2025 - 2026 / Ekmek Yapımı
GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Ekmek Yapımı
Ders Kodu / Course Code	
Ders Türü / Course Type	Program Seçmeli Ders
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans
Ders Akts Kredi / ECTS	3
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	1
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	2
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0
Dersin Verildiği Yıl / Year	2
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok
Amacı / Purpose	Hamurun yapısı, bileşenleri ve hazırlama teknikleri konusunda temel bilgiler verilir ve öğrencilerin bunları uygulamalarını sağlamak amaçlanmaktadır.
İçeriği / Content	Ekmek yapımında kullanılan temel araç, gereç ve malzemeler. Bunların kullanımına ilişkin uygulamalar. Ekmek hamurlarının hazırlanması ve mayalama. Pişirme, kesme ve sunum teknikleri
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	-
Staj Durumu / Internship Status	-
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Dersin Öğretim Görevlisi tarafından hazırlanmış ders notları. Dumanı üstünde: Doyurucu çorbalar, kolay ekmekler / Candan Turhan, Oğlak Yayıncılık, 2008, Gıda teknolojisi / Sıdıka Bulduk, Detay Yayıncılık, 2016 Cafe Fernando / Cenk Sönmezsoy, Mundi Kitap, 2021 Profesyonel pastacılık / Duygu Tuğcu, Rumuz Yayınevi, 2019 Profesyonel aşçılık / Wayne Gisslen, Nobel Akademik Yayıncılık, 2021
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Sultan YÜKSEKKAYA AKINCI

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			Anlatım, Soru-Cevap	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır
	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			Anlatım, Soru-Cevap	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
3	Ekmek yapımında kullanılan ekipmanlar Ekmek yoğurma aşamaları			Anlatım, Soru-Cevap	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
4	Fransız ekmeği	Fransız ekmeği yapımı		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
5	İtalyan ekmeği	İtalyan ekmeği yapımı		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
6	İngiliz ekmeği	İngiliz ekmeği yapımı		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
7	Hamburger ekmeği	Hamburger ekmeği yapımı		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
8	Ara Sınav				
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
9	Alman ekmeği ve Hint ekmeği	Alman ekmeği ve Hint ekmeği yapımı		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
10	Artizan ekmek	Artizan ekmek yapımı		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
11	Ekşi mayalı ekmek	Dana ile hazırlanan yemeklerin hazırlanması ve prezantasyonu		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
12	Diğer ekmek çeşitleri	Balık yemeklerinin hazırlanması ve		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve

		prezantasyonu			slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
13	**Teorik Dersler / Theoretical**	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
	Diğer ekmek çeşitleri	Ekşi mayalı ekmek yapımı		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
14	**Teorik Dersler / Theoretical**	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
	Diğer ekmek çeşitleri	Diğer ekmek çeşitleri yapımı		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
15	**Teorik Dersler / Theoretical**	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
	Yeni Ürün geliştirme uygulaması	Diğer ekmek çeşitleri yapımı		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
16	**Teorik Dersler / Theoretical**	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
	Final Sınavı				

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

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	1
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Midterm Examination	1	10	10
Bireysel Çalışma / Self Study	12	2	24
Derse Katılım / Attending Lectures	14	3	42
Final Sınavı / Final Examination	1	1	1
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	12	12
Toplam / Total:	30	29	90
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30,00 (Saat/AKTS) = 90,00/30,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30,00 (Hour / ECTS) = 90,00/30,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTILARI ÇAPRAZ TABLOSU/ PROGRAM AND LEARNING OUTCOMES CROSS TABLE

Ders Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Öğrenme Çıktıları / Program Outcomes													
	PÖÇ1	PÖÇ2	PÖÇ3	PÖÇ4	PÖÇ5	PÖÇ6	PÖÇ7	PÖÇ8	PÖÇ9	PÖÇ10	PÖÇ11	PÖÇ12	PÖÇ13	PÖÇ14
1.Ekmek yapımına dair uygulamalar gerçekleştirebilecektir.					5			3	5	5	5		5	5
2.Ekmek çeşitlerini sınıflandırır.								3	4	5			5	5
3.Ekmek yapımı tekniklerini sınıflandırır ve uygular.								3	4	4	5	5	4	5
4.Börek ve çörek yapımı tekniklerini sınıflandırır ve uygular.								3	4	4	5	5	4	5
5.Yeni reçeteler öğrenir.								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

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI / PROGRAM OUTCOMES

Program Öğrenme Çıktıları (PÖÇ) / Program Outcomes	Katkı Düzeyi				
	1	2	3	4	5
1-Temel seviyede yabancı dil bilgisine sahip olur					
2-Mesleki açıdan kariyerini planlama ve girişimcilik konuları hakkında bilgi sahibi olur					
3-Alan konuları dışında da kendini geliştirebilecek sosyal becerilerini artırabilecek bilgi düzeyine sahip olur					
4-Mesleği ile ilgili düzenli olarak sağlık güvenlik ve risk değerlendirmesi yapar, temel ilk yardım bilgisine sahip olur					
5-Mutfak ekipmanlarını tanır bakım ve koruma prosedürlerini uygulayabilir			x		
6-Arkadaşları ile ekip kurabilen, sorumluluk sahibi ve iş stresini yönetebilen bireyler olarak yetişir					x
7-Temel düzeyde bilgisayar kullanır ve yiyecek içecek maliyet kontrol yöntemlerini uygulayabilir					
8-Mutfak organizasyonu yapar ikram etkinliklerini yönetir				x	
9-Aşçılık mesleği ile ilgili kuramlar kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur				x	

10-Aşçılık mesleği ile ilgili yasal düzenlemeler, etik değerler, sürdürülebilirlik ilkeleri, mesleki standartlar ve uygulamalar hakkında bilgi sahibi olur					
11-Temel pişirme ve servis teknikleri ile ilgili ön bilgiye ve altyapıya sahip olur					x
12-Sağlıklı hijyenik ve besleyici malzemeler kullanarak her türlü yiyecek ve içeceği hazırlayabilir sunabilir ve yeni ürünler tasarlayabilir, farklı beslenme şekillerine göre menü hazırlayabilir					
13-Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında önemli prensipleri öğrenir ve uygular					x
14-Turizm ve aşçılıkla ilgili temel kavram ve terimleri kavrar terminoloji hakkında bilgi sahibi olur					x
Katkı Düzeyi / Contribution Level: 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high					