

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Yumuşak Buğday Ürünleri Teknolojisi	5110161	GÜZ	3+0	3	6
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu dersin amacı öğrencilere yumuşak buğday ürünlerini, üretim teknolojilerini ve kullanılan hammadde ve hazırlama tekniklerinin son ürün özelliklerine etkilerini öğretmektir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; <ol style="list-style-type: none"> 1. Yumuşak buğdayların kalite değerlendirmesinde kullanılan kalite kriterlerini öğrenir. 2. Yumuşak buğday ürünlerinin bileşimleri hakkında bilgi sahibi olur. 3. Yumuşak buğday teknolojisi hakkındaki temel bilgileri öğrenir. 4. Yumuşak buğdaydan elde edilen ürünlerin (bisküvi, kraker, kek ve gofret) üretim tekniklerini bilir. 				
Dersin İçeriği	Triticumcompactum ve aestivum (yumuşak çeşitleri) buğday çeşitlerinden elde edilen unların kullanılmasıyla elde edilen kek, kraker, bisküvi ve gofret üretimlerine ait teknolojik prosesler esas olmak üzere, formülasyonda yer alan bileşenlerin fonksiyonları ve kalite üzerindeki etkileri ele alınacaktır. Ayrıca, son ürün açısından görülen hatalar ve önleme çareleri üzerinde durulacaktır.				
Haftalar	Konular				
1	Giriş, tahılın önemi, beslenme ve sağlık açısından tahıllara bakış, yumuşak buğdaylar ve kullanım alanları				
2	Bisküvi üretiminde kullanılan bazı hammaddeler				
3	Bisküvi üretimi: hamur hazırlama, hamur tipleri				
4	Bisküvi üretimi: şekil verme, kesme ve pişirme				
5	Bisküvi üretimi: bisküvi kalite kriterleri				
6	Kraker üretimi: laminasyon, hamur dinlendirme				
7	Ara Sınav				
8	Kraker üretimi: kraker kalite kriterleri				
9	Bazı bisküvi ve kraker çeşitlerinin yapım yöntemleri: petitbeurre, finger, çubuk kraker				
10	Kek yapım teknolojisi: giriş, keklerin sınıflandırılması				
11	Kek yapım teknolojisi: kek üretiminde kullanılan bileşenler ve fonksiyonları				
12	Kek yapım teknolojisi: kek üretimi; karıştırma, pişirme, soğutma				
13	Kek yapım teknolojisi: kek kalite kriterleri				
14	Gofret üretim yöntemleri ve kalite kriterleri				
Genel Yeterlilikler					
Bu ders ile öğrenci özellikle kullanımı oldukça yaygın olan yumuşak buğdaylar ve buğdaylardan üretilen bisküvi, kek, kraker ve gofret sektörüne ilgi duyar ve bu sektörde çalışmak için kendisini yeterli görür.					
Kaynaklar					
Engineers India Research Institute. (2011). <i>Modern Bakery Technology and Fermented Cereal Products with Formulae</i> .					
Hoseney, R.C. (1998). <i>Principles of Cereal Science and Technology</i> . Second Edition. AACC 3340. St. Paul MN/USA, pp.378					
Manley, D. (1991). <i>Technology of Biscuits, Crackers and Cookies</i> . Ellis Horwood Limited, England. Pp 472.					
Değerlendirme Sistemi					
Ara sınav: % 40					
Final: % 60					
Bütünleme:					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	
ÖÇ 1	3	3	3	3	5	4	2	3	2	2	2	3	4	3	
ÖÇ 2	3	2	4	3	4	3	1	2	1	3	3	4	3	4	
ÖÇ 3	3	3	4	3	5	4	2	2	2	2	2	2	3	3	
ÖÇ 4	3	3	3	3	3	5	1	2	1	2	3	2	2	3	
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	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
Yumuşak Buğday Ürünleri Teknolojisi	3	3	4	3	4	4	2	2	2	2	3	3	3	3