



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 ekmek çeşitleri, uluslararası ekmek çeşitleri, ekşi mayalı ekmek				
Ders Kaynakları	KARAKİLÇİK - 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

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

Ders Öğrenme Çıktısı

Ekmeğin tarihçesini öğrenir

Hamur yapım tekniklerini öğrenir

Türk Ekmeklerini öğrenir

Dünya çapında yapılan ekmekleri öğrenir

Ekşi maya ve ekşi mayalı ekmeği öğrenir

Ortalama Değer