

Listeleme Kriterleri

[Yardım dökümanını indirmek için tıklayınız](#)

Ders İçeriği Düzenle / Edit Course Content

[Genel Tanım](#) [Öğrenme Çıktıları](#) [Haftalık Ders İçeriği](#) [Değerlendirme](#) [İş Yüğü Hesaplaması](#) [Program ve Öğrenme Çıktısı](#) [Hızlı Kopyalama](#) [Geçmiş](#)

Haftalık ders içeriği eklemek için başlığın yanında bulunan + butonuna tıklayınız / Click + button to the right of the title to add weekly course content

Haftalık Ders İçeriği

Hafta					Teorik Dersler	Uygulama	Laboratuvar
1)	✓	✗	✗	✗	Tahılların yapısı ve kimyasal bileşimi Structure and chemical composition of cereals	-	-
2)	✓	✓	✗	✗	Nişasta Starch	-	-
3)	✓	✓	✗	✗	Gluten Gluten	-	Elde yıkama yöntemi ile buğday unundan To obtain gluten from wheat flour by hand
4)	✓	✓	✗	✗	Diğer bileşenler Other components	-	-
5)	✓	✓	✗	✗	Ekmek mayası Bakery Yeast	-	-
6)	✓	✓	✗	✗	Hamur oluşumu ve reolojisi Dough formation and rheology	-	-
7)	✓	✓	✗	✗	Fermentasyon ve reolojisi Fermentation and rheology	-	-
8)	✓	✓	✗	✗	Arasınav Midterm	-	-
9)	✓	✓	✗	✗	Pişirmede önemli faktörler Important factors for baking	-	-
10)	✓	✓	✗	✗	Kimyasal kabartma sistemleri Chemical leavening systems	-	-
11)	✓	✓	✗	✗	Kek sistemleri Cake systems	-	-
12)	✓	✓	✗	✗	Kalite kontrol Quality control	-	-
13)	✓	✓	✗	✗	Durum ürünlerinde gelişmeler Development in durum products	-	-