

Dersin Adı	Ders Kodu	Yarıyılı	T + U	Kredi	AKTS
Tahıl Teknolojisi-I	1701313	III	2 + 1	2,50	4
Ön Koşul Dersler					
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	<b>Bu dersin sonunda öğrenci:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tahıl çeşitlerini sınıflandırır.</li> <li>2. Buğday kalite ölçütlerini bilir.</li> <li>3. Buğday ve un analizlerini öğrenir.</li> <li>4. Un üretimi hakkında bilgi sahibi olur.</li> <li>5. Ekmek üretimi hakkında bilgi sahibi olur.</li> </ol>				
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.				
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	Tekrar				
7	Ara sınav				
8	Ekmek üretiminde kullanılan ham maddeler, unun protein niteliği, diyastatik aktivitesi ve su absorpsiyonu, su, tuz ve mayanın özellikleri				
9	Ekmek üretim aşamaları				
10	Ekmek üretim aşamaları				
11	Ekmek üretim aşamaları				
12	Ekmekte görülen mikrobiyolojik bozulmalar				
13	Ekmekte kullanılan katkı maddeleri ve özellikleri				
14	Tekrar				
Genel Yeterlilik					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Buğday kalite ölçütlerini sıralayabilir.</li> <li>2. Buğday ve un analizlerini açıklayabilir ve uygulayabilir.</li> <li>3. Un üretimini açıklayabilir.</li> <li>4. Ekmek üretimini açıklayabilir ve uygulayabilir.</li> </ol>					
Kaynaklar					
Durlu Özkaya, F., Coşansu, S., Ayhan, K. (2013). <i>Her Yöntüyle Gıda</i> . İzmir: Sidas Medya. Milli Eğitim Bakanlığı Ders Modülleri.					
Değerlendirme Sistemi					
<b>Ara Sınav: %40</b> <b>Final: %60</b> <b>Bütünleme:</b>					

**PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE  
DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	4	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ2	4	2	4	4	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ3	4	4	4	4	2	4	2	2	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
<b>ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları</b>															
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>			<b>2 Düşük</b>			<b>3 Orta</b>			<b>4 Yüksek</b>			<b>5 Çok Yüksek</b>		

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Tahl Teknolojisi-I	4	4	4	4	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4