



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

Dersin Adı	Tahıl Teknolojisi II								
Ders Kodu	KGT202			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	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	Ekmek teknolojisi, makarna yapım teknolojisi, bisküvi, kraker, kek üretim teknolojisi, kahvaltılık tahıl üretim teknolojisi, kullanılan alet ekipman ve katkı maddeleri ayrıca diğer tahıllar ve işlem basamakları.								
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	Makarna tanımı ve makarna çeşitleri. Dünyada ve Türkiye'de makarna üretimi ve tüketimi.
2	Teorik	Durum buğdayın ve irmik kalitesi
3	Uygulama	Makarna üretim aşamaları
4	Teorik	Makarna üretim aşamaları
5	Teorik	Üretim metotları
6	Teorik	Bisküvi üretiminde temel bileşenler ve etkileri
7	Teorik	Üretim prosesleri
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Kraker ve gofret üretimi
10	Teorik	Kraker gofret kalitesi
11	Teorik	Temel kek bileşenleri ve etkileri
12	Uygulama	Kek üretim aşamaları
13	Teorik	Kahvaltılık tahıllar teknolojisi
14	Teorik	Kahvaltılık tahıllar teknolojisi
15	Uygulama	Tarhana üretimi
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem sonu sınavı

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Uygulamalı Ders	14	0	1	14
Ödev	10	0	2	20
Okuma	6	1	0	6
Bireysel Çalışma	14	0	1	14
Ara Sınav	1	0	8	8



Dönem Sonu Sınavı	1	0	10	10
	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	Tahılların özelliklerde buğdayın teknolojik önemini anlar
2	Makarna üretimini kontrol edebilir.
3	Bisküvi, kraker üretimini kontrol edebilir.
4	kek, kahvaltılık gevrek üretimini kontrol edebilir.
5	Tarhana üretimini kontrol edebilir.

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
PÇ1	5	5
PÇ2	5	5
PÇ3	5	5
PÇ4	4	5
PÇ5	4	4
PÇ6	4	4
PÇ7	5	5
PÇ8	5	4
PÇ9	5	4
PÇ10	5	5
PÇ11	4	5
PÇ12	5	5

