

DERS BİLGİLERİ					
DERS	KODU	YARIYIL	T+U SAAT	KREDİ	AKTS
EKMEK VE UNLU MAMULLERİ	ASP2012	4	4	3	5
ÖN KOŞUL DERSLERİ	-				
ÖNERİLEN SEÇMELİ DERSLER	-				
DERSİN DİLİ	TÜRKÇE				
DERSİN SEVİYESİ	ÖNLİSANS				
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu				
DERSİN KOORDİNATÖRÜ	ÖĞR. GÖR. ÖZNUR HAŞİN				
DERSİ VERENLER	ÖĞR. GÖR. ÖZNUR HAŞİN				
DERSİN YARDIMCILARI	Ekmek bir tutku- Dilistan CİLİNGİROĞLU / Un- Aydan ÜSTÜNKANAT				
DERSİN AMACI	Mutfakta genel ekmek yapımı, ekmek hamurları ve pasta yapım teknikleri hakkında bilgi ve beceriye sahip olabilmek.				
DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ	ÖLÇME YÖNTEMLERİ			
1) Ekmek yapımına dair uygulamalar	1, 2, 12, 14,16	A, B, G			

gerçekleştirebilecektir.		
2 Ekmek çeşitlerini sınıflandırır.	1, 2, 12, 14,16	A, B,G
3) Ekmek yapımı tekniklerini sınıflandırır ve uygular.	1, 2, 12, 14,16	A, B,G
4) Börek ve çörek yapımına dair gerekli teknikleri uygulayabilecektir	1, 2, 12, 14, 16	A, B, G
5) Börek ve çörek çeşitlerini sınıflandırır	1, 2, 12, 14, 16	A, B, G
6) Yeni reçeteler öğrenir	1, 2, 12, 14, 16	A, B, G
7) Börek ve çörek yapımı tekniklerini sınıflandırır ve uygular.	1, 2, 12, 14, 16	A, B, G
ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ	1.Sözel Anlatım, 2.Tartışma, 3.Problem Çözme, 4.Deney, 5.Örnek Olay, 6.Drama, 7.Buluş Yoluyla, 8. Proje, 9.Bilgisayar Destekli, 10.Labaratuvar, 11.Gösterip Yaptırma, 12.Soru-Cevap, 13.Beyin Fırtınası, 14.Grup Çalışması, 15.Bireysel Çalışma, 16.Sunum	
ÖLÇME YÖNTEMLERİ	A: Sınav, B: Sözlü Sınav, C: Ödev, D: Proje/Tasarım, E: Portfolyo, F:Performans Görevi, G: Uygulama , I: Sunum	
DERS AKIŞI		
HAFTA	KONULAR	ÖN HAZIRLIK
1	Ekmekçiliğin gelişimi	Yok
2	Ekmekçiliğin tarihi	Yok
3	Ekmek hamurlarının yapımı ve maya çeşitlerinin öğrenilmesi	Yok
4	Ekmek hamurlarının yapımı ve maya çeşitlerinin öğrenilmesi	Yok
5	Ekmek yapımı teknikleri. (Simit ve Poğaçı)	Yok
6	Ekmek çeşitleri ve uygulanması	Yok

7	Ara sınav	Ders notları
8	Dünya mutfaklarında ekmekler	Yok
9	Dünya mutfaklarında ekmekler	Yok
10	Yöresel ekmekler	Yok
11	Yöresel ekmekler	Yok
12	Pizza yapımı	Yok
13	Börek ve çörekler yapım teknikleri ve uygulanması.	Yok
14	Börek ve çörekler yapım teknikleri ve uygulanması.	Yok
15	Final	Ders Notları
16	Final	

DOKÜMAN PAYLAŞIMI

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI

NO	PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI	KATKI DÜZEYİ				
		1	2	3	4	5
1	Mayalı hamurları öğrenirler				X	
2	Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlama ve değerlendirme, sorunları tanımlama, analiz etme ve çözüm için planlanan çalışmalarda yer alma/sorumluluk alma bilinci gelişir				X	
3	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık faaliyetlerin yürütülmesinde bireysel veya ekip üyesi olarak sorumluluk alma				X	
4	Kişisel, mesleki ve/veya çalışma alanı ile ilgili risk ve fırsatları değerlendirerek bilgi ve becerilerinin sosyal/kültürel/ekonomik katma değeri yüksek düşünceye/yaklaşım/teknolojiye/ürüne dönüştürülmesinde sorumluluk alma; bireysel veya ekip üyesi				X	

	olarak girişimci yetkinlik geliştirme					
5	Düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve uygulamalı olarak aktararak alanı ile ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirir.				X	
6	Çalışma alanında kullanacağı ekipmanların kullanımına hâkim olur				X	
7	Unlu mamullerini yapabilir				X	
8	Gerek meslektaşları gerekse toplumun diğer kesimleriyle sözlü ve yazılı iletişim olanaklarını kullanarak iletişim kurma becerisi				X	
9	Ekmekçilik hakkında uygulamalar yaparlar				X	

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	KATKI YÜZDESİ
1.Ara Sınav	40
2.Ara Sınav	-
Proje	
Ödev	-
Sunum	-
Uygulama/Laboratuvar	60
Derse Katılım	
Stüdyo Kritiği	-
TOPLAM	100
Yıl içinin Başarıya Oranı	40
Finalin Başarıya Oranı	60
TOPLAM	100

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU

ETKİNLİK	SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ
----------	--------	------------------	-------------------

			SAAT
Ders Süresi (Sınav hastası dahildir: 16 x toplam ders saati)	16	4	64
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	16	3	48
1.Ara Sınav (Hazırlık süresi dahil)	1	14	14
2.Ara Sınav (Hazırlık süresi dahil)			
Ödev (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)	2	5	10
Proje (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)			
Rapor (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)			
Sunum (Hazırlık süresi dahil)			
Final (Hazırlık süresi dahil)	1	14	14
Toplam İş Yüğü			150
Toplam İş Yüğü / 30 s			150/30
Dersin AKTS Kredisi			5