

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Ekmek ve Ekmek Çeşitleri	0508805	VIII	2+0	2	3
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu dersin amacı; lisans eğitimi alan öğrencilere, ekmek teknolojisini sevdirmek ve ekmek teknolojisi kapsamında yer alan konulara genel anlamda bir fikir kazandırmaktır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ekmek üretim teknolojisinin ilişkin temel ilkeleri öğrenir.</li> <li>2. Ekmek üretiminde kullanılan temel maddelerin özelliklerini bilir.</li> <li>3. Ekmekte görülen kusur ve hastalıklar hakkında bilgi sahibi olur.</li> <li>4. Başlıca ekmek çeşitlerini bilir.</li> </ol>				
Dersin İçeriği	Ekmeğin Tarihçesi, Beslenmedeki Yeri, Başlıca Ekmek Yapım Yöntemleri ve Ekmek Çeşitleri				
<b>Haftalar</b>	<b>Konular</b>				
1	Ekmek, tanımı ve tarihçesi				
2	İnsan beslenmesi açısından ekmek				
3	Ekmek yapımında kullanılan temel maddeler- Una ilişkin özellikler				
4	Ekmek yapımında kullanılan temel maddeler- Mayaya ilişkin özellikler				
5	Ekmek yapımında kullanılan temel maddeler- Su ve tuza ilişkin özellikler				
6	Ekmek yapımında kullanılan diğer yardımcı maddeler				
7	Ara Sınav				
8	Ekmek yapımı, yoğurma ve fermantasyon aşamaları				
9	Ekmeğin pişirilmesi ve başlıca fırın tipleri				
10	Ekmek aromasını ve kabuk rengi oluşumunu etkileyen faktörler				
11	Başlıca hamur hazırlama yöntemleri				
12	Ekmek kusur ve hastalıkları				
13	Başlıca ekmek çeşitleri- Batı tipi hacimli ekmekler				
14	Başlıca ekmek çeşitleri- Düz ekmekler				
<b>Genel Yeterlilikler</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ekmekçilikle ilgili konuları ana hatlarıyla tanıyabilir.</li> <li>2. Ekmek üretim teknolojisini kavrayabilir.</li> <li>3. Ekmek çeşitleri hakkında fikir sahibi olabilir.</li> </ol>					
<b>Kaynaklar</b>					
Baysal, A., (2002). <i>Beslenme</i> . Hacettepe Üniversitesi Yayınları A/61, Hatipoğlu Kitabevi, Ankara. Elgün, A., Ertugay, Z., (2002). <i>Tahıl İşleme Teknolojisi</i> , Atatürk Üniversitesi Yayınları No: 718, Erzurum. Elgün, A., Türker, S., Bilgiçli, N., (2012). <i>Tahıl Ürünleri Teknolojisi</i> , Selçuk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Yayınları, Konya.					
<b>Değerlendirme Sistemi</b>					
<b>Ara sınav: % 40</b> <b>Final: % 60</b> <b>Bütünleme: % 60</b>					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
ÖÇ1	4	4	5	4	4	4	4	5	4	4	4
ÖÇ2	4	4	4	4	5	4	4	4	4	5	4
ÖÇ3	5	4	4	4	4	5	4	5	4	4	5
ÖÇ4	4	4	5	4	4	4	5	5	4	4	4
<b>ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PY: Program Çıktıları</b>											
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>		<b>2 Düşük</b>		<b>3 Orta</b>		<b>4 Yüksek</b>		<b>5 Çok Yüksek</b>		

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
<b>Hububat Öğütme Teknolojisi</b>	4	4	5	4	4	4	4	5	4	4	4

