

<b>Dersin Adı</b>	<b>Kodu</b>	<b>Yarıyılı</b>	<b>T+U</b>	<b>Kredisi</b>	<b>AKTS</b>
<b>Tahıl Teknolojisi-I</b>	2313304	III	3+0	4	4
<b>Ön Koşul Dersler</b>	-				
<b>Dersin Dili</b>	Türkçe				
<b>Dersin Türü</b>	Zorunlu				
<b>Dersin Koordinatörü</b>					
<b>Dersi Veren</b>					
<b>Dersin Yardımcıları</b>					
<b>Dersin Amacı</b>	Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak tahıl ürünleri üretimini kontrol etme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.				
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	Bu dersin sonunda öğrenci; 1.Hammaddenin Kalitesine Göre Sınıflandırma yapar, 2.Temizleme, Tavlama, Öğütme yöntemlerini öğrenir, 3.Buğday ve diğer tahılların depolanmasını sağlar, 4.Un üretimini kontrol eder,				
<b>Dersin İçeriği</b>	Hammaddenin Kalitesine Göre Sınıflandırma Temizleme, Tavlama Tavlama, Öğütme Öğütme, Un Paçalı Buğday Paçalı Sasörleme, Pişirme Kurutma, Kabuk Soyma, Ayıklama Kırma ve Kalibrasyon				
<b>Haftalar</b>	<b>Konular</b>				
<b>1</b>	Tahıl teknolojisi. Tahıl çeşitleri				
<b>2</b>	Buğdayın anatomisi				
<b>3</b>	Buğdayın kimyasal bileşimi				
<b>4</b>	Buğdayın oluşumu				
<b>5</b>	Buğdayda teknik değer ölçüleri				
<b>6</b>	Fiziksel kimyasal ve teknolojik değerler				
<b>7</b>	<b>Ara Sınav</b>				
<b>8</b>	Tahılların saklanması				
<b>9</b>	Depolama şartları ve depolamayı etkileyen faktörler				
<b>10</b>	Değirmencilik				
<b>11</b>	Buğdayın temizlenmesi				
<b>12</b>	Sözlü anlatım uygulaması Yaş ve kuru temizleme yöntemleri.				
<b>13</b>	Buğdayın öğütülmesi, değirmenler, elekler				
<b>14</b>	İrmik temizleme makineleri Unların bileşim ve özellikleri				
<b>Genel Yeterlilikler</b>					
1. Tahıl çeşitlerini ve özelliklerini bilir. 2. Tahılların depolama koşullarını ve depolamada sahip olmaları gereken özellikleri bilir. 3. Buğday temizleme yöntemlerini ve değirmen teknolojisinde uygulanan işlemlerini uygulayabilir.					
<b>Kaynaklar</b>					
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					
<b>Değerlendirme Sistemi</b>					
<b>Ara Sınav : % 40</b>					
<b>Final : % 60</b>					
<b>Bütünleme:</b>					

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
<b>ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları</b>														
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>		<b>2 Düşük</b>		<b>3 Orta</b>			<b>4 Yüksek</b>				<b>5 Çok Yüksek</b>		

### Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
<b>Tahl Teknolojisi- I</b>	5	5	3	2	2	5	3	1	4	5	1	1	1	1