|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ABU_KKK_01-15.jpg** | **AKTS DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **I. BÖLÜM (Senato Onayı)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersi Açan Fakülte /YO** | Meslek Yüksekokulu | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersi Açan Bölüm** | *Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersi Alan Program (lar)** | *Aşçılık Programı* | | | | | | | | | | *Seçmeli* | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
| **Ders Kodu** | ASC 219 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Adı** | *Ekmekçilik* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim dili** | *Türkçe* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Türü** | *Ders* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Seviyesi** | *Önlisans* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Haftalık Ders Saati** | **Ders: 2** | | | | | | **Lab:** | | | **Uygulama: 3** | | | **Diğer:** | | | | | | | | |
| **AKTS Kredisi** | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Notlandırma Türü** | *Harf Notu* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ön koşul/lar** | *ASC 105 Gıda Güvenliği Hijyen ve Sanitasyon* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Yan koşul/lar** | *-* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Kayıt Kısıtlaması** | *-* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | *Temel Hamurları, mayalı ve mayasız hamur tekniklerini ve uygulamalarını öğrenme ekşi maya kavramını ve ekşimaya – Pre-ferment maya türlerini tanıma ve uygulamalalı olarak ekşi maya hazırlık, besleme ve kullanım süreçlerine dahil olma.*  *Ekmekçilik ve unlu mamuller literatürüne geçmiş ekmekleri tanıma ve dikkat edilmesi gereken incelikleriyle beraber uygulamalarını gerçekleştirme. Pre-ferment mayalarla çalışmayı kavrama, Türkiye’den ve dünyadan belirli Pre-ferment mayalı ekmek uygulamaları* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İçeriği** | *Temel Ekmek Hamuru Teknikleri,*  *Ekmekçiliğin temel esasları, malzeme ve ekipman bilgisi ekmeğin kültürel tarihi geçmişi ve kültürlere göre literatürde karşılaşılan ekmek türleri*  *Değişik kombinasyonlardaki ekmek hamuruna hakimiyet kazanma ve karakteristik özelliklerini tanıma*  *Ekşi mayalı ekmeklerin günlük hayattaki önemi ve özellikleri*  *Dünya fırıncılık sektöründe kullanılan fırıncılık ekipmanlarını ve şekillendirmede kullanılan yardımcı ekipmanları tanımak ve kullanım pratiklerini öğrenme*  *Pre-ferment oluşturma, direct ve endirekt hamur oluşturmayı kavranması*  *Fırınları ve özellikleriyle beraber kullanımlarını öğrenme*  *Ekmek uygulamalarında sıklıkla karşılaşılan sorunlara dene-sonuç ilişkisi kurarak çözüm üretme*  *Ders ve mutfak uygulamaları* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğrenim Çıktıları** | **ÖÇ1** | | Temel düzey ekmek hamurlarında temel pişirme tekniklerinin uygulanması | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ2** | | Uygulama ve tarif oluşturma | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ2** | | Mayalı ekmeklerde doğru kombinasyonla dengeli bir standart reçete oluşturma | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ4** | | Ekmek hamuru şekillendirme, dekorasyon teknikleri ve “Scoring” kavramı | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ5** | | Gerekli tüm bilgileri laboratuar kayıt defterinde kopyalama | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ6** | | Ekmek kırma ve sunumu | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Temel Çıktılar** |  | | **Program Çıktıları** | | | | | | | | **ÖÇ1** | **ÖÇ2** | | **ÖÇ3** | | **ÖÇ4** | | **ÖÇ5** | | | **ÖÇ6** |
| **PÇ1** | | Türkçe sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma **becerisi**. | | | | | | | | *X* |  | |  | |  | |  | | | *X* |
| **PÇ2** | | Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme **becerisi**. | | | | | | | |  |  | |  | | *X* | |  | | |  |
| **PÇ3** | | Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği **bilinci** ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme **becerisi**. | | | | | | | |  | *X* | | *X* | | *X* | |  | | |  |
| **PÇ4** | | Proje yönetimi, risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik hakkında **bilgi**. | | | | | | | |  |  | |  | |  | | *X* | | | *X* |
| **PÇ5** | | Sektörler hakkında **farkındalık** ve iş planı hazırlama **becerisi** . | | | | | | | |  |  | |  | | *X* | | *X* | | | *X* |
| **PÇ6** | | Mesleki ve etik sorumluluk **bilinci** ve etik ilkelerine uygun **davranma**. | | | | | | | | *X* |  | |  | |  | |  | | |  |
| **Fakülte/YO Çıktıları** | **PÇ7** | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
| **PÇ8** | |  | | | | | | | |
| **PÇ9** | |  | | | | | | | |
| **PÇ10** | |  | | | | | | | |
| **PÇ11** | |  | | | | | | | |
| **PÇ12** | |  | | | | | | | |
| **Program Çıktıları** | **PÇ13** | | |  | | | | | | |
| **PÇ14** | | |  | | | | | | |
| **PÇ15** | | |  | | | | | | |
| **PÇ16** | | |  | | | | | | |
| **PÇ17** | | |  | | | | | | |
| **PÇ18** | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
| **III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları** | **Konu#** | **Hafta** | | | | **Konu** | | | | | **ÖÇ1** | | **ÖÇ2** | | **ÖÇ3** | | **ÖÇ4** | | **ÖÇ5** | | **ÖÇ6** |
| **K1** | 1 | | | | Ekmekçilik Tekniklerine GirişÖlçü Birimleri ve dönüştürme tabloları - Formül Hesaplamaları- Ekipman ve Malzeme Bilgisi | | | | |  | |  | |  | |  | |  | | D1, D8 |
| **K2** | 2 | | | | Pre-fermentler ve Ekşi Maya Kültürü  *Temel Ekmek Hamuru Hataları* | | | | |  | |  | | D8 | |  | |  | |  |
| **K3** | 3 | | | | Italyan EkmekleriFoccaia – Stromboli – Ciabatta – | | | | |  | | D1, D8 | |  | |  | | D8 | |  |
| **K4** | 4 | | | | Fransız EkmekleriBaguette – Couronne –  Pain d’Epi – | | | | | D1, D8 | |  | |  | |  | |  | |  |
| **K5** | 5 | | | | Alman EkmekleriGevürzbrot –Partybrot – Pretzel – | | | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |
| **K6** | 6 | | | | **Türk(-iye) Ekmekleri**  *Ramazan Pidesi –*  *Ekşi Mayalı Köy Ekmeği* | | | | | D1 | | D1 | | D1 | | D1 | | D1 | | D1 |
| **K7** | 7 | | | | Yarıyıl Sınavı Mid – Term exam | | | | |  | |  | |  | |  | |  | |  |
| **K8** | 8 | | | | Fransız Ekşi Mayalı Bölgesel EkmekleriPain De Campagne –Pain De Seigle – | | | | | D8 | |  | |  | |  | |  | |  |
| **K9** | 9 | | | | Yassı-Düz Ekmekler Fougasse –  Pain Tunissiene – | | | | |  | |  | |  | | D8 | | D8 | |  |
| **K10** | 10 | | | | Britanya Ekmekleri Victorian M. Bread –  Bloomer –  Scot Baps – | | | | |  | | D4 | |  | |  | |  | | D4 |
| **K11** | 11 | | | | Yassı Ekmekler 2Carta da Musica – Pitta –  Bazlama - Piadina | | | | | D8 | |  | |  | |  | | D8 | |  |
| **K12** | 12 | | | | Zengin Ekmekler Beyaz&Bitter Çikolatalı Brioche –  Fan Tans –  Bath Buns – | | | | |  | |  | |  | | D4 | |  | |  |
| **K13** | 13 | | | | Özel gün Ekmekleri Panettone –  Challah –  Paskalya Ekmeği – | | | | | D8 | |  | |  | |  | |  | | D8 |
| **K13** | 14 | | | | Dönem sonu Tasarım Ekmek Sunumları Kendi pre-fermet hazırlığıyla tasarlanmış bir ekmeğin standart reçetesi- hikayesi – faydalanılan teknikler – pişen ekmeklerin sunumlarının değerlendirilmesi | | | | |  | |  | | D4 | |  | | D8 | |  |
| **Öğrenim Değerlendirme Metotları,**  **Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları** | **No** | **Tür** | | | | | | **Ağırlık** | | **Uygulama Kuralı** | | | | | | **Telafi Kuralı** | | | | | |
| **D1** | **Sınav** | | | | | | *30% 50%* | | *Ara Sınav*  *Final Sınavı (Uygulamalı)* | | | | | |  | | | | | |
| **D2** | **Kısa Sınav (Quiz)** | | | | | | *-* | | *-* | | | | | |  | | | | | |
| **D3** | **Ödev** | | | | | | *-* | | *-* | | | | | |  | | | | | |
| **D4** | **Proje** | | | | | | 10% | | *Tasarım/uygulama proje sunumu* | | | | | |  | | | | | |
| **D5** | **Rapor** | | | | | | - | | *-* | | | | | |  | | | | | |
| **D6** | **Sunum** | | | | | | *-* | | *-* | | | | | |  | | | | | |
| **D7** | **Katılım/Etkileşim** | | | | | | *-* | | *-* | | | | | |  | | | | | |
| **D8** | **Sınıf/Lab./Saha Çalışması** | | | | | | *10%* | | *Ders içi ve sonu değerlendirmesi* | | | | | |  | | | | | |
| **D9** | **Diğer** | | | | | | - | | - | | | | | |  | | | | | |
| **TOPLAM** | | | | | | | **%100** | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı** | Ders içinde tartışma yoluyla (öğrencilerin bir tartışma geliştirmesi ve bunu desteklemek için kanıt kullanma becerisi), sınavlar, öğrenci sunumları, öğrenci dönemi kağıtları ve haftalık uygulamalar | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Harf Notu Belirleme Metodu** | Harf notu öğrencinin aldığı puana göre aşağıdaki kriterler göz önünde bulundurularak hesaplanır:   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Toplam Puan | 100 | 99-95 | 94-90 | 89-85 | 84-80 | 79-75 | 74-70 | 69-65 | 64-60 | 59-55 | 54-50 | 49-0 | | Harf Notu | A+ | A | A- | B+ | B | B- | C+ | C | C- | D+ | D | F | | Rakam | 4.00 | 4.00 | 3.70 | 3.30 | 3.00 | 2.70 | 2.30 | 2.00 | 1.70 | 1.30 | 1.00 | 0.00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yükü** | **No** | | | | **Tür** | | | | **Açıklama** | | | | | | | | | | | **Saat** | |
| **Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | | | | **Sınıf Dersi** | | | | Dersin anlatılması kitabı ve öğretim üyesi tarafından verilen ilave okumaların kullanılması, ve video gösterimi | | | | | | | | | | | 14x2=28 | |
| **2** | | | | **Etkileşimli Ders** | | | | Tüm sınıf üyeleri arasında bir etkileşim gösterilmesi ve takım çalışmsı gereklidir | | | | | | | | | | | 10x1=10 | |
| **3** | | | | **Problem Dersi** | | | |  | | | | | | | | | | | 0 | |
| **4** | | | | **Laboratuvar** | | | |  | | | | | | | | | | | 0 | |
| **5** | | | | **Uygulama** | | | | Hazırlık ve Pişirme teknikleri ve uygulamaları | | | | | | | | | | | 14x3=42 | |
| **6** | | | | **Saha Çalışması** | | | |  | | | | | | | | | | | 0 | |
| Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **6** | | | | **Proje** | | | |  | | | | | | | | | | | *0* | |
| **7** | | | | **Ödev** | | | | Bireysel ekşi mayaları kullanarak tasarlanmış bir ekmek hazırlama | | | | | | | | | | | 8x1=8 | |
| **8** | | | | **Derse Hazırlık** | | | |  | | | | | | | | | | |  | |
| **9** | | | | **Ders Tekrarı** | | | | Öğrenciler ders sonrası ilgili konuyla ilgili bölümü ve akademik yayınlar okuyacaktır | | | | | | | | | | | 14x1=14 | |
| **10** | | | | **Studyo** | | | |  | | | | | | | | | | |  | |
| **11** | | | | **Ofis Saati** | | | | Her bir öğrenci öğretim üyesiyle grup çalışmaları ve bireysel raporları hakkında görüşecektir. | | | | | | | | | | | 2x1=2 | |
| *TOPLAM* | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | *104* | |
| IV. BÖLÜM | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Elemanı** | **İsim** | | | | | | | | ÖZGÜN ÜNVER | | | | | | | | | | | | |
| **E-mail** | | | | | | | | [ozgun.unver@abu.edu.tr](mailto:ozgun.unver@abu.edu.tr) | | | | | | | | | | | | |
| **Tel** | | | | | | | | +90 242 245 00 00 – Dahili:5297 | | | | | | | | | | | | |
| **Ofis** | | | | | | | | A2 – 54 | | | | | | | | | | | | |
| **Görüşme saatleri** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Materyalleri** | **Zorunlu** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
|  | **Önerilen** | | | | | | | | Öğrenciler, unlu mamuller ve ekmekçilik konularında “Temel Teknik Donanım” sahibi olmak isteyen öğrenciler arasından dersin öğretim elemanı tarafından seçilir | | | | | | | | | | | | |
| **Diğer** | **Akademik Dürüstlük** | | | | | | | | Herhangi bir şekilde akademik aldatma, hile, kopyalama veya intihal yasaktır. Akademik olarak hatalı davranışı olan herhangi bir öğrenci, dersten atılır. | | | | | | | | | | | | |
| **Engelli Öğrenciler** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
| **Güvenlik Konuları** | | | | | | | | Uygulama dersleri içinde eğitim mutfaklarında iş güvenliği konularında eğitimleri verilmiş olduğu şekilde kendi sağlığı ve diğer öğrenci/ öğretmen /eğitmen/akademik / idari personelin sağlığını tehdit edici davranılardan kaçınmak ve supervizörün bütün kurallarına uymak zorundadır. | | | | | | | | | | | | |
| **Esneklik** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |