

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
FIRINCILIK	GMS2269150	Bahar Dönemi	2+4	4	4
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Onur Semen ÖNER				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Fırıncılık dersine ait reçeteler hakkında öğrencilere bilgi ve tecrübe kazandırmayı amaçlar.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Normal Fırın Ekmeği, Pizza Crust, Ramazan Pidesi, Cookies, Jumbo 3 Chip Cookies, Peanut Butter Cookies, Fıstıklı Lokumlu Kurabiye, Çatlak Kurabiye, İzmir Bombası, Mantar Kurabiye, Limonlu Gofret, Tuzlu kurabiye, Grissini, Gravyerli çubuklar, Kraker, Baş Aşağı Kek, Havuçlu Kek, Madeleines, Zeytinli Kek, Limonlu Yoğurtlu Kek, Turuncu Mini Muffinler, Biberiyeli Mini Muffinler, Karamelli Çikolatalı Tart, Tatlı Börekli Tart, Limonlu Mereng Turta, Limonlu Zencefilli Çilekli Tart, Kiş, Baharatlı Soğanlı Kiş, Pavlova, Peynirli Kek, Granola, Acıbadem, San Sebastian Cheesecake, Badem Tulier, Tahinli Çörek, Ay Çöreği, Kapalı Trabzon Pidesi, Açık Trabzon Pidesi, Bafra Pidesi, Lahmacun, Peynirli Pide, Yumuşak Poğaç, Peynirli Poğaç, Açma, Mini Pizza, Kandil Simidi, Çatal, Simit; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları			Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri	
Fırıncılık dersine ait reçeteleri en temel şekilde uygular.			16	C	
Fırıncılık dersine ait bilgileri yorumlar.			1	C	
Fırıncılık dersi hakkında tecrübe gösterir.			1, 9		
Fırıncılık dersinde kullanılacak ekipmanları gösterir.			16, 9	C	
Dersi araştırarak üretir ve yorumlar.				C, E	
Öğretim Yöntemleri	1: Tam Öğrenme Modeli, 16: Soru - Cevap Tekniği , 9: Anlatım Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	C: Çoktan Seçmeli Sınav, E: Ödev				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Normal Fırın Ekmeği, Pizza Crust, Ramazan Pidesi	MUTFAKTA PRATİK UYGULAMA			
2	Cookies, Jumbo 3 Chip Cookies, Peanut Butter Cookies, Fıstıklı Lokumlu Kurabiye, Çatlak Kurabiye				
3	İzmir Bombası, Mantar Kurabiye, Limonlu Gofret				
4	Tuzlu kurabiye, Grissini, Gravyerli çubuklar, Kraker				
5	Baş Aşağı Kek, Havuçlu Kek, Madeleines				
6	Zeytinli Kek, Limonlu Yoğurtlu Kek				
7	Turuncu Mini Muffinler, Biberiyeli Mini Muffinler				
8	Karamelli Çikolatalı Tart, Tatlı Börekli Tart, Limonlu Mereng Turta	MUTFAKTA PRATİK UYGULAMA			
9	Limonlu Zencefilli Çilekli Tart, Kiş, Baharatlı Soğanlı Kiş				
10	Pavlova, Peynirli Kek, Granola, Acıbadem, San Sebastian Cheesecake				
11	Badem Tulier, Tahinli Çörek, Ay Çöreği				
12	Kapalı Trabzon Pidesi, Açık Trabzon Pidesi, Bafra Pidesi, Lahmacun, Peynirli Pide				
13	Yumuşak Poğaç, Peynirli Poğaç, Açma, Mini Pizza				
14	Kandil Simidi, Çatal, Simit				
Değerlendirme Yöntemleri		Sınava Katkısı			
Ara Sınav		50			
Genel Sınav		50			

Kaynaklar

- ISBN9750036883, Tarihte Ramazan, Ertuğrul Tarık KARA 2006
- ISBN9799758322182|q(kağıt kapak) Türk mutfağından örnekler / hazırlayan: Ayşe Baysal, Türkan Kutluay Merdol, Nevin Çiğirim, Handan Sacır, Sevil Başoğlu 2005
- ISBN: 9786051067438, Adım Adım Ekmekler, Şebnem Atılğan 2016