



ESOGÜ Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

DÖNEM | Güz

DERSİN KODU | 271217016 | **DERSİN ADI** | Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
VII	2	0	0	2	4	ZORUNLU () SEÇMELİ (X)	Türkçe

DERSİN KATEGORİSİ

Destek Dersleri	Temel Mesleki Dersler	Uzmanlık / Alan Dersleri	Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	Aktarılabılır Beceri Dersleri
	X			

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

YARIYIL İÇİ	Faaliyet türü	Sayı	%
	I. Ara Sınav		
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev			
Proje		1	40
Rapor			
Diğer (.....)			
YARIYIL SONU SINAVI			60

VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)	
DERSİN KISA İÇERİĞİ	Ekmek ve ekmek çeşitleri üretim teknikleri
DERSİN AMAÇLARI	Ekmek pişirme ve hazırlama tekniklerine uygun şekilde farklı ekmekler pişirebilmek.
DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI	Ekmek ve ekmek çeşitleri konusunda hazırlama ve pişirme bilgisini edinme
DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI	1Ekmeğin tarihçesi hakkında genel bilgiler edinmek ; 2Ekmeğin yapımında kullanılan malzemeleri seçebilmek; 3Ekmeğin yaparken dikkat edilmesi gereken hususlara hakim olmak; 4Ekmeğin çeşitlerini ayırt edebilmek; 5Beyaz ekmekleri yapabilmek; 6Esmer ekmekleri yapabilmek; 7Ekşi hamurlu ekmekleri yapabilmek; 8Farklı ekmek çeşitleri ile yeni tarifler ve menüler oluşturmak.
TEMEL DERS KİTABI	Yenilmez, Yeşim. Ekmek Nasıl Yapılır? Gaziosmanpaşa Kitabevi.
YARDIMCI KAYNAKLAR	
DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER	Laboratuvar ortamı

DERSİN HAFTALIK PLANI

HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Giriş
2	Ekmeğin tarihçesi
3	Ekmeğin yapımında kullanılan malzemeler
4	Tanımlar
5	Ölçü kapları
6	Programlama seçenekleri
7	Beyaz ekmeğin-1
8	Beyaz ekmeğin-2
9	Beyaz ekmeğin-3
10	Esmer ekmeğin
11	Ekşi hamurlu ekmeğin
12	Fırın ekmeğin
12	Diğer ekmeğin
13	Bayat ekmeğinle hazırlanabilen tarifler
14	Tartışma
15,16	Final Sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.		x	
2	Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.		x	
3	İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.			x
4	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir.			x
5	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.		x	
6	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır.			x
7	Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.			x
8	Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.			x
9	İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.			x
10	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.	x		
11	Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.		x	
12	Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.	x		
13	Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.			x
14	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.	x		
15	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.	x		

1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.

Dersin Öğretim Üyesi: Yılmaz Sever

İmza:



Tarih: 29.10.2023