



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ  
OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU



AŞÇILIK

(2024 - 2025) Ders Bilgi Formu

| Ders Adı               | Kodu  | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S   |
|------------------------|---|---------|----------|------|---------|
| Ekmek Yapım Teknikleri | AŞÇ220  | 4       | 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                         |

| Ders İş Yükü   | Çalışma Türü / Öğretim Metotları | Süresi (Saat) | Sayısı |
|--|----------------------------------|---------------|--------|
| Dinleme ve anlamlandırma   | Ders                             | 4             | 7      |
| Gözlem/durumları işleme, Bilişim, yönetsel beceriler, takım çalışması  | Laboratuvar                      | 4             | 7      |
| Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim, eleştirel düşünme, soru geliştirme, yönetsel beceriler, takım çalışması | Grup Çalışması                   | 2             | 7      |
| Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim  | Sınıf Dışı Çalışma               | 2             | 5      |
| Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme  | Panel                            | 4             | 4      |
| Ara Sınav 1  |                                  | 1             | 1      |
| Uygulama 1   |                                  | 1             | 1      |
| Ders İş Yükü:  |                                  | 98            |        |
| AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):  |                                  | 3,84          |        |

| Program Çıktıları |   |
|-------------------|---|
| 1                 | Aşçılık ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.  |
| 2                 | Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.  |
| 3                 | Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.  |
| 4                 | Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.  |
| 5                 | Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözüme becerisine sahiptir.                          |
| 6                 | Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.   |
| 7                 | Aşçılık kariyerinde karşılaşılabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.  |
| 8                 | Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.   |
| 9                 | Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir  |
| 10                | Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.  |
| 11                | Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.  |
| 12                | Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.   |
| 13                | Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.  |
| 14                | Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.  |
| 15                | Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizde ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir. |
| 16                | Gıda türleri, hijyeni, teknolojsi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir.   |

**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 | PÇ 13 | PÇ 14 | PÇ 15 | PÇ 16 |
|---|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Ekmeğin tarihçesini öğrenir             | 2    | -    | 3    | 2    | 4    | 4    | -    | 3    | -    | -     | -     | -     | 5     | -     | -     | -     |
| Hamur yapım tekniklerini öğrenir        | 5    | -    | 4    | -    | -    | 3    | -    | 5    | -    | -     | -     | -     | 5     | -     | -     | -     |
| Türk Ekmeklerini öğrenir                | 5    | -    | 3    | -    | 3    | 3    | -    | -    | -    | 3     | -     | -     | 5     | -     | -     | -     |
| Dünya çapında yapılan ekmekleri öğrenir | 5    | -    | 3    | -    | -    | -    | -    | 5    | -    | -     | -     | -     | 5     | -     | -     | -     |
| Ekşi maya ve ekşi mayalı ekmeği öğrenir | 5    | -    | 3    | -    | -    | -    | -    | 4    | -    | -     | -     | -     | 5     | -     | -     | -     |
| Ortalama Değer                          | 4,4  | -    | 3,2  | 0,4  | 1,4  | 2    | -    | 3,4  | -    | 0,6   | -     | -     | 5     | -     | -     | -     |

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/370786>