

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Tahıl Teknolojisi-II	2304404	IV	3+0	4	5
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, ekmek ve makarna üretimini kontrol etme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Ekmek üretiminde kullanılan hammaddelerin özelliklerini bilir. Ekmek üretim aşamalarını kontrol eder. 2. Makarna hammaddelerinin özelliklerini bilir ve kontrol eder. Makarna üretim aşamalarını kontrol eder.				
Dersin İçeriği	Tahıl, şeker pancarı, kakao, kahve ve ürünlerinin kimyasal ve fiziksel özellikleri. Ürünlerin işleme esnasında değişimleri ve kalite faktörleri				
Haftalar	Konular				
1	Ekmek teknolojisi.Ekmek yapımında kullanılan maddeler				
2	Ekmek yapımı. Yoğurma fermentasyon ve pişirme				
3	Ekmeğin bileşimi ve katkı maddeleri				
4	Ekmeğin bayatlaması,ekmek hata ve kusurları				
5	Makarna teknolojisi				
6	Makarna özellikleri, yapımında kullanılan maddeler.				
7	Ara Sınav				
8	Makarna üretimi Kesikli ve sürekli sistemler				
9	Şeker teknolojisi. Türkiye de şeker sanayi, şeker pancarı üretimi				
10	Şeker pancarı ve kamışının işlenmesi. Sakkaroz üretimi				
11	Kakao ve çikolata teknolojisi.				
12	Kakao, çikolata likörü, kakao tozu ve yağı üretimi				
13	Çikolata tipleri bileşimleri, yapımı				
14	Kahve teknolojisi. Kahve üretimi, çekirdek kahve eldesi ve işlenmesi Çözünür kahve üretimi				
Genel Yeterlilikler					
1.Ekmek ve makarna hammadelerini ve üretim tekniklerini bilir. Bu ürünlerin özelliklerini ve kalite faktörlerini bilir.					
2.Ekmek ve makarna türlerini ve sahip olmaları gereken özellikleri bilir.					
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 :					

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
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
Tahl Teknolojisi- II	5	5	3	2	2	5	3	1	4	5	1	1	1	1