



## Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Tahıl ve Ürünleri Teknolojisi	GDM4191	3	5	3	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz
---------	-----

Dersin Dili	İngilizce
-------------	-----------

Dersin Seviyesi	Lisans Seviyesi
-----------------	-----------------

Ders Kategorisi	Uzmanlık/Alan Dersleri
-----------------	------------------------

Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze
----------------------	----------

Dersi Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
----------------------------	--------------------------

Dersin Koordinatörü	Görkem ÖZÜLKÜ
---------------------	---------------

Dersi Veren(ler)	Görkem ÖZÜLKÜ
------------------	---------------

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Mezunlarımızın fırıncılık sektöründe çalışırken yararlanabileceği, teorik ve uygulamalı bilgilerin verilmesi bu dersin amacıdır.
--------------	--

Dersin İçeriği	Tahılın tanımı ve önemi.Tahıl tanelerinin yapısı,kimyası ve depolanması. Değirmencilik. Hamur reolojisi. Ekmek, kek,bisküvi, kraker üretim teknolojisi. Makarna üretim teknolojisi. Arpa, yulaf, çeltik ve mısır işleme teknolojisi.
----------------	--

Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok
-------------------------------	-----

### Ders Öğrenim Çıktıları

1	Tahıl çeşitlerini, yapılarını ve tahılların önemi hakkında bilgi sahibi olur.
2	Buğday tanesinin yapısını, kalitesini ve standardizasyonu öğrenir.
3	Tahılların depolanması ve değirmencilik hakkında bilgi sahibi olur.
4	Ekmek, kek, bisküvi, kraker, makarna üretim ve ekstrüde ürünler teknolojisini öğrenir.
5	Buğday dışındaki tahıl tanelerinin üretim teknolojisi hakkında bilgi kazanır.

### Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Tahılın tanımı ve önemi, Tahıl çeşitleri, Türkiyede ve dünyada hububat sektörü	İlgili Kaynaklar
2	Tahıl tanelerinin yapısı ve kimyası	İlgili Kaynaklar
3	Buğday tanesinin yapısı, kalite ve standardizasyon	İlgili Kaynaklar
4	Tahılların depolanması	İlgili Kaynaklar
5	Buğdayın öğütülmesi ve değirmencilik	İlgili Kaynaklar
6	Gluten proteinleri ve hamur reolojisi	İlgili Kaynaklar
7	Ekmek katkı maddeleri	İlgili Kaynaklar
8	Ara Sınav 1	İlgili Kaynaklar

9	Ekmek üretim teknolojisi	İlgili Kaynaklar
10	Bisküvi, kek ve kraker üretim teknolojisi	İlgili Kaynaklar
11	Makarna üretim teknolojisi	İlgili Kaynaklar
12	Çeltik ve gıdaya işleme teknolojisi	İlgili Kaynaklar
13	Yulaf ve gıdaya işleme teknolojisi	İlgili Kaynaklar
14	Mısır ve Arpa Gıdaya işleme teknolojisi	İlgili Kaynaklar
15	Final	İlgili Kaynaklar

## Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev	1	20
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	40
Final	1	40
<b>Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı</b>		60
<b>Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı</b>		40
<b>TOPLAM</b>		100

## AKTS İşyükü Tablosu

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	13	3	39
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması			0
Derse Özgü Staj			
Ödev			0
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer			0
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	2	40	80
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	30	30

<b>Toplam İşyükü</b>	149
<b>Toplam İşyükü / 30(s)</b>	4.97
<b>AKTS Kredisi</b>	5

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----