



AVRUPA KREDİ TRANSFER SİSTEMİ (AKTS)

Ders Bilgi Paketi

GMS 2005 — Ekmekçilik

Ders Bilgileri

Ders Kodu	GMS 2005
Dersin Adı	Ekmekçilik
Ders Adı (EN)	Breads
Eğitim Düzeyi	Lisans
Ders Türü	Ders
Eğitim Dili	İngilizce
Öğretim Elemanı	Doç. Dr. OĞUZ DOĞAN
T / U / L	1 / 3 / 0
Kredi	3
AKTS	4

Dersin Amacı

Temel hamurları, mayalı ve mayasız hamur tekniklerini ve uygulamalarını öğrenme, Ekşi maya kavramını ve ekşi maya, pre-ferment maya türlerini tanıma ve uygulamalı olarak ekşi maya hazırlık, besleme ve kullanım süreçlerine dâhil 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, 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, direkt ve endirekt hamur oluşturmaya kavranması, Fırınları ve özellikleriyle beraber kullanımlarını öğrenme, Ekmek uygulamalarında sıklıkla karşılaşılan sorunlara dene-sonuç ilişkisi kurarak çözüm üretme, ders ve

Dersin İçeriği

Dersi alan öğrenciler sistemli olarak verilen teorik bilgilerin yardımlarıyla gastronomi ve profesyonel mutfak uygulamalarındaki: ana malzemeler bazında ürün özelliklerinin tanıtılmasını; temel ekmek hamuru tekniklerini, ekmekçiliğin temel esaslarını, malzeme ve ekipman bilgisini; ekmeğin kültürel tarihi geçmişi ve kültürlerle göre literatürde karşılaşılan ekmek türlerini; değişik kombinasyonlardaki ekmek hamuruna hakimiyet kazanma ve karakteristik özelliklerini tanımayı; ekşi mayalı ekmeklerin günlük hayattaki önemi ve özelliklerini; dünya fırıncılık sektöründe kullanılan fırıncılık ekipmanlarını ve şekillendirmede kullanılan yardımcı ekipmanları tanımak ve kullanım pratiklerini; pre-ferment, direct ve indirekt hamur oluşturmaya; fırınları ve özellikleriyle beraber kullanımlarını, ekmek uygulamalarında sıklıkla karşılaşılan sorunlara dene-sonuç ilişkisi kurarak çözüm üretmeyi öğreneceklerdir.

Dersin Ön Koşulu/ Yan Koşulu

GMS 1005 Gıda Güvenliği ve Hijyen ve GMS 1002 Mutfak Uygulamalarına Giriş

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Baking and Pastry CIAMastering the Art and Craft Baking and Pastry 2nd Edition - The Culinary Institute of AmericaAdvanced Bread and Pastry Professional Approach - Michael Suas

Akademik Dürüstlük ve Yapay Zeka

Bu derste akademik dürüstlük temel bir ilkedir. Öğrencilerin tüm çalışmalarında özgün düşünce üretmeleri beklenir. İntihal, uydurma veya tahrif edilmiş veri kullanımı, başkasına ait fikir, düşünce ve metinlerin uygun atıf yapılmadan kullanılması ya da bir çalışmanın başkasının katkısı gizlenerek sunulması etik ihlal olarak değerlendirilir. Ders kapsamında yapay zekâ araçları öğrenme sürecini destekleyici bir kaynak olarak kullanılabilir. Bu kullanım sorumluluk ve şeffaflık gerektirir. Yapay zekâ; fikir geliştirme, kavram açıklama, dil düzenleme veya teknik destek sağlama amacıyla kullanılabilir. Üretilen içerik doğrudan kopyalanarak öğrencinin kendi akademik çalışması gibi sunulamaz. Yapay zekâdan yararlanılan durumlar açıkça belirtilmeli ve çalışmanın nihai içeriği öğrencinin kendi fikir, düşünce, akademik bilgi birikimi ve emeğine dayanmalıdır. Yapay zekâ kullanımının beyan edilmemesi ya da etik ihlal teşkil eden durumların tespiti halinde süreç, üniversitenin ilgili mevzuatı çerçevesinde değerlendirilir.

Ders Çıktıları

ÖÇ1: Çeşitli pişmiş ürünlerde kullanılacak malzemeleri tanımlar ve seçer.

ÖÇ2: Pişirme süreçlerinde malzemelerin fonksiyonları tanımlar ve uygular.

ÖÇ3: Standart reçete kullanımını ve pişirme süreciyle ilgili deneyim kazanır.

ÖÇ4: Profesyonel mutfaklarda kullanılan ekipman, malzeme ve teknik donanımları tanıma ve kullanma becerisi kazanır.

ÖÇ5: Ulusal ve uluslararası mutfakları benzerlik ve farklılıkları yönünden karşılaştırır.

PÇ-ÖÇ Matrisi

- Her bir öğrenim çıktısı (ÖÇ), en az bir program çıktısı (PÇ) ile ilişkilendirilmelidir; lütfen boş satır bırakmayınız.
- Sadece dersin içeriği ile doğrudan ilişkili olan ve ölçtüğünüz program çıktılarını işaretleyiniz.

ÖÇ / PÇ	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14
ÖÇ 1	1	—	1	2	2	2	1	1	1	—	1	—	—	—
ÖÇ 2	1	—	1	2	2	2	—	1	1	—	1	—	—	—
ÖÇ 3	1	—	—	2	2	1	—	1	1	—	2	1	—	—
ÖÇ 4	1	—	1	3	2	1	—	—	1	1	1	1	—	—
ÖÇ 5	—	—	1	1	1	1	3	1	1	—	1	—	1	—

Düzyey: 0 Yok 1 Düşük 2 Orta 3 Yüksek

İş Yüky Tablosu

Faaliyet	Sayı	Süre (Saat)	Toplam	Açıklama
Derse Katılım	14	4	56	
Uygulama / Pratik	15	4	60	
Ara Sınavı/Hazırlık	1	4	4	
Final Sınavı/Hazırlık	1	4	4	
Toplam İş Yüky			124	

Haftalık Program

Hafta	İçerik
1	Ekmekçiliğe Giriş
2	İtalyan Ekmekleri Uygulama: Ciabatta ve Focacia Ekmek yapımı
3	Fransız Ekmekleri Uygulama: Fransız Baget Ekmeği ve Kruton yapımı
4	Susamlı ve Taneli Tuzlu Ekmekler Uygulama: Pretzel yapımı
5	Özel Gün Ekmekleri Uygulama: Ramazan Pidesi yapımı
6	Viktoryan Ekmekleri Uygulama: Scot Baps Ekmeği yapımı
7	Pizza Yapımı
8	Vize Sınavı
9	Flat Ekmeği Yapımı
10	Brioche Ekmek Yapımı
11	Özel Gün Ekmekleri Uygulama: Paskalya Ekmeği yapımı
12	Tuzlu Hamur İşleri ve Tuzlu Kurabiyeler Yapımı
13	Mısır Unu ve Ekmekleri Uygulama: Mısır Unlu Ekmek yapımı
14	Özel Gün Ekmekleri Uygulama: Yılbaşı Ekmeği Stolen yapımı
15	Grissini Torinensi Yapımı

Eğitim-Öğretim Metodları

Yöntem Adı	Araçlar	Öğrenci Faaliyetleri	Durum
Ders (anlatım), etkileşimli tartışma	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları (projektor, bilgisayar, dijital sunumlar)	Dinleme, not alma, tekrar etme, derste getirilen eğitim materyalleri üzerinden gösterilenleri uygulama	Aktif
Grup Çalışması	tasarım ve sunum araçları	Öğrenciler üçerli gruplar halinde yaptıkları projeyi sunarlar.	Aktif

Ders Değerlendirme Kriterleri

Aktivite Türü	Değerlendirme Adı	Katkı Oranı
Vize	Vize	%40
Final	Final	%60
Toplam		%100

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

Seçilen Amaçlar: SKA 2, SKA 4, SKA 8, SKA 12

Bu belge 05.09.2026 tarihinde otomatik olarak oluşturulmuştur.