

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Tahıl Teknolojisi-I	2304304	3	3+0	4	4
Ön Koşul Dersler	-				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak tahıl ürünleri üretimini kontrol etme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	1.Hammaddenin Kalitesine Göre Sınıflandırma yapabilmek 2.Temizleme, Tavlama, Öğütme yöntemlerini öğrenmek 3.Buğday ve diğer tahılların depolanmasını sağlayabilmek 4.Un üretimini kontrol edebilmek				
Dersin İçeriği	Hammaddenin Kalitesine Göre Sınıflandırma Temizleme, Tavlama Tavlama, Öğütme Öğütme, Un Paçalı Buğday Paçalı Sasörleme, Pişirme Kurutma, Kabuk Soyma, Ayıklama Kırma ve Kalibrasyon				
Haftalar	Konular				
1	Tahıl teknolojisi. Tahıl çeşitleri				
2	Buğdayın anatomisi				
3	Buğdayın kimyasal bileşimi				
4	Buğdayın oluşumu				
5	Buğdayda teknik değer ölçüleri				
6	Fiziksel kimyasal ve teknolojik değerler				
7	Ara Sınav				
8	Tahılların saklanması				
9	Depolama şartları ve depolamayı etkileyen faktörler				
10	Değirmencilik				
11	Buğdayın temizlenmesi				
12	Sözlü anlatım uygulaması Yaş ve kuru temizleme yöntemleri.				
13	Buğdayın öğütülmesi, değirmenler, elekler				
14	İrmik temizleme makineleri Unların bileşim ve özellikleri				
Genel Yeterlilikler					
Tahıl çeşitlerini ve özelliklerini bilir.Tahılların depolama koşullarını ve depolamada sahip olmaları gereken özellikleri bilir. Buğday temizleme yöntemlerini ve değirmen teknolojisinde uygulanan işlemlerini uygulayabilir.					
Kaynaklar					
Altan,A. 1993, <i>Tahıl İşleme Teknolojisi</i> , Ç.Ü. Basımevi, Adana. Altan,A. 1992, <i>Özel Gıda Teknolojisi</i> , Ç.Ü. Basımevi, Adana. Elgün,A. Ertugay, Z. 1995. <i>Tahıl İşleme Teknolojisi</i> . Atatürk Üniv.Basımevi, Erzurum Talay,M. 1997, <i>Ekmek Bilimi ve Teknolojisi</i> , İstanbul					
Değerlendirme Sistemi					
Ara Sınav	% 40				
Final	% 60				
Bütünleme	% 60				

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

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
Tahlıl Teknolojisi-I	5	5	3	2	2	5	3	1	4	5	1	1	1	1