

HARRAN ÜNİVERSİTESİ
SİVEREK MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+ U	Kredisi	AKTS
Tahıl Teknolojisi		III	3+ 1	3,5	5
Ön Koşul Dersler	Yok				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörleri					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Tahıl ürünleri hakkında bilgi verme, buğday ve unun yapısını ve özelliklerini inceleme, ekmek üretimini yapabilme yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Tahıl çeşitlerini sınıflandırır. 2. Buğday kalite ölçütlerini bilir ve un analizlerini öğrenir. 3. Un üretimi hakkında bilgi sahibi olur. 4. Ekmek üretimi hakkında bilgi sahibi olur. 5. Makarna, bisküvi, kraker ve gofret, kek, kahvaltılık tahıl ve baklagiller üretimi hakkında bilgi sahibi olur.				
Dersin İçeriği	Tahıl çeşitleri, buğdayı tanesinin özellikleri, buğday tanesinin olum aşamaları, buğday hastalıkları ve zararlıları, buğday kalite kriterleri, öğütme aşamaları, ekmek üretim teknolojisi, ekmekte görülen mikrobiyolojik bozulmalar, ekmekte kullanılan katkı maddeleri, makarna, bisküvi, kraker ve gofret, kek, kahvaltılık tahıl üretimi, baklagiller.				
Haftalar	Konular				
1	İklim isteklerine göre tahıllar ve özellikleri				
2	Buğday çeşitleri, buğday tanesinin anatomisi, buğday tanesinin olum aşamaları, buğday hastalıkları ve zararlıları				
3	Buğday kalite kriterleri, botanik, tarımsal, fiziksel, kimyasal ve analitik ölçütler				
4	Buğday depolamada etkili faktörler, depolama sırasında meydana gelen değişimler, öğütme aşamaları, temizleme, tavlama, paçal				
5	Öğütme, kırma, redüksiyon				
6	Ekmek üretiminde kullanılan ham maddeler, unun protein niteliği, diyastatik aktivitesi ve su absorpsiyonu, su, tuz ve mayanın özellikleri				
7	Ekmek üretim aşamaları				
8	Ekmekte kullanılan katkı maddeleri ve özellikleri				
9	Ekmekte görülen mikrobiyolojik bozulmalar				
10	Makarna üretimi				
11	Bisküvi, kraker, gofret üretimi				
12	Bisküvi, kraker, gofret üretimi				
13	Kek üretimi				
14	Kahvaltılık tahıl üretimi, Baklagiller				
Genel Yeterlilik					
1. Buğday kalite ölçütlerini sıralayabilir. 2. Buğday ve un analizlerini açıklayabilir ve uygulayabilir. 3. Un üretimini açıklayabilir. 4. Ekmek üretimini açıklayabilir ve uygulayabilir. 5. Makarna, bisküvi, kraker ve gofret, kek, kahvaltılık tahıl üretimi, baklagil üretimini açıklayabilir.					
Kaynaklar					
Durlu Özkaya, F., Coşansu, S., Ayhan, K. (2013). <i>Her Yönüyle Gıda</i> . İzmir: Sidas Medya. Millî Eğitim Bakanlığı Ders Modülleri.					
Değerlendirme Sistemi					
Harran Üniversitesi Önlisans ve Lisans Yönetmeliği gereği akademik dönem başında ilan edilen ders izlencelerinde belirtilecektir.					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU										
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10
ÖÇ1	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-
ÖÇ2	-	5	4	-	4	5	-	4	-	-
ÖÇ3	4	-	4	5	-	5	4	4	-	-
ÖÇ4	4	-	4	5	-	5	4	4	-	-
ÖÇ5	4	-	4	5	-	5	4	4	-	-
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları										
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek		5 Çok Yüksek	

PROGRAM ÇIKTILARI VE İLGİLİ DERSİN İLİŞKİSİ										
Dersin Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10
Tahıl Teknolojisi	4	4	4	5	3	5	4	4	-	-