

T.C.
FARUK SARAÇ TASARIM MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI DERS ÖĞRETİM PLANLARI

DERS BİLGİLERİ

Ders	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
Ekmek Üretim Teknikleri	GST 206	3	1+2	3	5
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Ön Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Ön Koşulu	Yok				
Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze				
Dersin Koordinatörü	Öğr. Gör. Ayşe DOĞAN				
Dersi Verenler					
Dersin Amacı	Bu derste öğrenciler ekmek üretimi ile ilgili mevzuatı öğrenecekler, ekmek, makarna, börek, poğaçaya hazırlama becerisini kazanacaklardır.				
Dersin Öğrenme Kazanımları	1	<i>Ekmek hakkında mevzuat ve tarihçesi hakkında bilgi sahibi olur.</i>			
	2	<i>Ekmek çeşitlerini bilir ve uygular.</i>			
	3	<i>Poğaçaya börek çeşitlerini bilir ve uygular.</i>			
	4	<i>Hamurlar çeşitleri hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.</i>			
	5	<i>Ekmek yapım malzemeleri hakkında bilgi sahibi olur ve kullanabilir.</i>			
Hafta	DERS AKIŞI				
	TEORİ		UYGULAMA		
1	Ekmek ve ekmeğin tarihçesi, insan beslenmesi açısından ekmeğin önemi,		-		
2	Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği		-		
3	Ekmek üretiminde temel bileşenler, yardımcı bileşenlerin özellikleri		Ekmek üretimi uygulamaları		
4	Yoğurma makineleri, kullanılan ekipmanların tanıtılması, kullanma tekniği, temizliği ve bakımı		Ekmek üretimi uygulamaları		
5	Ekmek üretim akım şeması, hamur hazırlama metotları, hamurda yapılan kontroller hamur hataları ve nedenleri		Ekmek üretimi uygulamaları		
6	Şekil verme ve pişirme uygulamaları		Ekmek üretimi uygulamaları		
7	ARA SINAV				
8	Ekmek çeşitlerini hazırlama		Ekmek üretimi uygulamaları		
9	Ekmek çeşitlerini hazırlama		Ekmek üretimi uygulamaları		

10	Poğaç, açma vb. hazırlanması teknikleri	Poğaç açma uygulamaları
11	Börek hamuru hazırlama tekniği, börek çeşitleri bilgisi	Börek yapımı uygulamaları
12	Pide hamuru hazırlama tekniği ve pide vb. yapım teknikleri	Pide yapımı uygulamaları
13	Makarna hazırlama tekniği ve makarna çeşitleri	Makarna yapımı uygulamaları
14	Makarna hazırlama tekniği ve makarna çeşitlerini hazırlama	Makarna uygulamaları

KAYNAKLAR

- Emine ŞAHİN, Gerçek Ekmek ve ekmekle ilgili Tüm Gerçekler, Hayy Kitap
- Dilistan ÇİLİNGİROĞLU SHİPMAN, Ekmek Bir Tutkudur.
- Ekrem Muhittin YEĞEN, Yemek Öğretimi Pilav, Makarna, Hamur İşleri
- Necip USTA, Türk Mutfak Sanatı

DEĞERLENDİRME

Yarıyıl İçi Çalışmaları	Sayısı	Katkı Yüzdesi
Ara Sınav	1	40
Ödev	0	0
Yıl Sonu Sınavı	1	60
Toplam	2	100
Yıl İçi Çalışmaların Başarıya Oranı	40	
Finalin Başarıya Oranı	60	
Toplam	100	
Açıklama		