



KİLİS 7 ARALIK ÜNİVERSİTESİ

REKTÖRLÜK
ORTAK SEÇMELİ DERSLER
2025-2026 BAHAR YARIYILI

0100187	Ekmek ve Beslenmedeki Önemi				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	0100187	Ekmek ve Beslenmedeki Önemi	2	2	3

Dersin Dili:

Türkçe

Dersin Düzeyi:

Fakülte

Dersin Staj Durumu:

Yok

Bölümü/Programı:

ORTAK SEÇMELİ DERSLER

Dersin Türü:

Seçmeli

Dersin Amacı:

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.

Ders İçeriği:

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.

Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:

Yok

Dersi Veren:

Doç. Dr. Mehmet KÖTEN mehmetkoten@kilis.edu.tr

Dersin Yardımcıları:

Yok

Dersin Kaynakları

Ders Notları	: 1. Elgün A, Ertugay Z. 2000. Tahıl işleme Teknolojisi. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Yayın No: 718, 2000, Erzurum 2. Hosenev, R.C., 1986. Principles of Cereal Science and Technology. American Association of Cereal Chemists (AACC), Inc. St. Paul, Minnesota, USA, 372s. 3. Pylar, E.J., 1988. Baking Science and Technology. Sosland Publishing Co. USA, 1345s. 4. Qarooni, J., 1996. Flat Bread Technology. Chapman & Hall, New York, 206s. 5. Ünüvar, Ş., 2008. Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Üretim Teknolojisi, Savaş Yayınevi, 150s.
Kaynakları	: 1. Elgün A, Ertugay Z. 2000. Tahıl işleme Teknolojisi. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Yayın No: 718, 2000, Erzurum 2. Hosenev, R.C., 1986. Principles of Cereal Science and Technology. American Association of Cereal Chemists (AACC), Inc. St. Paul, Minnesota, USA, 372s. 3. Pylar, E.J., 1988. Baking Science and Technology. Sosland Publishing Co. USA, 1345s. 4. Qarooni, J., 1996. Flat Bread Technology. Chapman & Hall, New York, 206s. 5. Ünüvar, Ş., 2008. Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Üretim Teknolojisi, Savaş Yayınevi, 150s.
Dökümanlar	: 1. Elgün A, Ertugay Z. 2000. Tahıl işleme Teknolojisi. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Yayın No: 718, 2000, Erzurum 2. Hosenev, R.C., 1986. Principles of Cereal Science and Technology. American Association of Cereal Chemists (AACC), Inc. St. Paul, Minnesota, USA, 372s. 3. Pylar, E.J., 1988. Baking Science and Technology. Sosland Publishing Co. USA, 1345s. 4. Qarooni, J., 1996. Flat Bread Technology. Chapman & Hall, New York, 206s. 5. Ünüvar, Ş., 2008. Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Üretim Teknolojisi, Savaş Yayınevi, 150s.
Ödevler	: 1. Elgün A, Ertugay Z. 2000. Tahıl işleme Teknolojisi. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Yayın No: 718, 2000, Erzurum 2. Hosenev, R.C., 1986. Principles of Cereal Science and Technology. American Association of Cereal Chemists (AACC), Inc. St. Paul, Minnesota, USA, 372s. 3. Pylar, E.J., 1988. Baking Science and Technology. Sosland Publishing Co. USA, 1345s. 4. Qarooni, J., 1996. Flat Bread Technology. Chapman & Hall, New York, 206s. 5. Ünüvar, Ş., 2008. Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Üretim Teknolojisi, Savaş Yayınevi, 150s.
Sınavlar	: 1. Elgün A, Ertugay Z. 2000. Tahıl işleme Teknolojisi. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Yayın No: 718, 2000, Erzurum 2. Hosenev, R.C., 1986. Principles of Cereal Science and Technology. American Association of Cereal Chemists (AACC), Inc. St. Paul, Minnesota, USA, 372s. 3. Pylar, E.J., 1988. Baking Science and Technology. Sosland Publishing Co. USA, 1345s. 4. Qarooni, J., 1996. Flat Bread Technology. Chapman & Hall, New York, 206s. 5. Ünüvar, Ş., 2008. Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Üretim Teknolojisi, Savaş Yayınevi, 150s.

Ara sınav, yarıyıl sonu sınavı

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 100

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
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/fırınlama, 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, yulafli, mısırlı, çavdarlı, tam buğday unlu, tam buğday unu ekmeği		
12	Yöresel ekmek çeşitleri		
13	Düz ekmek teknolojisi		
14	Uluslararası ekmek çeşitleri		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Ekmek üretim prosesini bilir
Ö02	Ekmek yapımında kullanılan temel maddeleri öğrenir
Ö03	Ülkemizde ve dünyada önemli ekmek çeşitlerini öğrenir
Ö04	Ekmeğin besin değerini öğrenir
Ö05	Ekmeğin bayatlama mekanizmasını öğrenir
Ö06	Ekmekle ilgili yasal mevzuatları öğrenir

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P02	Öğrenciler, farklı disiplinlere ait bilgi ve yaklaşımları ilişkilendirerek disiplinler arası bakış açısı kazanır ve bu yaklaşımı akademik, mesleki ve toplumsal uygulamalara yansıtır.
P03	Öğrenciler, kendi program derslerine ek olarak sunulan ortak seçmeli dersler aracılığıyla ilgi alanları ve yetenekleri doğrultusunda bilgi, beceri ve yetkinliklerini geliştirir.
P05	Öğrenciler, ortak seçmeli ders etkinlikleri aracılığıyla iletişim, ekip çalışması ve iş birliği becerileri geliştirir; toplumsal ve etik sorumluluk bilinci kazanır.

P06	Öğrenciler, ortak seçmeli dersler sayesinde kişisel ve mesleki gelişimlerini destekleyen çok yönlü bir öğrenme profili oluşturur ve yaşam boyu öğrenme bilinci geliştirir.
P04	Öğrenciler, disiplinler arası bilgi ve deneyimleri bütünlükten yararlanarak problemlere eleştirel ve yaratıcı çözümler üretir.
P01	Öğrenciler, kendi alanları dışındaki disiplinlere ait temel kavram, kuram ve yöntemleri tanımlar ve çok yönlü düşünme becerisi geliştirir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	1	10	10
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	12	12
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	12	12
Toplam İş Yükü			90
AKTS Kredisi			3

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları						
Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek						

	P01	P02	P03	P04	P05	P06
Tüm	5	5	5	5	5	5
Ö01	5	5	5	5	5	5
Ö02	5	5	5	5	5	5
Ö03	5	5	5	5	5	5
Ö04	5	5	5	5	5	5
Ö05	5	5	5	5	5	5
Ö06	5	5	5	5	5	5