

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Ekmek Teknolojisi	5110105	Güz	3+0	3	6
Ön koşul Dersler	Yok				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Yüksek Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Ekmek teknolojisi konusunda lisansüstü düzeyde bilgilendirme ve bunu pratiğe aktarabilme yeteneği kazandırılmış eleman yetiştirmeyi amaçlar.				
Dersin İçeriği	Ekmek yapım ana materyalleri ve ekmek kalitesi arasındaki ilişkilerin belirlenmesi ve ekmek yapımında kullanılan farklı katkıların kalite üzerine iyileştirici işlevlerinin irdelenmesi. Başlıca ekmek yapım yöntemleri ve ekmek kalitesinin ölçütleri ve ekmek teknolojisindeki son gelişmeler.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<p><b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bu ders lisansüstü öğrencilerinin fırıncılık sektörünün sorunlarına çözüm üretmesini sağlar.</li> <li>2. Söz konusu sektörde laboratuvar uygulamalarında yön gösterir</li> <li>3. Kalite değerlendirmesinde deneyim kazandırır.</li> <li>4. Yeni gelişen teknolojileri takip etmeye başlar.</li> <li>5. Bunların ilgili paydaşlara aktarılması hususunda çaba gösterir.</li> </ol>				
<b>Haftalar</b>	<b>Konular</b>				
1	Ekmek yapımında ana materyal olarak kullanılan unun özellikleri ve ekmek yapımına uygunluğunun belirlenmesi				
2	Ekmek yapımında kullanılan diğer ingredientler				
3	Ekmek yapım aşamaları, hamurun reolojik özellikleri ve hamur fermantasyonuna etkili faktörler				
4	Pişirme işleminin hamur ve ekmek üzerine etkilerinin incelenmesi				
5	Başlıca fırın tipleri ve çalışma sistemleri				
6	Başlıca ekmek yapım yöntemleri				
7	Ara Sınav				
8	En çok bilinen ekmek tipleri ve düz ekmeklerin sınıflandırılmaları				
9	Başlıca ekmek hata ve hastalıkları				
10	Son ürünlerin değerlendirilmesinde kullanılan yöntemler				
11	Ekmeklerin ambalajlanması, muhafazası ve piyasaya arz				
12	Ekmeğin bileşimi ve beslenmedeki yeri				
13	Ekmek teknolojisindeki son gelişmeler				
14	Fırıncılık sektörünün Türkiye'deki durumu				
<b>Genel Yeterlilikler</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1- Öğrenci dersin sonunda fırıncılık sektörüne ve ekmek yapım teknolojilerine karşı ilgi duyar</li> <li>2- Söz konusu sektörün sorunlarına çözüm önerileri getirir</li> <li>3- Yenilikler hakkında fikir sahibi olur.</li> </ol>					
<b>Kaynaklar</b>					
<p>Elgün, A., Ertugay, Z., (1992). <i>Tahıl İşleme Teknolojisi</i>. Erzurum: Atatürk Üniv. Yayınları.</p> <p>Pomeranz, Y., (1988). <i>Wheat Chemistry and Technology</i>. Third Ed. Vol 2, USA, 562 s.</p> <p>Pomeranz, Y., (1987). <i>Modern Cereal Science and Technology</i>. USA, 486 s.</p> <p>Pçler, E. J., (1952). <i>Baking Science and Technology</i>. Second Ed. Vol 1, USA, 585 s.</p> <p>Pçler, E. J., (1952). <i>Baking Science and Technology</i>. Second Ed. Vol 2, USA, 1240 s.</p>					

**Değerlendirme Sistemi****Ara sınav:% 40**  
**Final:% 60****PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS  
ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	
ÖÇ1	5	5	4	4	5	4	5	5	3	3	3	5	5	5	
ÖÇ2	4	5	5	5	5	5	5	4	3	3	4	5	5	5	
ÖÇ3	5	4	5	5	5	5	5	5	3	3	4	5	5	5	
ÖÇ4	5	5	4	4	5	5	4	4	3	3	4	4	5	5	
ÖÇ5	5	5	4	5	4	5	5	5	3	3	5	5	5	5	
<b>ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları</b>															
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>			<b>2 Düşük</b>			<b>3 Orta</b>			<b>4 Yüksek</b>			<b>5 Çok Yüksek</b>		

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
<b>Ekmek Teknolojisi</b>	5	5	4	5	5	5	5	5	3	3	4	5	5	5