

**EKMEK VE BESLENMEDEKİ ÖNEMİ  
LİSANS DERS İÇERİĞİ**

<b>Dersin Kodu-Adı:</b> Ekmek ve Beslenmedeki Önemi				<b>Programın Adı:</b> Beslenme ve Diyetetik Bölümü				
<b>Yarıyıl</b>	<b>Eğitim ve Öğretim Yöntemleri: Anlatım-Sunum, Soru-Cevap, Tartışmalı Ders, Grup Çalışması</b>						<b>Krediler</b>	
	Teori	Uyg.	Lab.	Proje/Alan Çalışması	Diğer	Toplam	KYAU Kredi	AKTS Kredisi
Güz	2	-	-	-	-	2	2	3
<b>Ders Dili</b>	Türkçe							
<b>Zorunlu/ Seçmeli</b>	Ortak Seçmeli							
<b>Ön şartlar</b>	Yok							
<b>Dersin Amacı</b>	Bu ders ile öğrencinin; ekmek üretimi için temel ve yardımcı bileşenleri hazırlama, ekmeklik hamuru yoğurma, hamuru fermente ederek ekmeği pişirme, ekmek çeşitlerini üretme yeterliklerini kazanması amaçlanmaktadır.							
<b>Dersin İçeriği</b>	Ekmek hammadde ve yardımcı maddelerinin özellikleri, ekmek hamuru, fermantasyon, şekil verme, pişirme, ekmek çeşitleri, Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Çeşitleri Tebliği, yöresel ekmek çeşitleri, uluslararası ekmek çeşitleri.							
<b>Ders kitabı ve/veya kaynaklar</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elgün A, Ertugay Z. 2000. Tahıl işleme Teknolojisi. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Yayın No: 718, 2000, Erzurum</li> <li>2. Hoseney, R.C., 1986. Principles of Cereal Science and Technology. American Association of Cereal Chemists (AACC), Inc. St. Paul, Minnesota, USA, 372s.</li> <li>3. Pyler, E.J., 1988. Baking Science and Technology. Sosland Publishing Co. USA, 1345s.</li> <li>4. Qarooni, J., 1996. Flat Bread Technology. Chapman &amp; Hall, New York, 206s.</li> <li>5. Ünüvar, Ş., 2008. Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Üretim Teknolojisi, Savaş Yayınevi, 150s.</li> </ol>							
<b>Değerlendirme Ölçütleri</b>							Varsa (X) olarak işaretleyiniz	
	Arasınavlara (%40)						X	
	Kısa sınavlar							
	Ödevler							
	Projeler							
	Dönem ödevi							
	Laboratuvar							
	Diğer							
Dönem sonu sınavı (%60)						X		
<b>Ders Sorumlusu</b>	Dr. Öğr. Üyesi Mehmet KÖTEN							
<b>Hafta</b>	<b>Konular</b>							
1	Ders tanıtımı ve derse giriş							
2	Ekmek nedir? Ekmeğin tarihçesi							
3	Ekmeğin besin değeri							
4	Ekmek üretim teknolojisi: hammadde seçimi, hamurun yoğrulması							
5	Ekmek üretim teknolojisi: hamur yapma metotları, hamurun fermantasyonu							
6	Ekmek üretim teknolojisi: pişirme/fırlama, dinlendirme ve soğutma							
7	Vize sınavı							
8	Ekmeğin muhafazası							
9	Ekmek hastalıkları							
10	Türk gıda kodeksi ekmek ve ekmek çeşitleri tebliği							
11	Ekmek çeşitleri: kepekli, yulaflı, mısırlı, çavdarlı, tam buğday unlu, tam buğday unu ekmeği							
12	Yöresel ekmek çeşitleri							
13	Düz ekmek teknolojisi							
14	Uluslararası ekmek çeşitleri							