



| 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 Yüğü | 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 Yüğü: | | 98 | |
| AKTS (Ders İş Yüğü / 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 | - | - | - |

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/370963>