

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK PROGRAMI
DERS TANIMLARI

ZORUNLU DERSLER

Ders Kodu ve Adı	T-U-K	AKTS
PST101 MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ I	3-0-3	6
Mutfağın planlanması ve kuruluşu, mutfak bölümleri ve çalışma alanları, mutfak organizasyonu, mutfakta kullanılan ekipman ve araçlar öğretilir.		
PST103 GASTRONOMİ TARİHİ	3-0-3	6
Bu derste yiyecek üretimi ve tüketiminin ekonomik, sosyal, politik ve kültürel açılarından tarihsel gelişim süreci içinde incelenmesi amaçlanır. Rönesans döneminden günümüze kadar Avrupa ve Dünya mutfak kültürlerine yer verilir. Endüstri devriminden günümüze üretim sistemlerinin geçirdiği değişim ve gastronomi üzerine etkileri incelenir. Yiyecek üretimi ve tüketimi ile ilgili olarak bireysel ve sosyal açılarından ortaya çıkan değişiklikler hakkında bilgi verilir.		
PST105 TEMEL HAMUR YAPIM TEKNİKLERİ I	1-3-3	6
Öğrenciler; hamur üretimi ve hamurun nasıl işlenmesi gerektiği hakkında bilgi sahibi olmaktadır. Ders kapsamında bisküvi, kurabiye ve ekmek ile pasta çeşitleri öğretilmektedir.		
PST102 MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ II	3-0-3	4
Bu dersin kapsamında mutfak yönetimini, mutfak içerisinde yapılan organizasyonları yönetmek, mutfak maliyet analizi yaparak maliyeti düşürmek, mutfak içerisindeki problemleri çözmek, büfe tasarımı ve mutfak içerisindeki hijyen kuralları öğretilmektedir.		
PST104 TEMEL PASTA YAPIM TEKNİKLERİ	1-3-3	5
Hamurla ürün hazırlama kapsamında; ekmek çeşitleri-pandispanya-diğer pasta tabanı hamurları, milföy hamuru, poğaç, çörek, simit ve pizza çeşitleri hazırlama öğretilir. Kek çeşitleri hazırlamak, kuru pasta ürünleri hazırlamak, sütlü tatlılar, meyve tatlıları, özel Türk tatlıları, dondurma ve sorbe çeşitleri, tart, tartölet, pay ve kiş hazırlama, şekerleme ve çikolata ile süsleme biçimleri öğretilir.		
PST106 TEMEL HAMUR YAPIM TEKNİKLERİ II	1-3-3	4
Öğrenciler; hamur üretimi ve hamurun nasıl işlenmesi gerektiği hakkında bilgi sahibi olmaktadır. Ders kapsamında bisküvi, kurabiye ve ekmek ile pasta çeşitleri öğretilmektedir. Daha önce aldıkları bu bilgiler ışığında daha ileri seviyede ve karmaşık hamurlar üretebilmek. Hamur yapım tekniklerine farklı açılarından bakmak.		
PST122 STAJ	0-0-0	5
30 iş gününden oluşan zorunlu yaz stajı.		
PST201 MENÜ YÖNETİMİ VE PLANLAMASI	3-0-3	6
Bu derste öğrencilere, menü planlamasının ilke ve yöntemlerine ve farklı yaş gruplarının ve risk gruplarının özelliklerine göre menü planlaması öğretilir. Ayrıca menünün tanımı, pazarlaması ve fiyatlandırması hazırlanarak yönetim ve kontrol ile ilgili temel bilgi ve becerilerin kazandırılması hedeflenmektedir.		
PST203 ARTIZAN EKMEKLER	1-3-3	6
Bu ders kapsamında öğrencilerin farklı ekmekler doğrultusunda çeşitli uygulamalar yapılmaktadır. Bu uygulamalar farklı estetik, görsellik ve işlevsellik açısından artizan ekmekler dersi kapsamında öğretilmektedir.		
PST205 KLASİK VE MODERN PASTACILIK	1-3-3	6
Bu ders kapsamında öğrencilerin farklı pastane ürünleri doğrultusunda çeşitli uygulamalar yapılmaktadır. Uygulamalı klasik ve modern pastacılık dersinde klasik pastacılığın geçmişi ve günümüzdeki durumu örnekleri ile ele alınır. Modern pastacılığın tarihsel gelişimi ve bu günkü durumu, gelecekteki gidebileceği noktalar ele alınır. Uygulama ortamında klasik ve modern pastacılık örnekleri gerçekleştirilir.		
PST202 GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİ	3-0-3	6
Çeşitli gıdaların hijyenik şartlarda, uzun süre saklanması için gerekli teknikler hakkında bilgi vermek ve bu bilgileri iş hayatında kullanımı, gıda maddelerinin depo giriş ve çıkış kontrolleri, depoların fiziki özelliklerini planlaması, depoların ısı kontrolleri, işlenmemiş yiyeceklerin depolanması, hazırlanmış yiyeceklerin depolanması, donmuş gıdaların depolanması, besinlerin soğutma, dondurma yöntemiyle saklanması, besinlerin tuzlanarak, baharatla, şekerle, kurutulmuş, konserve yapılarak saklanması gibi teknikler öğretilir.		
PST204 ÇİKOLATA VE SOS YAPIM TEKNİKLERİ	1-3-3	6

Öğrenciler çikolatayla ilgili terminolojiyi öğrenirler. İlk kakao tohumunun üretiminden günümüz çikolata üretimi ve dağıtımına giden süreçte kapsamlı bilgiye sahip olurlar. Uygulamalı olarak elle temperleme yöntemlerini yüksek kalite kuvertürler kullanarak öğrenirler.

PST206 ULUSLARARASI PASTACILIK VE FIRINCILIK UYGULAMALARI 1-3-3 6

Pasta yapımında kullanılan temel araç, gereç ve malzemeler ile bunların kullanımına ilişkin uygulamalar, pasta hamurlarının hazırlanması, pişirilmesi, kesilmesi ve sunum teknikleri, pastacılıkta kullanılan krema, şurup ve benzer sosların hazırlanması, pasta hamurları ve dolguların hazırlanması, pastacılıkta çeşitli tarz ve teknikler, kuvertür çikolataların seçimi, süsleme ve pasta dekorasyonu öğretilir.

SEÇMELİ DERSLER

Ders Kodu ve Adı	T-U-K	AKTS
PST150 ANTİK YEMEK KÜLTÜRÜ	3-0-3	5
Antik Çağ'daki yemek kültürü, ilkel pişirme yöntemleri, yemeğin tarihsel süreci ve günümüze etkileri ders kapsamında öğretilmektedir.		
PST151 ÖRGÜTSEL DAVRANIŞ	3-0-3	5
Örgütsel davranış kavramı ile örgüt araştırmalarının tarihçesi, örgüt ve birey, değer, tutumlar ve iş tatmini konuları ele alınmaktadır. Kişilik ve duygular, algı ve bireysel karar verme, motivasyon, grup, örgütsel iletişim, liderlik, güç ve politika, örgütsel değişim ve stres yönetimi, örgütlerde çatışma, örgütsel öğrenme, örgütlerde karar verme, örgütsel vatandaşlık davranışı ve örgütsel bağlılık konuları öğretilir.		
PST152 GİRİŞİMCİLİK	3-0-3	5
Girişimciliğin tanımı ve önemi, girişimci türleri ve nitelikleri, girişimcilik kültürü, yaratıcılık ve fırsat analizi, yenilikçi ve doğru iş fikri geliştirme, fizibilite analizi ve iş planı esasları öğretilir. Endüstri ve rekabet analizi, üretim ve iş modeli planlaması, pazar araştırma teknikleri, pazarlama planı, üretim planlama, yönetim planlama ve finansal planlama konularında teorik bilgiler verilir.		
PST153 MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	3-0-3	5
Mutfakta ilkyardım eğitimi, ilk yardım malzemeleri, kişisel emniyet, çalışanların emniyetini sağlama, iş ortamı güvenliği sağlama, önlem alma gibi konular öğretilmektedir.		
PST154 GIDA HUKUKU VE MEVZUATI	3-0-3	5
Bu ders, gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine ilişkin, aynı zamanda gıda üretim ve satış yerlerinin insan sağlığına zarar vermeden üretim yapabilecek duruma gelmesi ve bunun uluslararası standartlar çerçevesinde işletilmesine ilişkin konuları içerir. Yürürlükteki gıda mevzuatları hakkında bilgilendirme dersin kapsamındadır.		
PST155 ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ	3-0-3	5
Öğrenciler bu derste, bilimsel araştırmanın nitelikleri ve türleri hakkında bilgi sahibi olur. Araştırma sürecinde öğrencilere problemin tanımlanması, literatür taraması yapılması, hipotez oluşturulması, verilerin toplanması, ölçülmesi ve analiz edilmesi, ardından rapor yazılması ve kaynakça gösterilmesi konularında bilgi verilir.		
PST156 YIYECEK İÇECEK MALİYET KONTROLÜ	3-0-3	5
Bu derste yiyecek içecek işletmelerinde gelir-gider hesaplama ve kontrol işlemlerinin nasıl yapılacağı öğretilir. İhmalden kaynaklanan maddi kayıpları önlemek için yiyecek ve içecek maliyet kontrolünün nasıl uygulanması gerektiği öğretilir.		
PST157 MESLEK ETİĞİ	3-0-3	5
Bu derste etik ve ahlak kavramları toplumsal kurallar, toplumsal normlar, hukuk ve ahlak kapsamında değerlendirilerek açıklanır.		
PST158 BESİN TEKNOLOJİSİ	3-0-3	5
Gıda bilimi ve teknoloji kavramlarından başlanarak gıdaların kimyasal bileşimleri, gıda muhafaza teknikleri ve gıda kalite kontrolü öğretilmektedir. Ayrıca et ve et ürünleri, meyve-sebze, süt ve süt ürünleri, konserve üretim teknolojisi ve tahıl işleme teknolojisi gibi konular da ders kapsamında yer almaktadır.		
PST159 ÜRÜN BELİRLEME VE SATIN ALMA	3-0-3	5
Bu dersin amacı öğrencilere satın alma ve bütçeleme hakkında bilgi kazandırmaktır. Ders kapsamında yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında kullanılacak uygun ekipmanların belirlenmesi ve bunların satın alınması, doğru hammadde seçimi ve satın alınma süreci, tedarikçi seçimi, mal kabul, depolama ve ürünlerin kullanım süreçleri öğretilir.		

PST160 YÖNETİM VE ORGANİZASYON	3-0-3	5
Yönetim ve organizasyon ile ilgili kavramlar, karar verme süreci, yöneticilik, planlama ve organizasyon yapısı öğretilir. Klasik yönetim organizasyon teorisi, neo-klasik organizasyon teorisi, sistem yaklaşımı, durumsallık yaklaşımı ele alınır. Proje yönetimi ve matriks organizasyonlar, post modern yaklaşımlar, yönetimde iletişim, otorite, güç ve etkilme hakkında bilgi verilir.		
PST161 SANAT TARİHİ	3-0-3	5
Bu derste tarih öncesi dönemden Neoklasisizme kadar olan döneme sanat ve kültürde çeşitli formal ve kavramsal stratejiler incelenerek sanat tarihinin gelişimine dair bir kavrayış yaratılmaktadır. Teorik metinlerin yanı sıra sanatın gelişimini etkileyen önemli sanatçılar, çeşitli akımlar ve görseller analiz edilmektedir.		
PST162 ZİYAFET MUTFAĞI VE ORGANİZASYONU	3-0-3	5
Bu derste A'la Cart ve banket çalışma sistemleri incelenir. Ayrıca yiyecek sektöründe takım çalışmasının ve müşteri memnuniyetinin önemi hakkında bilgi verilir. Ziyafet yemekleri hazırlama süreci ve bu süreçte takip edilmesi gereken yönetim fonksiyonları incelenir.		
PST163 TEMEL KREMLAR VE TÜREVLERİ	1-2-3	5
Temel krema hazırlanmasında kullanılan araçlar ve özellikleri. Krema, sos ve şurup hazırlanmasında kullanılan gereçler ve özellikleri. Kremanın pastacılıkta yeri ve önemi. Krema çeşitleri türeyenleri ve kullanıldığı yerlerin belirlenmesi.		
PST164 SICAK TATLILAR	1-2-3	5
Sıcak tatlıların, Türk ve Dünya mutfağındaki yeri. Türk mutfağında bulunan sıcak tatlılar. Dünya mutfağında bulunan sıcak tatlı örnekleri öğretilmektedir. Sıcak olarak sunulan tatlılar. Sıcak şerbetli ve soslu tatlılar da ders kapsamında yer almaktadır.		
PST165 MUTFAK EKİPMANLARI	3-0-3	5
Mutfak ekipmanlarının tarihsel gelişimi, yeni trendler ve yeni teknolojiler; depolama, hazırlık, pişirme, servis ve dağıtım, açık büfe, bulaşık ve atık ekipmanları, pişir-soğut teknolojisi, evsel aletler, mutfakta ihtiyaç duyulan ekipmanların belirlenmesi, satın alınma süreci ve bu ekipmanların kurulumu bakımı ve koruma prosedürleri öğretilir.		
PST166 SOĞUK TATLILAR	1-2-3	5
Soğuk tatlıların, Türk ve Dünya mutfağındaki yeri. Türk mutfağında bulunan soğuk tatlılar. Dünya mutfağında bulunan soğuk tatlı örnekleri öğretilmektedir. Soğutulmuş ve dondurularak yapılan tatlılar da ders kapsamında yer almaktadır.		
PST167 PIŞİRME TEKNİKLERİ	1-2-3	5
Temel pişirme yöntemleri ve teknikleri genel olarak tanıtılır. Roasting, baking, oven roasting, grill, broil, smoke, saute, glaze, graten. Sulu pişirme yöntemleri. Yağda pişirme yöntemleri. Isı uygulanmayan teknikler. Örneklerle pişirme teknikleri mantığının anlatılmasını kapsar.		
PST168 TEMEL PASTA DEKORASYONU	1-2-3	5
Çeşitli kekler, pandispanya-diğer pasta tabanı hamurları çeşitleri. Pasta dekorasyonunda yeni akımlar. Pasta dekorasyonları ve çeşitleri amaçlarına göre çeşitleri. Klasik ve modern dekorasyon ve süsleme çeşitleri. Pasta dekorasyon için kullanılan şekerleme ve çikolata ile süsleme biçimleri öğretilir.		
PST169 GASTRONOMİ TURİZMİ	3-0-3	5
Gastronomi, turizm ve ağırlama endüstrisi arasındaki bağlantıyı kavrar. Yiyeceğin ekonomik, sosyal, kültürel, çevresel ve dini önemini kavrar. Gastronomi turizminin ulusal ve uluslararası alandaki önemini bilir. Türk Mutfağının gastronomi turizmine katkısını açıklar. Gastronomi turizminin önemini, amaçlarını ve çeşitlerini bilir.		
PST170 ŞEKERLEME SANATI	1-2-3	5
Şeker ve şekerleme sanatında kullanılan malzemeler ve özellikleri. Bu malzemelerin kullanımı ve yapımında kullanılan özel ekipmanlar. Bu ekipmanların kullanımı ve özellikleri. Şeker in renklendirilmesi, saklanması ve nasıl şekillendirilmesi öğretilmektedir.		
PST172 PASTA STİLİSTLİĞİ VE FOTOĞRAFÇILIK	1-2-3	5
Pasta fotoğrafçılığına giriş olarak planlanan bu dersin içeriğinde görsel, yazılı sanatsal uygulamaların yer alacağı çalışma alanlarında uzmanlık sağlamak üzere, ihtiyaç duyulacak teknik bilgiler ve uygulamada yer alan örnekler hakkında bilgiler aktarılır. Öğrenciler pasta ve gıda endüstrisinde pazarlama ve iletişim alanı başta olmak üzere biçim, doku, denge, renk, hareket ve bütünlük gibi temel tasarım kavramları ve sunum tabağı tasarımı, yazılı bilgi, görsel boyut uygulamaları hakkında eğitilir.		
PST250 YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ	3-0-3	5
Bu derste yiyecek içecek işletmelerinde uygulanan yönetim fonksiyonları öğretilmektedir. Öğrencilerin örnek bir menü geliştirmesi, bütçeleme ve cost kontrol yapabilmesi, satın alma, bar ve içecek kontrolü konularında yeterli bilgi düzeyine ulaşması amaçlanmaktadır.		

PST251 YEMEK SOSYOLOJİSİ	3-0-3	5
Sosyolojinin tanımı ve ekmek ile ilişkisi kapsamında tarımsal üretim, sanayi tipi gıda üretimi, uluslararası gıda zincirleri, sürdürülebilir gıda, toplumsal hareketler ve gıda ilişkisi anlatılmaktadır.		
PST252 YİYECEK İÇECEK OTOMASYON SİSTEMLERİ	3-0-3	5
Dersin amacı, yiyecek-ıçecek sektöründe kullanılan bilgi sistemleri ile ilgili bilgi vermek ve kullanılan programları uygulamalı olarak öğretmektir		
PST253 DUYUSAL ANALİZ	3-0-3	5
Yemeğin duyuşsal özelliklerini (tat, doku, aroma, görünüm) ölçmek amacıyla uygulanan analiz metotları, duyuşsal panel yöntemleri, tat, lezzet aroma gelişim çalışmaları ve sonuçlarının istatistiksel değerlendirilmesi öğretilir.		
PST254 KAHVE VE ÇAY KÜLTÜRÜ	3-0-3	5
Çay ve kahvenin tarihi süreci ve kültürel yönü ile birlikte çay-kahve çeşitleri, üretimlerinin nasıl gerçekleştirildiği öğretilmektedir.		
PST255 MEDYA VE GASTRONOMİ	3-0-3	5
Bu derste yiyecek ve ıçecek dünyası medya-basın aracılığı ile farklı bir açıdan değerlendirilmektedir. Gastronomi sektörünün tanınmasında, yaygınlaşmasında önemli bir görev üstlenen medya türleri hakkında bilgi verilmektedir. Aynı zamanda bu medya türlerinin nasıl kullanılacağı öğretilmektedir.		
PST256 GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN	3-0-3	5
Bu derste gıda bozulmasına neden olan mikrobik, kimyasal ve biyokimyasal gibi gıda gruplarında bozulmaya sebep olan başlıca faktörler hakkında bilgi verilir. Bunun yanı sıra mutfak çalışanları için kişisel hijyenin önemi; mutfaktaki araç gereçlerin sanitasyonu ve HACCP kavramı ders kapsamında öğretilmektedir.		
PST257 PROTOKOL VE SOSYAL DAVRANIŞ KURALLARI	3-0-3	5
Sosyal yaşamda ve iş ortamında tanışma ve tanıştırma, hitap ve selamlaşma, karşılama ve uğurlama konularında uyulması gereken protokol kuralları öğretilmektedir. Makamda davranış kuralları ve üstlerle ilişkiler, telefonda protokol, randevu protokolü, yazılı iletişimde protokol gibi konular uygulamalı olarak anlatılmaktadır.		
PST258 PAZARLAMA YÖNETİMİ	3-0-3	5
Pazarlama çevresi, pazarlama araştırması, pazar bölümlenme, hedefleme, konumlandırma üzerine bilgi verilmektedir. Tüketici davranışları, tüketici pazarları, satın alma davranışı, ürün ve markalama stratejileri, fiyatlandırma, tutundurma stratejileri ile ilgili teorik bilgiler öğretilmektedir.		
PST259 MOLEKÜLER GASTRONOMİ	1-2-3	5
Bu derste, besin ve kimya arasındaki ilişki araştırılmaktadır. Besinin hazırlanma ve pişirilme süreçlerinde geçirdiği kimyasal ve yapısal değişikliklerin nedeni uygulamalı olarak incelenmektedir.		
PST260 TASARIM VE ESTETİK	3-0-3	5
Bu derste, temel tasarım bilgisi, bakma-görme, ayırt etme, seçme gibi yetilerin kullanılması öğretilmektedir. Bu dersin sonunda öğrencilere; tarihsel, toplumsal ve ekonomik şartlar ile sanat ve tasarım süreçleri arasında ilişki kurma becerisi, estetik kuramlar hakkında eleştiri ve karşılaştırmalar yapabilecek düzeyde konuşabilme ve analiz becerisi, sanat teorileri hakkında eleştiri ve karşılaştırmalar yapabilecek düzeyde konuşabilme ve analiz becerisi kazandırılmak amaçlanmıştır.		
PST261 SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ UYGULAMALARI	3-0-3	5
Bu ders kapsamında sürdürülebilirlik kavramı, bu kavramın günümüzdeki önemi, sürdürülebilir turizm ve kalkınma, gıdaların geleceği ve gastronomik miras kavramı, sürdürülebilir mutfak uygulamaları ele alınmaktadır.		
PST262 TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLER	3-0-3	5
Bu derste tıbbi bitkilerin Latince ve Türkçe isimleri, türleri, yetiştirildikleri yerler öğretilmektedir.		
PST263 ŞERBET YAPIM TEKNİKLERİ VE HELVALAR	1-2-3	5
Şerbet kültürünün tarihsel gelişimi. Şerbetlerin kültürel tarihimizdeki yeri ve önemi. Şerbetlerin günümüzdeki durumu. Şerbetlerin yapımı ve sunumu yörelere ve bölgelere göre farklılıkları. Şerbetlerin çeşitleri. Helva kültürünün tarihsel gelişimi. Helva'nın kültürel tarihimizdeki yeri ve önemi. Helvaların günümüzdeki durumu. Helva yapımı ve sunumu yörelere ve bölgelere göre farklılıkları. Helvaların çeşitleri.		
PST264 ANADOLU MUTFAĞINDA PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK	1-2-3	5
Ders kapsamında Anadolu mutfağında pastacılık ve ekmekçiliğin tarihsel gelişimi. Anadolu'da bölgesel, yöresel pastacılık ve ekmekçilik ürünlerin önemi ve özellikleri. Türkiye'de bölgelere göre değişiklik gösteren ekmek çeşitlerinin özellikleri öğretilmektedir.		
PST265 YENİ MUTFAK AKIMLARI	1-2-3	5
Bu derste dünyadaki gastronomik gelişmeler hakkında bilgi verilir. Ders kapsamında gıda hazırlama,		

pişirme, sunum ve saklama konularında geliştirilen yeni teknikler incelenir ve uygulanır.		
PST266 YÖRESEL TATLI UYGULAMALARI	1-2-3	5
Geçmişten günümüze Türk tatlılarının tarihi ve özellikleri ile günümüzde farklılaşan yönleri ders kapsamında ele alınmaktadır. Aynı zamanda yöresel olarak tatlılarımızın yörelere özgü farklılıklar ve benzerlikler ortaya çıkartılır. Bölgesel ve yöresel sütlü tatlılar, dondurmalar, Türk hamur işleri, komposto ve şerbetler, reçel ve marmelatlar Türk tatlıları dersi kapsamında öğretilmektedir.		
PST267 KEK ÜRETİMİ VE BİSKÜVİLER	1-2-3	5
Bu derste, kek ve bisküvilerin sınıflandırılması bileşenleri ve fonksiyonları, üretim aşamaları uygulamalı olarak öğretilmektedir. Bunun yanı sıra kek ve bisküvi üretimine kullanılan unun çeşitleri ve ürüne etkisi incelenmektedir.		
PST268 UZAK DOĞU MUTFAĞINDA PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK	1-2-3	5
İtalyan mutfağının genel özellikleri. İtalyan mutfağında pastacılık ve ekmekçilik karakteristik araç-gereçleri. İtalyan pastacılık ve ekmekçilik özellikleri. İtalyan mutfağında pastacılık ve ekmekçilik pişirme yöntemleri, sunumları öğretilmektedir.		
PST269 ÖZEL DURUMLARDA BESLENME	1-2-3	5
Bu derste, anne karnından yaşlılığa kadar olan insan hayatının tüm yaşam evrelerindeki beslenme durumları incelenmektedir. Ayrıca, toplumlara göre değişiklik gösteren kültürel yeme-içme alışkanlıkları da ders kapsamında ele alınmaktadır.		
PST270 İTALYAN MUTFAĞINDA PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK	1-2-3	5
İtalyan mutfağının genel özellikleri. İtalyan mutfağında pastacılık ve ekmekçilik karakteristik araç-gereçleri. İtalyan pastacılık ve ekmekçilik özellikleri. İtalyan mutfağında pastacılık ve ekmekçilik pişirme yöntemleri, sunumları öğretilmektedir.		
PST271 SÜTLÜ TATLILAR VE DONDURMA UYGULAMALARI	1-2-3	5
Sütlü tatlıların Türk ve Dünya mutfağındaki yeri ve tarihi ile sütlü tatlı çeşitleri öğretilmektedir. Fırında ve ocak üzerinde pişirilen sütlü tatlılar ile dondurularak yapılan sütlü tatlılar da ders kapsamında yer almaktadır.		
PST272 FRANSIZ MUTFAĞINDA PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK	1-2-3	5
Fransız mutfağının genel özellikleri. Fransız mutfağında pastacılık ve ekmekçilikte kullanılan karakteristik araç-gereçleri. Fransız mutfağında pastacılık ve ekmekçilik özellikleri. Fransız mutfağında pastacılık ve ekmekçilik pişirme yöntemleri, sunumları öğretilmektedir.		
PST273 PROFESYONEL BARMENLİK VE MİKSOLOJİ	1-2-3	5
Bu derste Türkiye ve dünyada şarap, şaraplık üzüm çeşitleri, şarap kursları, şarap-yemek uyumu; şarap mantarları, hataları ve hastalıkları ile degüstasyon tekniği hakkında gerekli öğretilmektedir.		
PST274 ŞEKER HAMURU MODELLEME TEKNİKLERİ VE UYGULAMALARI	1-2-3	5
Bu derste Şeker hamurunun nasıl ve hangi alanlarda kullanabileceği seviyeleri, renklendirilmesi, muhafazası, iki ve üç boyutlu olarak şekillendirilmesi, tasarımlarda kullanımı ve gıda ürünlerine uygulanabilirliğini içermektedir.		

BAŞKENT UNİVERSİTY
VOCATIONAL SCHOOL OF SOCIAL SCIENCES
PASTRY AND BAKERY PROGRAM
COURSE DESCRIPTIONS

COMPULSORY COURSES

Course Code and Name	T-P-C	ECTS
PST101 KITCHEN SERVICES MANAGEMENT I	3-0-3	6
This course teaches kitchen planning and establishment, kitchen sections and work areas, kitchen organization, and the equipment and tools used in the kitchen.		
PST103 HISTORY of GASTRONOMY	3-0-3	6
This course examines the historical development of food production and consumption from economic, social, political and cultural perspectives. European and world culinary cultures from the Renaissance to the present are included. The changes in production systems from the Industrial Revolution to today and their effects on gastronomy are analyzed. Changes in food production and consumption from individual and social aspects are also covered.		
PST105 BASIC DOUGH MAKING TECHNIQUES I	1-3-3	6
Students gain knowledge about dough production and processing. The course covers biscuits, cookies, bread and cake varieties.		
PST102 KITCHEN SERVICES MANAGEMENT II	3-0-3	4
This course covers the management of kitchen operations, kitchen organization, cost analysis to reduce expenses, problem-solving in the kitchen, buffet design, and hygiene rules within the kitchen.		
PST104 BASIC PASTRY MAKING TECHNIQUES	1-3-3	5
Within the scope of dough-based products; the preparation of bread types, sponge cakes, other cake base doughs, puff pastry, buns, pastries, bagels, and pizzas is taught. Preparation of cake varieties, dry pastries, milk desserts, fruit desserts, traditional Turkish desserts, ice cream and sorbet varieties, tart, tartlet, pie, and quiche making as well as sugar and chocolate decoration techniques are included.		
PST106 BASIC DOUGH MAKING TECHNIQUES II	1-3-3	4
Students reinforce their knowledge of dough production and processing, moving toward more advanced and complex dough types. Different perspectives on dough-making techniques are introduced.		
PST122 INTERNSHIP	0-0-0	5
A compulsory summer internship consisting of 30 working days.		
PST201 MENU MANAGEMENT AND PLANNING	3-0-3	6
Students learn the principles and methods of menu planning and how to plan menus for different age groups and risk groups. Basic skills related to menu definition, marketing, pricing, and management-control processes are developed.		
PST203 ARTISAN BREADS	1-3-3	6
Students practice different bread types and applications with aesthetic, visual, and functional perspectives within the scope of artisan bread-making.		
PST205 CLASSICAL AND MODERN PASTRY	1-3-3	6

Students perform applications based on classical and modern pastry products. The historical development of classical pastry and its examples today are discussed. The evolution and future of modern pastry are examined. Practical applications of both classical and modern pastry techniques are carried out.

PST202 FOOD PRESERVATION TECHNIQUES	3-0-3	6
--	-------	---

This course covers the techniques required for storing various foods hygienically for long periods, stock control, physical planning of storage areas, temperature control, storing raw and prepared foods, freezing methods, salting, seasoning, sugaring, drying, and canning.

PST204 CHOCOLATE AND SAUCE MAKING TECHNIQUES	1-3-3	6
---	-------	---

Students learn chocolate-related terminology. They acquire detailed knowledge from the production of the first cocoa beans to modern chocolate manufacturing and distribution. Hands-on training includes learning hand-tempering techniques using high-quality couvertures.

PST206 INTERNATIONAL PASTRY AND BAKERY APPLICATIONS	1-3-3	6
--	-------	---

Tools, equipment, and materials used in pastry; preparation, baking, cutting, and presentation of pastry doughs; creams, syrups, and sauces; preparation of fillings; stylistic techniques, selection of couverture chocolates, decoration, and cake presentation techniques are taught.

ELECTIVE COURSES

Course Code and Name	T-P-C	ECTS
PST150 ANCIENT FOOD CULTURE	3-0-3	5

The food culture of the Ancient Age, primitive cooking methods, the historical process of food, and its effects on the present day are taught within the scope of this course.

PST151 ORGANIZATIONAL BEHAVIOR	3-0-3	5
---------------------------------------	-------	---

This course covers the concept of organizational behavior and the history of organizational studies; the relationship between the organization and the individual; values, attitudes, and job satisfaction. Topics such as personality and emotions, perception and individual decision-making, motivation, group dynamics, organizational communication, leadership, power and politics, organizational change and stress management, conflict in organizations, organizational learning, decision-making in organizations, organizational citizenship behavior, and organizational commitment are taught.

PST152 ENTREPRENEURSHIP	3-0-3	5
--------------------------------	-------	---

The definition and importance of entrepreneurship, types and characteristics of entrepreneurs, entrepreneurship culture, creativity and opportunity analysis, development of innovative and viable business ideas, feasibility analysis, and essentials of business planning are taught. The course also provides theoretical knowledge on industry and competition analysis, production and business model planning, market research techniques, marketing planning, production planning, management planning, and financial planning.

PST153 OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY IN THE KITCHEN	3-0-3	5
---	-------	---

First-aid training in the kitchen, first-aid materials, personal safety, ensuring worker safety, workplace safety, and preventive measures are taught in this course.

PST154 FOOD LAW AND LEGISLATION	3-0-3	5
--	-------	---

This course covers the production, consumption, and inspection of food, as well as the conditions required for food production and sales establishments to operate without endangering human health, in accordance with international standards. Information on current food legislation is also included within the scope of the course.

PST155 RESEARCH METHODS	3-0-3	5
--------------------------------	-------	---

In this course, students gain knowledge about the characteristics and types of scientific research. Throughout the research process, students learn problem identification, literature review, hypothesis development, data collection, measurement and analysis, report writing, and citation methods.

PST156 FOOD AND BEVERAGE COST CONTROL	3-0-3	5
--	-------	---

This course teaches how to calculate and control income and expenses in food and beverage businesses. Students learn how to apply cost-control procedures to prevent financial losses that may occur due to negligence.

PST157 PROFESSIONAL ETHICS	3-0-3	5
-----------------------------------	-------	---

This course explains the concepts of ethics and morality by evaluating them within the framework of social rules, social norms, law, and moral principles.

PST158 FOOD TECHNOLOGY	3-0-3	5
-------------------------------	-------	---

Starting with the basic concepts of food science and technology, the course covers the chemical composition of foods, food preservation techniques, and food quality control. It also includes subjects such as meat and meat products, fruits and vegetables, milk and dairy products, canned food production technology, and grain processing technology.

PST159 PRODUCT IDENTIFICATION AND PROCUREMENT	3-0-3	5
--	-------	---

The aim of this course is to provide students with knowledge about purchasing and budgeting. It covers identifying appropriate equipment to be used in food and beverage preparation and purchasing such equipment, selecting the right raw materials, the procurement process, supplier selection, receiving goods, storage, and product utilization processes.

PST160 MANAGEMENT AND ORGANIZATION	3-0-3	5
---	-------	---

Concepts related to management and organization, the decision-making process, managerial roles, planning, and organizational structure are taught. Classical organizational theory, neo-classical organizational theory, the systems approach, and the contingency approach are discussed. Information is provided on project management and matrix organizations, postmodern approaches, communication in management, authority, power, and influence.

PST161 ART HISTORY	3-0-3	5
---------------------------	-------	---

This course aims to provide an understanding of the development of art history by examining various formal and conceptual strategies in art and culture from prehistoric times to the Neoclassical period. In addition to theoretical texts, important artists, various art movements, and visual materials that influenced the development of art are analyzed.

PST162 BANQUET KITCHEN AND ORGANIZATION	3-0-3	5
--	-------	---

In this course, À la carte and banquet (banket) working systems are examined. Additionally, the importance of teamwork and customer satisfaction in the foodservice sector is emphasized. The process of preparing banquet meals and the managerial functions that must be followed during this process are analyzed.

PST163 BASIC CREAMS AND THEIR DERIVATIVES	1-2-3	5
--	-------	---

Tools and their characteristics used in the preparation of basic creams are introduced. Equipment and features used for preparing cream, sauces, and syrups are covered. The role and importance of cream in pastry making, different types of creams, their derivatives, and the areas where they are used are identified.

PST164 HOT DESSERTS	1-2-3	5
<p>The place of hot desserts in Turkish and world cuisine is examined. Hot dessert varieties found in Turkish cuisine and examples from world cuisines are taught. Desserts served hot, as well as hot syrup-based and sauce-based desserts, are also included within the course content.</p>		
PST165 KITCHEN EQUIPMENT	3-0-3	5
<p>The historical development of kitchen equipment, new trends and new technologies; storage, preparation, cooking, service and distribution equipment; open-buffet materials; dishwashing and waste equipment; cook-chill technology; household appliances; identification of the equipment needed in the kitchen; the purchasing process; and the installation, maintenance, and protection procedures of this equipment are taught.</p>		
PST166 COLD DESSERTS	1-2-3	5
<p>The place of cold desserts in Turkish and world cuisines is examined. Cold dessert varieties found in Turkish cuisine and examples from world cuisines are taught. Desserts prepared through cooling or freezing methods are also included within the scope of this course.</p>		
PST167 COOKING TECHNIQUES	1-2-3	5
<p>Basic cooking methods and techniques are introduced. Roasting, baking, oven roasting, grilling, broiling, smoking, sautéing, glazing, and gratinating are covered. Moist-heat cooking methods, dry-heat cooking methods using fat, and techniques that do not require heat are explained. The course includes examples that illustrate the logic and application of cooking techniques.</p>		
PST168 BASIC CAKE DECORATION	1-2-3	5
<p>Various cakes, sponge cakes, and other cake base dough types are taught. New trends in cake decoration, types of cake decorations based on purpose, classical and modern decoration and embellishment techniques, and sugar and chocolate decoration methods used in cake design are covered.</p>		
PST169 GASTRONOMY TOURISM	3-0-3	5
<p>Students understand the relationship between gastronomy, tourism, and the hospitality industry. They learn the economic, social, cultural, environmental, and religious significance of food. The importance of gastronomy tourism at national and international levels is explained. Students gain knowledge about the contribution of Turkish cuisine to gastronomy tourism and learn the importance, objectives, and types of gastronomy tourism.</p>		
PST170 THE ART OF CONFECTIONERY	1-2-3	5
<p>Materials used in sugar and confectionery arts and their characteristics are introduced. The course covers the use of these materials, the special equipment employed in confectionery production, and the characteristics and usage of such equipment. Techniques for coloring, storing, and shaping sugar are also taught.</p>		
PST172 CAKE STYLING AND PHOTOGRAPHY	1-2-3	5
<p>Designed as an introduction to cake photography, this course provides technical knowledge and practical examples needed for artistic visual and written applications in related creative fields. Students are trained in fundamental design concepts such as form, texture, balance, color, movement, and unity, particularly for marketing and communication in the cake and food industry. The course also includes plate presentation design, written information layout, and visual dimension applications.</p>		
PST250 FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT	3-0-3	5
<p>This course teaches the management functions applied in food and beverage businesses. It aims to equip students with the ability to develop a sample menu, perform budgeting and cost control, and gain adequate knowledge in purchasing, bar management, and beverage control.</p>		

PST251 SOCIOLOGY OF FOOD	3-0-3	5
Within the framework of the definition of sociology and its relationship with food, topics such as agricultural production, industrial food production, international food chains, sustainable food, social movements, and their relationship with food are addressed.		
PST252 FOOD AND BEVERAGE AUTOMATION SYSTEMS	3-0-3	5
The aim of this course is to provide information about information systems used in the food and beverage sector and to teach the software programs used in the industry through practical applications.		
PST253 SENSORY ANALYSIS	3-0-3	5
Methods used to measure the sensory properties of food (taste, texture, aroma, appearance), sensory panel techniques, studies on taste–flavor–aroma development, and statistical evaluation of sensory results are taught in this course.		
PST254 COFFEE AND TEA CULTURE	3-0-3	5
This course covers the historical development and cultural aspects of tea and coffee, along with the varieties of tea and coffee and how they are produced.		
PST255 MEDIA AND GASTRONOMY	3-0-3	5
In this course, the world of food and beverages is explored from the perspective of media and journalism. Students learn about different types of media that play an important role in promoting and popularizing the gastronomy sector. The course also teaches how these media types can be effectively used.		
PST256 FOOD SAFETY AND HYGIENE	3-0-3	5
This course provides information about the main factors that cause deterioration in foods, including microbial, chemical, and biochemical agents. In addition, the importance of personal hygiene for kitchen staff, sanitation of kitchen tools and equipment, and the concept of HACCP are taught.		
PST257 PROTOCOL AND SOCIAL BEHAVIOR RULES	3-0-3	5
This course teaches the protocol rules to be followed in social life and in the workplace regarding introductions, greetings, addressing, welcoming, and farewelling. Rules of conduct in official settings and relationships with superiors, telephone protocol, appointment protocol, and written communication protocol are explained through practical applications.		
PST258 MARKETING MANAGEMENT	3-0-3	5
Information is provided on the marketing environment, marketing research, market segmentation, targeting, and positioning. Theoretical knowledge is taught regarding consumer behavior, consumer markets, purchasing behavior, product and branding strategies, pricing, and promotion strategies.		
PST259 MOLECULAR GASTRONOMY	1-2-3	5
This course explores the relationship between food and chemistry. The chemical and structural changes that occur during the preparation and cooking of foods are examined through practical applications.		
PST260 DESIGN AND AESTHETICS	3-0-3	5
In this course, the use of basic design knowledge and skills such as seeing, distinguishing, and selecting is taught. By the end of the course, students are expected to develop the ability to establish connections between historical, social, and economic conditions and the processes of art and design, as well as to discuss and analyze aesthetic theories and art theories at a comparative and critical level.		
PST261 SUSTAINABLE GASTRONOMY PRACTICES	3-0-3	5
This course covers the concept of sustainability, its contemporary importance, sustainable tourism and development, the future of food, the concept of gastronomic heritage, and sustainable kitchen practices.		
PST262 MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS	3-0-3	5
In this course, students learn the Latin and Turkish names, types, and growing regions of medicinal plants.		

PST263 SHERBET-MAKING TECHNIQUES AND HALVA	1-2-3	5
<p>The historical development of sherbet culture, its place and importance in cultural history, and its current status are examined. Methods of preparing and serving sherbet, regional differences, and types of sherbet are taught. The historical development of halva culture, its cultural significance, its current status, preparation and presentation techniques, regional variations, and types of halva are also included.</p>		
PST264 PASTRY AND BAKERY IN ANATOLIAN CUISINE	1-2-3	5
<p>The historical development of pastry and bakery in Anatolian cuisine is covered. The importance and characteristics of regional and local pastry and bakery products in Anatolia are explained. The properties of bread varieties that differ across regions in Türkiye are taught.</p>		
PST265 NEW CULINARY TRENDS	1-2-3	5
<p>This course provides information about contemporary gastronomic developments around the world. New techniques developed for food preparation, cooking, presentation, and preservation are examined and practiced.</p>		
PST266 REGIONAL DESSERT APPLICATIONS	1-2-3	5
<p>The history and characteristics of Turkish desserts from past to present, as well as their evolution over time, are examined. Regional differences and similarities in Turkish desserts are identified. Regional and local milk desserts, ice creams, Turkish pastry desserts, compotes and sherbets, jams, and marmalades are taught within the scope of this course.</p>		
PST267 CAKE PRODUCTION AND BISCUITS	1-2-3	5
<p>This course teaches the classification, components, and functions of cakes and biscuits, along with their production stages through practical applications. Additionally, the types of flour used in cake and biscuit production and their effects on the final product are examined.</p>		
PST268 PASTRY AND BAKERY IN FAR EASTERN CUISINE	1-2-3	5
<p>General characteristics of Far Eastern cuisine are taught. The characteristic tools and equipment used in pastry and bakery within Far Eastern cuisine, the specific features of Far Eastern pastry and bakery, as well as the cooking methods and presentation techniques used in pastry and bakery in Far Eastern culinary traditions are covered.</p>		
PST269 NUTRITION IN SPECIAL CONDITIONS	1-2-3	5
<p>This course examines nutritional needs throughout all stages of human life, from the prenatal period to old age. Additionally, cultural eating and drinking habits that vary across societies are discussed.</p>		
PST270 PASTRY AND BAKERY IN ITALIAN CUISINE	1-2-3	5
<p>The general characteristics of Italian cuisine are taught. The characteristic tools and equipment used in Italian pastry and bakery, the features of Italian pastry and bakery, as well as the cooking methods and presentation techniques used in pastry and bakery in Italian cuisine are covered.</p>		
PST271 MILK DESSERTS AND ICE CREAM APPLICATIONS	1-2-3	5
<p>This course covers the place and history of milk-based desserts in Turkish and world cuisines, and various types of milk desserts. Milk desserts cooked in the oven or on the stovetop, as well as milk-based frozen desserts, are included within the scope of the course.</p>		
PST272 PASTRY AND BAKERY IN FRENCH CUISINE	1-2-3	5
<p>General characteristics of French cuisine; characteristic tools and equipment used in French pastry and bakery; features of French pastry and bakery; and the cooking methods and presentation techniques used in pastry and bakery in French cuisine are taught.</p>		
PST273 PROFESSIONAL BARTENDING AND MIXOLOGY	1-2-3	5
<p>This course provides essential knowledge about wine in Türkiye and around the world, wine grape varieties, wine courses, wine–food pairing, wine corks, wine faults and diseases, and tasting (degustation) techniques.</p>		

This course covers how fondant can be used and the areas in which it can be applied, including coloring, storage, two- and three-dimensional shaping techniques, its use in design, and its applicability to food products.