

UNLU MAMÜLLER ve TATLILAR

1	Ders Adı:	UNLU MAMÜLLER ve TATLILAR
2	Ders Kodu:	GIDS239
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	2
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	3
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	1.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	2.00
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. NEŞE ÖZMEN
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Meslek Yüksekokullarının Yönetim Kurullarının Görevlendirdiği öğretim elemanları
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Öğr.Gör.Dr. Neşe ÖZMEN 0224 2961554 nozmen@uludag.edu.tr Mustafakemalpaşa Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü /Gıda Teknolojisi Programı
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Öğrencilere, undan hazırlanan, fırıncılık ve pastane ürünleri ile çeşitli tatlıların yapımı, sunumu konusunda bilgi ve beceri kazandırmaktır.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	Mezun öğrencilere unlu mamüller, fırıncılık ve pastane ürünlerinin kalite özellikleri ve üretimleri konularında mesleki gelişim kazandırmak
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Tahıl çeşitleri, un üretimi, unlu mamuller hakkında bilgi sahibi olması
	2	unlu mamullerin üretiminde kullanılan temel araç ve gereçleri öğrenmesi
	3	Unlu mamul üretiminin temel aşamalarını öğrenmesi ve uygulayabilmesi
	4	Muhtelif unlu mamullerin üretimini, muhafazasını, sunumunu yapabilmesi
	5	Unlu mamullerde üretimi ve muhafazası sırasında meydana gelebilecek fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik değişimleri hakkında bilgi sahibi olması
	6	
	7	
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	

	Teorik	Uygulama
1	Unların tanımı, çeşitleri ve özellikleri	Fermente unlu mamul üretimi (açma)
2	Unlu mamül üretiminde kullanılan temel araç ve gereçler	Simit üretimi
3	Unlu mamül üretiminin genel prensipleri ve temel aşamaları	poğaça üretimi
4	Özleştirilerek hazırlanan hamur uygulamaları	Su böreği üretimi
5	Mayalı hamur uygulamaları, Ekmek çeşitleri	Ekmek üretimi
6	Yaprak hamur uygulamaları	Hamur açma ve Börek üretimi
7	Kıyılarak yapılan hamur uygulamaları	Erişte üretimi
8	Genel tekrar - ARASINAV	Kuru pasta üretimi
9	Çırpılarak yapılan hamur uygulamaları	Kek üretimi
10	Tatlıların tanım, çeşit ve özellikleri	Şekarpere üretimi
11	Sütlü tatlılar	Sütaş, kazandibi üretimi
12	Şerbetli Türk tatlıları	Kemalpaşa Tatlısı üretimi
13	Meyve tatlıları	Meyveli tart üretimi
14	Tatlı süsleme ve dekarosyanu, tatlıların sunumu	Yaş pasta üretimi

22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Açıklamalı Yemek Kitabı Cilt 4 (Hamur İşleri, Börekler, Pastalar, Kekler, Tart ve Tartalötler). Cemaliye Tüter. İnkılap Kitabevi Altın Kitap Kurabiyeler. Rana Gürtuna. Alfa Yayıncılık Pratik Mutfak Rehberi - Lezzet Saati. Bülent Özukan. Boyut Yayın Grubu Tatlılar, Pasta ve Kurabiyeler. Nil Peri Gökçe. Sis Yayınları Tatlılar. Ceren Büke. Boyut Yayın Grubu Tart ve Turta. Carla Bardi. Çekmece Yayınları
----	---	--

23	Değerlendirme
----	---------------

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	SAYISI	KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav	1	30.00
Kısa Sınav	1	10.00
Ödev	0	0.00
Yıl Sonu Sınavı	1	60.00
Toplam	3	100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		Ölçme ve Değerlendirme Bursa Uludağ Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliği ilkelerine göre yapılmaktadır.

24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU
----	------------------------

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	1.00	14.00
Uygulamalı Dersler	14	2.00	28.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	0	0.00	0.00
Ödevler	1	6.00	6.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	1	18.00	18.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	24.00	24.00
Toplam İş Yüğü			90.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			3.00
Dersin AKTS Kredisi			3.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	1	2	4	0	4	0	1	0	2	0	3	0	1	0	0	0
ÖK2	4	2	4	0	4	0	1	0	2	0	4	0	1	0	0	0
ÖK3	5	4	4	0	4	0	5	0	5	0	4	5	5	0	0	0
ÖK4	4	2	4	0	4	0	5	0	5	0	4	5	5	0	0	0
ÖK5	4	4	2	0	3	0	1	0	2	0	4	1	4	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek		5 Çok Yüksek							