

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 ve Uygulamaları	GST 206	3	1+2	3	4
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Ön Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü	Öğr. Gör. Fatih YILDIRIM				
Dersi Verenler	Öğr. Gör. Fatih YILDIRIM				
Dersin Amacı	Bu derste öğrenciler ekmek üretimi ile ilgili mevzuatı öğrenecekler, ekmek, makarna, börek, poğaçaya hazırlama becerisini kazanacaklardır.				

**Hafta**

**DERS AKIŞI**

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 ve hazırlanması
4	Yoğurma makineleri, kullanılan ekipmanların tanıtılması, kullanma tekniği, temizliği ve bakımı
5	Ekmek üretim akım şeması, hamur hazırlama metotları, hamurda yapılan kontroller hamur hataları ve nedenleri
6	Şekil verme ve pişirme uygulamaları
7	<b>ARA SINAV</b>
8	Çeşitli ekmek uygulamaları
9	Çeşitli ekmek uygulamaları
10	Poğaçaya, açma vb. hazırlanması tekniği ve uygulaması
11	Börek hamuru hazırlama tekniği, börek çeşitlerini yapma uygulaması
12	Pide hamuru hazırlama tekniği ve pide vb. yapma uygulaması
13	Makarna hazırlama tekniği ve makarna çeşitlerini hazırlama uygulaması
14	Makarna hazırlama tekniği ve makarna çeşitlerini hazırlama uygulaması

**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