

TOROS ÜNİVERSİTESİ

Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

Ders Bilgileri

TAHİL TEKNOLOJİSİ					
Kodu	Dönemi	Teori	Uygulama	Ulusal Kredisi	AKTS Kredisi
		Saat / Hafta			
GTE203	Güz	2	2	3	4

Ön Koşulu Olan Ders(ler)	
Dili	Türkçe
Türü	Zorunlu
Seviyesi	Ön Lisans
Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Kamuran ÖZTOP
Öğretim Sistemi	Yüz Yüze
Önerilen Hususlar	
Staj Durumu	Yok
Amacı	Öğrenciye tahılların yapısı, depolanması, buğdayda kalite takdiri ve standardizasyon, un değirmenciliği, buğdayın tavlama ve öğütülmesi, tahıl ve ürünlerinde fiziksel, kimyasal ve fizikokimyasal analizlerin yapılması ve analiz sonuçlarının değerlendirilmesi konularındaki bilgi ve becerilerini temel düzeyde kazandırmaktır.
İçeriği	Tahılların gıda teknolojisindeki önemi; Tahılların yapısı, fiziksel ve kimyasal özellikleri; Tahılların depolanması ve depolama kontrolü; Depolama tedbirleri; Buğdayda kalite takdiri ve standardizasyon; Buğday temizleme; Buğday tavlama; Öğütme; Öğütmenin kontrolü; Un pasajlarının kalitesi ve paçal; Un değirmenciliği ile ilgili tanımlar; Un değirmenciliğinde son gelişmeler ve Unların depolanmasını kapsar.

Dersin Öğrenim Çıktıları

#	Öğrenim Çıktıları
1	Tahılların fiziksel yapısını ve kimyasal bileşimlerini açıklayabilir.
2	Tahılların depolanması ile ilgili temel kavram ve ifadeleri açıklayabilir.
3	Tahıl ve ürünlerinde fiziksel, kimyasal ve fizikokimyasal analizleri yapar
4	Ekmek temel ve yardımcı katkı maddelerinin özelliklerini, fonksiyonlarını, ürün kalitesi üzerine etkilerini açıklar
5	Un değirmenciliği ile ilgili temel kavram ve ifadeleri açıklayabilir.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

#	Konular	Öğretim Yöntem ve Teknikleri
1	Tahılların gıda teknolojisindeki önemi	Anlatım, tartışma, sunum
2	Tahılların yapısı, fiziksel ve kimyasal özellikleri	Anlatım, tartışma, sunum
3	Tahılların yapısı, fiziksel ve kimyasal özellikleri	Anlatım, tartışma, sunum
4	Tahılların depolanması	Anlatım, tartışma, sunum
5	Tahıllarda depolama kontrolü	Anlatım, tartışma, sunum
6	Depolama tedbirleri	Anlatım, tartışma, sunum
7	Buğdayda kalite takdiri ve standardizasyon	Anlatım, tartışma, sunum
8	Ara sınav	Yazılı
9	Buğday temizleme ve tavlama	Anlatım, tartışma, sunum
10	Ekmek üretim teknolojisi	Anlatım, tartışma, sunum

11	Ekmek üretim teknolojisi	Anlatım, tartışma, sunum
12	Öğütme ve Öğütmenin kontrolü	Anlatım, tartışma, sunum
13	Un pasajlarının kalitesi ve paçal	Anlatım, tartışma, sunum
14	Un değirmenciliği ile ilgili tanımlar	Anlatım, tartışma, sunum
15	Ekmek ve unlu mamullerde son gelişmeler	Anlatım, tartışma, sunum
16	Son Sınav	Yazılı

Resources

#	Malzeme / Kaynak Adı	Kaynak Hakkında Bilgi	Referans / Önerilen Kaynak
1	Tahıl İşleme Teknolojisi, Adem Elgün ve Zeki Ertugay		

Ölçme ve Değerlendirme Sistemi

#	Ağırlık	Çalışma Türü	Çalışma Adı
1	%40	Ara Sınav	Ara Sınav
2	%60	Son Sınav	Son Sınav

Dersin Öğrenim Çıktıları ve Program Yeterlilikleri ile İlişkileri

#	Öğrenim Çıktıları	Program Çıktıları	Ölçme ve Değerlendirme
1	Tahılların fiziksel yapısını ve kimyasal bileşimlerini açıklayabilir.	2,3,11,12,13,15	1,2
2	Tahılların depolanması ile ilgili temel kavram ve ifadeleri açıklayabilir.	2,3,11,12,13,15	1,2
3	Tahıl ve ürünlerinde fiziksel, kimyasal ve fizikokimyasal analizleri yapar	2,3,11,12,13,15	1,2
4	Ekmek temel ve yardımcı katkı maddelerinin özelliklerini, fonksiyonlarını, ürün kalitesi üzerine etkilerini açıklar	2,3,11,12,13,15	1,2
5	Un değirmenciliği ile ilgili temel kavram ve ifadeleri açıklayabilir.	2,3,11,12,13,15	1,2

Not: Ölçme ve Değerlendirme sütununda belirtilen sayılar, bir üstte bulunan Ölçme ve Değerlendirme Sistemi başlıklı tabloda belirtilen çalışmaları işaret etmektedir.

İş Yükü Detayları

#	Etkinlik	Adet	Süre (Saat)	İş Yükü
1	Ders Süresi	14	4	56
2	Sınıf Dışı Ders Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	3	42
3	Sunum ve Seminer Hazırlama	0	0	0
4	İnternette tarama, kütüphane ve arşiv çalışması	0	0	0
5	Belge/Bilgi listeleri oluşturma	0	0	0
6	Atölye	0	0	0
7	Ara Sınav için Hazırlık	1	5	5
8	Ara Sınav	1	1	1
9	Kısa Sınav	0	0	0
10	Ödev	0	0	0
11	Ara Proje	0	0	0
12	Ara Uygulama	0	0	0
13	Son Proje	0	0	0
14	Son Uygulama	0	0	0
15	Son Sınav için Hazırlık	1	5	5

16	Son Sınav	1	1	1
				110