|  |  |
| --- | --- |
| **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 öğrenmeekşi 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 bilgisiekmeğin 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 Ekmekleri Gevürzbrot –Partybrot –Pretzel – |  |  |  |  |  |  |
| **K6** | 6 | **Türk(-iye) Ekmekleri***Ramazan Pidesi –**Ekşi Mayalı Köy Ekmeği* | D1 |  D1 | D1 | D1 | D1 | D1 |
| **K7** | 7 | Yarıyıl SınavıMid – 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 EkmekleriVictorian M. Bread – Bloomer – Scot Baps – |  | D4 |  |  |  | D4 |
| **K11** | 11 | Yassı Ekmekler 2Carta da Musica – Pitta – Bazlama - Piadina | D8 |  |  |  | D8 |  |
| **K12** | 12 | Zengin EkmeklerBeyaz&Bitter Çikolatalı Brioche –Fan Tans – Bath Buns –  |  |  |  | D4 |  |  |
| **K13** | 13 | Özel gün EkmekleriPanettone – Challah –Paskalya Ekmeği – | D8 |  |  |  |  | D8 |
| **K13** | 14 | Dönem sonu Tasarım Ekmek SunumlarıKendi 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 |
| **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** |  |