

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
İLERİ EKMEKÇİLİK	GMS4112257	Güz Dönemi	0+4	2	5
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Programa Bağlı Seçmeli				
Dersin Koordinatörü	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Onur Semen ÖNER				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Ekmekçiliğe dair ileri derecede reçete analizi, reçete alterasyonu yapabilen, kendi reçetelerini üretebilen, üst düzey artisan ekmekçilik yapabilecek bireyler yetiştirmek				
Dersin İçeriği	Bu ders; Görev dağılımları ver dersin işleniş hakkında ön bilgilendirme,Köy ekmeği,Eksi maya çeşitleri -1; Meyve mayaları,Eksi maya çeşitleri -1; Tahıl mayaları,Bagetler ve zengin ekmekler,Tam buğday ekmekleri-1,Tam buğday ekmekleri-2,ARA SINAV,Etnik ekmekler-1,Etnik ekmekler-2,Katmanlı hamurlar-1,Katmanlı hamurlar-2,Katmanlı hamurlar-3,Donemin değerlendirilmesi,FINAL SINAVI; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları			Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri	
Dünya ekmeklerini tanıyor ve uygulayabiliyor olmak			11, 6, 8, 9	A	
Ekşi maya çeşitlerini tanıyor ve uygulayabiliyor olmak			11, 6, 8, 9	A	
Reçeteleri değiştirebilmek- humidite- mayalama süreleri vb ile oynayabilmek			11, 6, 8, 9	A	
Ekmek şekillerini üst düzeyde uygulayabilmek			11, 6, 8, 9	A	
Artizan ekmekçilik becerilerini kazanmak			11, 6, 8, 9	A	
Öğretim Yöntemleri	11: Gösterip Yapma Yöntemi, 6: Deneyimle Öğrenme Modeli, 8: Ters-yüz Edilmiş Sınıf Modeli, 9: Anlatım Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	A: Klasik Yazılı Sınav				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Görev dağılımları ver dersin işleniş hakkında ön bilgilendirme				
2	Köy ekmeği				
3	Eksi maya çeşitleri -1; Meyve mayaları				
4	Eksi maya çeşitleri -1; Tahıl mayaları				
5	Bagetler ve zengin ekmekler				
6	Tam buğday ekmekleri-1				
7	Tam buğday ekmekleri-2				
8	ARA SINAV				
9	Etnik ekmekler-1				
10	Etnik ekmekler-2				
11	Katmanlı hamurlar-1				
12	Katmanlı hamurlar-2				
13	Katmanlı hamurlar-3				
14	Donemin değerlendirilmesi				
15	FINAL SINAVI				
Değerlendirme Yöntemleri		Sınava Katkısı			
Ara Sınav		50			
Genel Sınav		50			

**Kaynaklar**

Chad Robertson, 2010, 1st edn. "Tartine Bread". Bolum 3, Basic Country Bread, Chronicle Books, 2010, 141-201 - Uri Scheft, 2016 1st edn"Breaking Breads". Chapter 3-4, Flat Breads, A Few Classics & New Dishes, 1st edn., Artisan,2016, 113-244 - Wayne Gisslen, 2013, 6th edn. "Professional Baking". Chapter 9, Rich Yeast Doughs, Laminated Dough Formulas, 6thed, John Wiley & Sons, 2013, 192-196