



| Ders Adı | Kodu | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
|------------------------|---|---------|----------|------|---------|
| Ekmek Yapım Teknikleri | AŞÇ220 | 2 | 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 ekme çeşitleri, uluslararası ekme çeşitleri, ekşi mayalı ekme | | | | |
| 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 ekme |
| 13 | Ekşi mayalı ekme |
| 14 | Ekşi mayalı ekme |
| 15 | Ekşi mayalı ekme |

Program Çıktıları

- Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
- Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözüme becerisine sahip olur.
- Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
- Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
- Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
- Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
- Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
- Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
- Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
- Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
- 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 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |