## GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

| | | |
|---|---|---|
| Ders Adı / Course Name | Ekmek Yapımı | |
| Ders Kodu / Course Code | 1116B2012 | |
| Ders Türü / Course Type | Seçmeli Ders Grubu | |
| Ders Seviyesi / Course Level | Önlisans | |
| Ders Akts Kredi / ECTS | 4,00 | |
| Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical) | 1,00 | |
| Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected) | 2,00 | |
| Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory) | 0,00 | |
| Dersin Verildiği Yıl / Year | 2 | |
| Öğretim Sistemi / Teaching System | Birinci Öğretim | |
| Eğitim Dili / Education Language | | |
| Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses | | |
| Amacı / Purpose | Hamurun yapısı, bileşenleri ve hazırlama teknikleri konusunda temel bilgiler verilir ve öğrencilerin bunları uygulamalarını sağlamak amaçlanmaktadır. | Basic information is given about the structure of dough, its components and preparation techniques, and it is aimed to enable students to apply these. |
| İçeriği / Content | Ekmek yapımında kullanılan temel araç, gereç ve malzemeler. Bunların kullanımına ilişkin uygulamalar. Ekmek hamurlarının hazırlanması ve mayalama. Pişirme, kesme ve sunum teknikleri. | Basic tools, equipment and materials used in bread making. Applications regarding their use. Preparation and fermentation of bread dough. Cooking, cutting and presentation techniques. |
| Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations | | |
| Staj Durumu / Internship Status | | |
| Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading | Dumanı üstünde: Doyurucu çorbalar, kolay ekmekler / Candan Turhan, Oğlak Yayıncılık, 2008,<br>Gıda teknolojisi / Sıdıka Bulduk, Detay Yayıncılık, 2016<br>Cafe Fernando / Cenk Sönmezsoy, Mundi Kitap, 2021<br>Profesyonel pastacılık / Duygu Tuğcu, Rumuz Yayınevi, 2019<br>Profesyonel aşçılık / Wayne Gisslen, Nobel Akademik Yayıncılık, 2021 | |
| Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members) | Öğr. Gör. Sultan YÜKSEKKAYA AKINCI | |

## ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

| | | |
|---|---|---|
| 1 | Ekmek yapımına dair uygulamalar gerçekleştirebilecektir. | Will be able to perform applications on bread making. |
| 2 | Ekmek çeşitlerini sınıflandırır. | Classifies bread types. |
| 3 | Ekmek yapımı tekniklerini sınıflandırır ve uygular. | Classifies and applies bread making techniques. |
| 4 | Börek ve çörek yapımı tekniklerini sınıflandırır ve uygular. | Classifies and applies pastry and donut making techniques. |
| 5 | Yeni reçeteler öğrenir. | Learns new recipes. |

## HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

| Hafta / Week | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| 1 | Ekmeğin tarihçesi Ekmek ve üretimindeki temel bileşenleri | | | | |
| | History of bread Bread and its basic components in its production | | | | |
| | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| 2 | Maya ve çeşitleri, Un çeşitleri ve randımanları,tuz ve çeşitleri | | | | |
| | Yeast and its types, Flour types and yields, salt and its types | | | | |
| | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| 3 | Ekmek yapımında kullanılan ekipmanlar Ekmek yoğurma aşamaları | | | | |
| | Equipment used in bread making Stages of kneading bread | | | | |
| | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| 4 | Fransız ekmeği | Fransız ekmeği | | | |
| | french bread | | | | |
| | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| 5 | İtalyan ekmeği | İtalyan ekmeği | | | |
| | italian bread | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 6 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | İngiliz ekmeği | İngiliz ekmeği | | | |
| | english bread | | | | |
| 7 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | Hamburger ekmeği | Hamburger ekmeği | | | |
| | hamburger bread | | | | |
| 8 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | Ara sınav | | | | |
| | Midterm | | | | |
| 9 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | Alman ekmeği ve Hint ekmeği | Alman ekmeği ve Hint ekmeği | | | |
| | German bread and Indian bread | | | | |
| 10 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | Artizan ekmek | Artizan ekmek | | | |
| | artisan bread | | | | |
| 11 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | Ekşi mayalı ekmek | Ekşi mayalı ekmek | | | |
| | sourdough bread | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 12 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | Diğer ekmek çeşitleri | Diğer ekmek çeşitleri | | | |
| | Other types of bread | | | | |
| 13 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | Diğer ekmek çeşitleri | Diğer ekmek çeşitleri | | | |
| | Other types of bread | | | | |
| 14 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | Diğer ekmek çeşitleri | Diğer ekmek çeşitleri | | | |
| | Other types of bread | | | | |
| 15 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | Yeni Ürün geliştirme uygulaması | Yeni Ürün geliştirme uygulaması | | | |
| | | | | | |
| 16 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | Final sınavı | | | | |
| | final exam | | | | |

## DEĞERLENDİRME / EVALUATION

| Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities | Sayı / Number | Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%) |
|---|---|---|
| Ara Sınav / Midterm Examination | 1 | 100 |
| Toplam / Total: | 1 | 100 |
| Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%): | | 40 |

| Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities | Sayı / Number | Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%) |
|---|---|---|
| Final Sınavı / Final Examination | 1 | 100 |
| Toplam / Total: | 1 | 100 |
| Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%): | | 60 |

| | |
|---|---|
| Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade: | 100 |
| Değerlendirme Tipi / Evaluation Type: | |

## İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

| Etkinlikler / Workloads | Sayı / Number | Süresi (Saat) / Duration (Hours) | Toplam İş Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour) |
|---|---|---|---|
| Ara Sınav / Midterm Examination | 1 | 1,00 | 1,00 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination | 1 | 10,00 | 10,00 |
| Bireysel Çalışma / Self Study | 14 | 2,00 | 28,00 |
| Bütünleme Sınavı / Makeup Examination | 1 | 1,00 | 1,00 |
| Derse Katılım / Attending Lectures | 14 | 3,00 | 42,00 |
| Final Sınavı / Final Examination | 1 | 1,00 | 1,00 |
| Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination | 1 | 25,00 | 25,00 |
| Toplam / Total: | 33 | 43,00 | 108,00 |

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30,00 (Saat/AKTS) = 108,00/30,00 = 3,60 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30,00 (Hour / ECTS) = 108,00 / 30,00 = 3,60 ~ 4.00

## PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

| Öğrenme Çıktıları / Learning | Program Çıktıları / Program Outcomes | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1.1.1 | 1.1.2 | 1.1.3 | 1.1.4 | 1.1.5 | 1.1.6 | 1.1.7 | 1.1.8 | 1.1.9 | 1.1.1 | 1.1.1 | 1.1.1 | 1.1.1 | 1.1.1 |
| 1.Ekmek yapımına dair uygulamalar gerçekleştirebilecektir. / Will be able to perform applications on bread making. | | | | | 5 | | | 3 | 5 | 5 | 5 | | 5 | 5 |
| 2.Ekmek çeşitlerini sınıflandırır. / Classifies bread types. | | | | | | | | 3 | 4 | 5 | | | 5 | 5 |
| 3.Ekmek yapımı tekniklerini sınıflandırır ve uygular. / Classifies and applies bread making techniques. | | | | | | | | 3 | 4 | 4 | 5 | 5 | 4 | 5 |
| 4.Börek ve çörek yapımı tekniklerini sınıflandırır ve uygular. / Classifies and applies pastry and donut making techniques. | | | | | | | | 3 | 4 | 4 | 5 | 5 | 4 | 5 |
| 5.Yeni reçeteler öğrenir. / Learns new recipes. | | | | | | | | 3 | | | 5 | 5 | | |

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high