BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Ekmek Yapım Teknikleri	AŞÇ220	1	2 + 2	4,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze, örgün, teorik ve uygulamalı)
Amaç	Bu dersin amacı; hamurun yapısı, bileşenleri ve hazırlama teknikleri konusunda temel bilgiler verilir ve öğrencilerin bunları uygulamaları sağlamaktır.
Ders İçeriği	Ekmek tarihçesi, zengin hamurlar ve basit hamurlar, Türk ekmek çeşitleri, uluslararası ekmek çeşitleri, ekşi mayalı ekmek
Ders Kaynakları	KARAKILÇIK - Ekşi Mayaya Dair Her Şey - Taha Dinç

Hafta	Konu
1	Ekmeğin tarihçesi
2	Hamur yapım teknikleri
3	Hamur yapım teknikleri
4	Hamur mayalama
5	Hamur mayalama
6	Türk Ekmekleri
7	Türk Ekmekleri
8	Ara Sınav
9	Uluslararası mutfaklarda bulunan ekmekler
10	Uluslararası mutfaklarda bulunan ekmekler
11	Uluslararası mutfaklarda bulunan ekmekler
12	Ekşi mayalı ekmek
13	Ekşi mayalı ekmek
14	Ekşi mayalı ekmek
15	Ekşi mayalı ekmek

Program Çıktıları	
1	Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
2	Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
3	Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
4	Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
5	Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
6	Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
7	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
8	Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
9	Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
10	Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
11	Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
12	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12
Ekmeğin tarihçesini öğrenir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Hamur yapım tekniklerini öğrenir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Türk Ekmeklerini öğrenir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dünya çapında yapılan ekmekleri öğrenir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ekşi maya ve ekşi mayalı ekmeği öğrenir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-