeriğini öğrenmek.	Learning the content/ingredients of different breads.
7	Farklı ekmek yapım tekniklerini öğrenmek kazanımlarını edinmeleri.	Learning to acquire the skills of different bread making techniques.
8	Farklı malzemelerin kullanımını belirlemek.	Determining the use of different ingredients.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
1	Pastacılığa Giriş Müfredat hakkında genel bilgilendirme Pastacılık ekipmanları kullanımı ve Pastacılık Terminolojisi, Malzeme Bilgisi			Teorik anlatım ve uygulama pratikleri.	Sanal Kampüse haftalık konular ve uygulanacak reçeteler yüklenecektir.
	Introduction to Pastry General information about the curriculum Use of pastry equipment and Pastry Terminology, Material Knowledge			Theoretical instruction and practical applications.	Weekly topics and recipes to be implemented will be uploaded to the Virtual Campus.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pandispanya ve Kek çeşitleri, Kek Karıştırma metodları	Chiffon Kek Genoise Kek Portakal Glaze		Teorik anlatım ve uygulama pratikleri.	Sanal Kampüse haftalık konular ve uygulanacak reçeteler yüklenecektir.
	Sponge cake and Cake varieties, Cake Mixing methods	Chiffon Cake Genoise Cake Orange Glaze		Theoretical instruction and practical applications.	Weekly topics and recipes to be implemented will be uploaded to the Virtual Campus.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pate Choux Hamurun Kullanım Yeri ve Teknikleri	Ekler ve Profiterol Pastacı Kreması Krema Dolgu Çikolata Sosu		Teorik anlatım ve uygulama pratikleri.	Sanal Kampüse haftalık konular ve uygulanacak reçeteler yüklenecektir.
	Pate Choux Hamurun Kullanım Yeri ve Teknikleri	Eclairs and Profiteroles Pastry Cream Cream Filling Chocolate Sauce		Theoretical instruction and practical applications.	Weekly topics and recipes to be implemented will be uploaded to the Virtual Campus.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kekler, Bisküviler ve Krema Çeşitleri, Sıkma Torbası kullanarak Süsleme teknikleri	Haşhaş ve Limonlu Muffin Bisküvi Cupcake Çikolata frosting		Teorik anlatım ve uygulama pratikleri.	Sanal Kampüse haftalık konular ve uygulanacak reçeteler yüklenecektir.
	Cakes, Biscuits and Cream Varieties, Decoration techniques using Piping Bag	Poppy seed and Lemon Muffin Biscuit Cupcake Chocolate frosting		Theoretical instruction and practical applications.	Weekly topics and recipes to be implemented will be uploaded to the Virtual Campus.
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yaş Pasta Yapım Teknikleri, Mereng Çeşitleri, Yapım Teknikleri	Swiss Roll Chocolate Swiss Roll Cream Patisserie		Teorik anlatım ve uygulama pratikleri.	Sanal Kampüse haftalık konular ve uygulanacak reçeteler yüklenecektir.
	Cake Making Techniques, Meringue Types, Making Techniques	Swiss Roll Chocolate Swiss Roll Pastry Cream		Theoretical instruction and practical applications.	Weekly topics and recipes to be implemented will be uploaded to the Virtual Campus.

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
6	Makaron Yapım Teknikleri ve Ara Dolgu Çeşitleri	French Macaroons Chocolate Ganache Filling Whipped Salted Caramel Filling Dilly's Acıbadem Cookies		Teorik anlatım ve uygulama pratikleri.	Sanal Kampüse haftalık konular ve uygulanacak reçeteler yüklenecektir.
	Macaron Making Techniques and Filling Varieties	French Macarons Chocolate Ganache Filling Whipped Salted Caramel Filling Dilly's Almond Cookies		Theoretical instruction and practical applications.	Weekly topics and recipes to be implemented will be uploaded to the Virtual Campus.
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kurabiye Yapım Teknikleri	Madeleines Ginger Bread Man Royal Icing		Teorik anlatım ve uygulama pratikleri.	Sanal Kampüse haftalık konular ve uygulanacak reçeteler yüklenecektir.
	Cookie Making Techniques	Madeleines Ginger Bread Man Royal Icing		Theoretical instruction and practical applications.	Weekly topics and recipes to be implemented will be uploaded to the Virtual Campus.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vize Sınavı				
	Midterm Exam				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Unlar, fırıncı formülü, mayalar , mayalama teknikleri, yoğurma uygulamaları, fırınlar ve pişirme.	Basit ekmeğ ve tam buğday ekmeği		Teorik anlatım ve uygulama pratikleri.	Sanal Kampüse haftalık konular ve uygulanacak reçeteler yüklenecektir.
	Flours, baker's formula, yeasts, fermentation techniques, kneading applications, ovens and baking.	Simple bread and whole wheat bread		Theoretical instruction and practical applications.	Weekly topics and recipes to be implemented will be uploaded to the Virtual Campus.
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hamura şekil verme, Farklı malzemeleri hamur ile birleştirme yöntemleri.	Patates ve Anasonlu Ekmek Domatesli Ekmek Cevizli Ekmek		Teorik anlatım ve uygulama pratikleri.	Sanal Kampüse haftalık konular ve uygulanacak reçeteler yüklenecektir.
	Shaping the dough, Methods of combining different ingredients with dough.	Potato and Anise Bread Tomato Bread Walnut Bread		Theoretical instruction and practical applications.	Weekly topics and recipes to be implemented will be uploaded to the Virtual Campus.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Zenginleştirilmiş ekmeğler.	Brioche bun Pain de mie Challah		Teorik anlatım ve uygulama pratikleri.	Sanal Kampüse haftalık konular ve uygulanacak reçeteler yüklenecektir.
	Enriched breads.	Brioche bun Pain de mie Challah		Theoretical instruction and practical applications.	Weekly topics and recipes to be implemented will be uploaded to the Virtual Campus.

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	Yılbaşı Tatili				
	Christmas Holiday				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hamura şekil verme , ikili yöntemler ile pişirme, tekstür farkını öğrenme	Bagel Fogas Simit		Teorik anlatım ve uygulama pratikleri.	Sanal Kampüse haftalık konular ve uygulanacak reçeteler yüklenecektir.
	Learning to shape dough, cooking with dual methods, learning texture differences	Bagel Pretzel Simit		Theoretical instruction and practical applications.	Weekly topics and recipes to be implemented will be uploaded to the Virtual Campus.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ön mayalı/Hamurlu ekmekler, ön mayalar /hamurlar .	Baget Foccacia Ciabatta		Teorik anlatım ve uygulama pratikleri.	Sanal Kampüse haftalık konular ve uygulanacak reçeteler yüklenecektir.
	Pre-fermented/Poolish breads, pre-ferments/poolish.	Baget Foccacia Ciabatta		Theoretical instruction and practical applications.	Weekly topics and recipes to be implemented will be uploaded to the Virtual Campus.
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Sınavı				
	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	40
Derse Katılım / Attending Lectures	1	60
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

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(%):		50

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
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Uygulama/Pratik / Practice	14	5.00	70.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	5.00	70.00
Ev Ödevi / Homework	1	5.00	5.00
Soru-Yanıt / Question-Answer	1	1.00	1.00
Toplam / Total:	32	20.00	150.00

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.Pastacılığın temel prensiplerini öğreneceklerdir. / Pastacılığın temel prensiplerini öğreneceklerdir.	5	5	5											
2.Verilen işi tamamlamak üzere takım arkadaşları ile birlikte uyumlu ve ilerleyici bir şekilde çalışma becerisi kazanacaklardır. / They will gain the ability to work harmoniously and progressively with their teammates to complete the given task.	5	5	5											
3.Öğrenciler kek, temel pasta yapımı, kurabiye ve tatlı alanındaki yeterliliklerini gösterebilecek beceriyi kazanacaklardır. / Students will gain the skills to demonstrate their competencies in cake, basic pastry making, cookies and desserts.	5	5	5											
4.Öğrenciler bilimin pastacılıkla olan ilişkisini kavrayacaklardır. / Students will understand the relationship between science and pastry making.	5	5	5											
5.Farklı geleneksel ekmekleri öğrenmek. / Learning different traditional breads.	4	5	5											
6.Farklı ekmeklerin içeriğini öğrenmek. / Learning the content/ingredients of different breads.	4	3	5											

7.Farklı ekmek yapım tekniklerini öğrenmek kazanımlarını edinmeleri. / Learning to acquire the skills of different bread making techniques.	5	5	5											
8.Farklı malzemelerin kullanımını belirlemek. / Determining the use of different ingredients.	4	3	5											

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