

<b>Dersin Adı</b>	<b>Kodu</b>	<b>Yarıyılı</b>	<b>T+U</b>	<b>Kredisi</b>	<b>AKTS</b>
<b>Özel Tahıl Ürünleri Teknolojisi</b>	<b>5110272</b>	<b>Bahar</b>	<b>3+0</b>	<b>3</b>	<b>6</b>
<b>Ön koşul Dersler</b>					
<b>Dersin Dili</b>	Türkçe				
<b>Dersin Türü</b>	Seçmeli				
<b>Dersin Koordinatörü</b>					
<b>Dersi Veren</b>					
<b>Dersin Yardımcıları</b>					
<b>Dersin Amacı</b>	Bu ders özel ve geleneksel olarak üretimi yapılan tahıl ürünlerinin üretim teknolojilerinin ve kaliteli bir üretim için uygulanan kalite kontrol yöntemlerinin öğretilmesini amaçlamaktadır.				
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<p><b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tahıl ve tahıl ürünlerinin işleme teknolojisinin önemini, ayrıca tahıl teknolojisinin tarihi gelişimi, beslenme, sağlık ve ekonomik açıdan önemini yorumlar.</li> <li>2. Özel tahıl üretiminde kullanılan tanelerinin fiziksel ve kimyasal yapısını kavrar.</li> <li>3. Ekşi mayanın bileşimi ve üretim yöntemi, düz ekmeklerin ve yufka, tortilla, bazlama, capati ve lavaş gibi ekmeklerin üretim yöntemleri ve kalite kriterleri hakkında bilgi sahibi olur.</li> <li>4. Tarhana, bulgur, milföy vb. gibi geleneksel ürünlerin üretim yöntemlerini ve kalite kriterlerini açıklar.</li> <li>5. Fermente tahıl ürünlerinin üretim yöntemleri ve kalite kriterlerini bilir.</li> </ol>				
<b>Dersin İçeriği</b>	Tahıl ve tahıl ürünlerinin işleme teknolojisinin önemi, Tahıl teknolojisinin tarihi gelişimi, beslenme, sağlık ve ekonomik açıdan önemi, Özel tahıl üretiminde kullanılan tanelerinin fiziksel ve kimyasal yapısı, Geleneksel ekme çeşitleri, Ekme üretiminde kullanılan ekşi mayanın bileşimi ve üretim yöntemi, Düz ekmeklerin ve yufka, bazlama, capati, lavaş gibi ekmeklerin; tarhana, bulgur, milföy gibi geleneksel ürünlerin; fermente tahıl ürünlerinin üretim yöntemleri ve kalite kriterleri.				
<b>Haftalar</b>	<b>Konular</b>				
1	Giriş, tahılın önemi, tahıl teknolojisinin tarihi gelişimi, beslenme ve sağlık açısından tahıllara bakış, tahılın ekonomik önemi, dünyada ve Türkiyede tahılların ekim alanı, üretim ve verim değerleri				
2	Tahıl tanelerinin fiziksel ve kimyasal yapısı				
3	Ekme üretim teknolojisi ve geleneksel olarak üretilen ekmekler				
4	Ekşi mayanın bileşimi ve fonksiyonel özellikleri				
5	Düz ekmeklerin yapımında kullanılan tahıllar ve bu tahılların öğütülmesi ve un eldesi				
6	Düz ekmeklerin üretim yöntemleri				
7	Ara Sınav				
8	Düz ekmeklerin üretim yöntemleri				
9	Tarhana, bulgur vb. gibi geleneksel tahıl ürünlerinin bileşimleri ve üretim yöntemleri				
10	Tarhana, bulgur vb. gibi geleneksel tahıl ürünlerinin bileşimleri ve üretim yöntemleri				
11	Mulföy yapım teknolojisi ve kaliteyi etkileyen faktörler				
12	Kahvaltılık Tahılların üretim Yöntemi				
13	Kahvaltılık Tahılların besin değeri ve kalite kriterleri				
14	Fermente tahıl ürünleri				
<b>Genel Yeterlilikler</b>					
Öğrenci dersin sonunda Türkiye’de ve dünyada oldukça ilgi gören özel tahıl ürünleri sektörüne karşı ilgi duyar ve söz konusu sektörde çalışmak için kendisini yeterli görür.					
<b>Kaynaklar</b>					
<p>Altan, A.(1986).<i>Tahıl İşleme Teknolojisi</i>. Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Yayınları, Ofset Atölyesi, Adana, 107s.</p> <p>Elgün A., Ertugay Z.(1997). <i>Tahıl İşleme Teknolojisi</i> Hosoney, R.C.(1986). <i>Principles of Cereal Science and Technology</i>. American Association of Cereal Chemists St. Paul, Minnesota, USA, pp.372.</p> <p>Pomeranz, Y.(1987). <i>Modern Cereal Science and Technology</i>. VCH Publishers Inc. USA, pp.485.</p> <p>Pylar, E.J.(1988). <i>Baking Science and Technology</i>. Sosland Publishing Co. USA, pp.1345.</p> <p>Qarooni, J.(1996). <i>Flat Bread Technology</i>. Chapman &amp; Hall, New York, 206s.</p> <p>Quaroni, J.(1996). <i>Flat Bread Technology</i>.</p>					
<b>Değerlendirme Sistemi</b>					
<p><b>Ara sınav: % 40</b></p> <p><b>Final: % 60</b></p> <p><b>Bütünleme:</b></p>					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	
ÖÇ1	3	3	3	3	5	4	2	3	2	2	2	3	4	3	
ÖÇ2	4	2	4	3	4	3	1	2	1	3	3	4	3	4	
ÖÇ3	4	3	4	3	5	4	2	2	2	2	2	2	3	3	
ÖÇ4	3	4	3	3	3	5	1	2	1	2	3	2	2	3	
ÖÇ5	4	3	4	3	4	4	2	3	2	2	3	3	3	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
Özel Tahıl Ürünleri Teknolojisi	4	3	4	3	4	4	2	2	2	2	3	3	3	3