



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
KÖŞK MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Tahıl Teknolojisi I								
Ders Kodu	KGT201			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	4	İş Yükü	100 (Saat)	Teori	2	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak tahıl ürünleri üretimini kontrol etme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.								
Özet İçeriği	Tahıl teknolojisinin önemi, tahıl tanesinin yapısı, tahılların depo koşulları, buğdayın kalite standartları, buğday tanesinin işleme aşamaları ve bu aşamada dikkat edilmesi gereken unsurlar, bulgur, irmik ve ekmekek teknolojisi.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Deney, Gösterip Yaptırma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Dr. Öğr. Üyesi Hüseyin Nail AKGÜL								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Elgün, A., Ertugay, Z. (2002) Tahıl İşleme Teknolojisi. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ofset Tesisi, Erzurum.
2	Özkaya, H., Özkaya, B. 2005. Öğütme Teknolojisi, Gıda Teknolojisi Yayınları No:30, Sim Matbaacılık Ltd. Şti., Ankara.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Hammadenin kalitesine göre sınıflandırma
2	Laboratuvar	Tahılların fiziksel ve kimyasal yapısı
3	Uygulama	Tahılların depolanması
4	Teorik	Tahılların depolanması
5	Teorik	Buğday kalitesi ve standardizasyonu
6	Uygulama	Hammadede Temizleme
7	Teorik	Tahıl tavlama
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Öğütme ve un paçallama
10	Teorik	İrmik teknolojisi
11	Teorik	Bulgur işleme teknolojisi
12	Teorik	Ekmekçilikte temel ve minör bileşenler
13	Uygulama	Ekmek üretimi
14	Uygulama	Ekmek üretimi
15	Teorik	Ekmek üretim metodları ve hastalıkları
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem sonu sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Uygulamalı Ders	14	0	1	14
Ödev	10	0	1	10
Okuma	16	0	1	16
Bireysel Çalışma	14	0	1	14
Ara Sınav	1	8	1	9



Dönem Sonu Sınavı	1	8	1	9
	Toplam İş Yüğü (Saat)			100
	Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi			4
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Tahıl tanesinin yapısını bilir
2	Tahılları kalitelere göre ayıtabilir.
3	Tahılların depolanma şartlarını bilir.
4	Ekmek, bulgur, irmik ve un üretimini ve kontrolünü bilir.
5	Tahılların depolanma şartlarını öğrenme

Program Çıktıları (Gıda Teknolojisi Programı)

1	Gıda üretiminde kullanılan teknolojileri öğrenme ve uygulayabilme
2	Güvenli gıda üretimi ile ilgili koşulları bilme ve sürdürülebilir gıda güvenliğini sağlayabilme
3	Gıda ürünleri üretiminde kullanılan temel işlemleri öğrenme ve uygulayabilme
4	Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
5	Temel kimya, gıda kimyası ve mikrobiyoloji bilgisine sahip olabilme
6	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme
7	Gıda kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını gıda mevzuatı açısından değerlendirebilme
8	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilme
9	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
10	Fikirlerini sözlü ve yazılı olarak ifade edebilme
11	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek mesleği ile ilgili gelişmeleri takip edebilme
12	Sektörün istediği nitelikte bir eleman olabilme

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4
PÇ1	5	5	5	5
PÇ2	5	5	5	5
PÇ3	5	5	5	5
PÇ4	4	5	5	4
PÇ5	4	4	4	4
PÇ6	4	3	4	4
PÇ7	5	4	4	4
PÇ8	5	4	4	4
PÇ9	5	4	4	4
PÇ10	5	5	5	5
PÇ11	5	5	5	5
PÇ12	5	5	5	5

