Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**AŞÇ242 - Ekmek Yapım Tekniği**
Ders Türü	II.Yarıyıl
Teori + Uygulama	0+4
AKTS	**4.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Mesleki Seçmeli Dersler
Öğretim Elemanları	ÖĞR. GÖR. DR. GÖKHAN ŞALLI

Dersin Veriliş Biçimi	Bu ders sadece yüz yüze öğretim şeklinde yürütülmektedir.
Önkoşullar	Bu dersin önkoşulu ya da eş koşulu bulunmamaktadır.
Önerilen Dersler	Bu dersi alan/alacak öğrencilerin AŞÇ101 Beslenme ve AŞÇ110 Gıda Teknolojisi derslerini almış olması önerilir.
Önerilen Kaynaklar	Çilingiroğlu Shipman, Dilistan (2008) Ekmek, İstanbul: Boyut Yayınları. Dinç, Taha (2019) E Karakılçık Ekşi Mayaya Dair Her Şey, MutfakKitap yayınları.Şahin, Emine (2014) Gerçek Ekmek, İstanbul:Hayykitap.
Staj & Uygulama	Bu ders kapsamında öğrenciler ekmek pişirmeye yönelik uygulamalar yapmaktadır.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta		Ekmek ve tarihçesi	
2. hafta		Fırıncılık	
3. hafta		Ekmeğin bileşenleri	
4. hafta		Ekipmanlar ve teknikler	
5. hafta		Yoğurma ve mayalandırma	
6. hafta		Ön mayalar	
7. hafta		Ekşi hamur	
8. hafta		Ekmek pişirme	
9. hafta		Hızlı yapılan ekmekler	
10. hafta		Zenginleştirilmiş hamurlar	
11. hafta		Açılarak hazırlanan hamurlar	
12. hafta		Dolgu, süsleme, üzerine sürülen malzemeler ve yayma teknikleri	
13. hafta		Ekmekle ilgili sorunlar	
14. hafta		Ekmek ve çevre	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Ekmek hakkında genel bilgi verebilecektir.

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
2	Çeşitli ekmekleri yapabilecektir.
3	Ekmekle ilgili sorunları çözebilecektir.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

İçerik girilmemiştir.

Dersin Teması

İçerik girilmemiştir.

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	0	0	0
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	0	0	0
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0	0	0
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0	0	0
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	0	0	0
Staj Uygulaması	0	0	0
		Hesaplanan AKTS	**0**

Ölçme ve Değerlendirme

İçerik girilmemiştir.