

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Düz Ekmek Teknolojisi	5110192	Güz	(3+0)	3	6
Ön koşul Dersler	Yok				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu ders, genel olarak düz ekmek yapım teknolojisini, düz ekmek yapımında kullanılan tahılların özelliklerini ve bazı düz ekmek tiplerini öğretir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Düz ekmek yapım teknolojisini öğrenir. 2. Düz ekmek yapımında kullanılan tahılların özelliklerinin neler olduğunu öğrenir. 3. Başlıca düz ekmek çeşitlerini öğrenir.				
Dersin İçeriği	Bu ders kapsamında, buğday, mısır, arpa, pirinç, sorgum, çavdar ve darı gibi tahılların özellikleri, düz ekmeğe işleme teknolojileri ile düz ekmeklerin sınıflandırılması ve herbir sınıfa giren bazı önemli düz ekmek tipleri öğretilir.				
Haftalar	Konular				
1	Düz ekmek teknolojisine giriş				
2	Düz ekmek üretiminde kullanılan başlıca tahıllar ve özellikleri (Buğday, mısır, arpa)				
3	Düz ekmek üretiminde kullanılan başlıca tahıllar ve özellikleri (Darı, sorgum, pirinç)				
4	Düz ekmek üretimine yönelik un üretimi (Buğday unu)				
5	Düz ekmek üretimine yönelik un üretimi (Mısır unu)				
6	Düz ekmek üretimine yönelik un üretimi (Çavdar, sorgum, darı, arpa ve pirinç unu)				
7	Ara Sınav ve Düz ekmek üretiminde kullanılan tahıl kaynaklı olmayan bileşenler (Maya ve mayalama ajanları)				
8	Düz ekmek üretiminde kullanılan tahıl kaynaklı olmayan bileşenler (Shortening, emülsifier ve yüzey aktif maddeleri)				
9	Düz ekmeklerin ana bileşenleri ve opsiyonel katkıları				
10	Düz ekmeklerin sınıflandırılması (Tek katlı düz ekmekler)				
11	Düz ekmeklerin sınıflandırılması (Kabarmış düz ekmekler)				
12	Düz ekmeklerin sınıflandırılması (Çift katlı düz ekmekler)				
13	Düz ekmeklerde kalite değerlendirme				
14	Düz ekmeklerde raf ömrü ve bazı düz ekmek formülasyonları				
Genel Yeterlilikler					
1. Düz ekmekler hakkında bilgi verebilir. 2. Düz ekmeklerle ilgili çalışmalar yapabilir. 3. Düz ekmeklerle ilgili kalite analizi yapabilir ve sonuçları yorumlayabilir.					
Kaynaklar					
Qarooni, J., <i>Flat Bread Technology</i> , 1996. Pyler, E.J., <i>Baking Science and Technology</i> , Siebel Publishing Company, Chicago, 1973. Pomeranz, Y., <i>Modern Cereal Science and Technology</i> , VCH Publishers, Inc, 1987.					
Değerlendirme Sistemi					
Ara sınav: % 40 Final: % 60					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	
ÖÇ1	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	
ÖÇ2	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5	
ÖÇ3	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5	
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları															
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14
Düz Ekmek Teknolojisi	4	5	5	4	4	5	4	4	5	5	4	5	5	5