

EKMEK TEKNOLOJİSİ

1	Ders Adı:	EKMEK TEKNOLOJİSİ
2	Ders Kodu:	GIDS222
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	2
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	4
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	2.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	0.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	Yok
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Öğr.Gör.Dr. AYŞE NESLİHAN DÜNDAR
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	gocmend@gmail.com 2941495 Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Türk Gıda Kodeksine uygun olarak ekmek üretmek ve ekmek üretimini kontrol etme yeterliklerinin kazandırılmasını sağlamak
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Ekmek üretiminde güncel bilgileri takip edebilme
	2	Türk Gıda Kodeksine uygun ekmek üretimi bilgisine sahip olabilme
	3	Ekmek üretimi yapan firmalarda takım çalışmasında etkin olabilme
	4	Ekmek üretimi ile ilgili sektörün talep ve gelişmelerine cevap verebilme
	5	Ekmek üretimi ile ilgili AR-GE yapabilecek yeteneğe sahip olabilme
	6	Fonksiyonel ve piyasada rekabet edebilir ekmek üretebilme
	7	Ekmek üretiminde teknolojinin gereklerine uygun kullanılan makineler hakkında bilgi birikimine sahip olabilme
	8	Ekmek üretimi ile ilgili gelişmeleri sürekli izleyerek kendini geliştirebilme
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama

1	Ekmeğin tanımı ve ekmeğin üretiminde kullanılan hammaddeler	
2	Ekmeğin üretiminde kullanılan hammaddeler (devam)	
3	Ekmeğin unun kimyasal bileşimi	
4	Ekmeğin üretimi	
5	Ekmeğin üretimi (devam)	
6	Ekşi hamur tekniği	
7	Tatlı maya tekniği	
8	Arasınava ve ders tekrarı	
9	Hamur hataları	
10	Ekmeğin hataları	
11	Ekmeğin meydana gelen mikrobiyolojik bozulmalar	
12	Bayatlama	
13	Yöresel ekmeğin çeşitleri	
14	Yöresel ekmeğin çeşitleri (devam)	
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	ELGÜN A., ERTUGAY Z. 1997. Tahıl İşleme Teknolojisi, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, Erzurum. ÜNAL S.S., 1991. Hububat Teknolojisi. E.Ü.Müh. Fak. Çoğaltma Yayın No. 29, İzmir, 216s.
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI		SAYISI
Ara Sınav		1
Kısa Sınav		0
Ödev		1
Yıl Sonu Sınavı		1
Toplam		3
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		50.00
Finalin Başarıya Oranı		50.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	

