



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Ekmek Yapım Teknikleri	AŞÇ220	3	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 Veren	Öğr. Gör. Ebubekir YILMAZ				
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 çözme 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/370963>