

TAHİL TEKNOLOJİSİ I

1	Ders Adı:	TAHİL TEKNOLOJİSİ I
2	Ders Kodu:	GIDZ201
3	Ders Türü:	Zorunlu
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	2
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	3
7	Dersin AKTS Kredisi:	4.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	2.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	2.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	-
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Dr. HÜLYA AKBAŞ
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Meslek Yüksekokulları Yönetim Kurullarının görevlendirdiği öğretim elemanları
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Öğr. Gör. Dr.Hülya AKBAŞ hulyailik@uludag.edu.tr Yenişehir İbrahim Orhan Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programı
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Mevzuat ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak tahıl ürünleri üretimini kontrol etme yeterliklerinin kazandırmak
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	Tahıllar ve tahıl çeşitlerine ait kalite özelliklerinin bilinmesi doğru ve ekonomik çeşitlerin üretimde kullanılmasını sağlar.
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Türk Gıda Kodeksi ve mevzuata uygun hammadde kalitesine göre sınıflandırma yapabilme
	2	Tahıl laboratuvarlarında buğday ve un analizlerini uygulayabilme ve sonuçlarını yorumlayabilme
	3	Bilgisayar sistemine sahip öğütme elemanlarını kullanabilme
	4	Analizlerin gerçekleştirildiği cihazları kullanabilme
	5	Laboratuvarlarda AR-GE çalışmaları için fikir yürütebilme
	6	Tahıl ürünlerinin üretiminde güncel bilgileri takip ederek farklılık ortaya koyabilme
	7	Tahıl ürünlerinin üretildiği firmalarda takım çalışmalarında etkin rol oynama
	8	Un üretiminde teknolojinin gereklerine uygun kullanılan makineler hakkında bilgi birikimine sahip olabilme
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	

	Teorik	Uygulama
1	Tahıl Teknolojisine Giriş, Tahıl çeşitleri	Süne vb.hastalıklı buğdayları inceleme
2	Buğdayın anatomisi.Tahıl zararlıları ve hastalıklar	Hammadde kalitesine göre sınıflama yapma
3	Buğdayın kimyasal bileşimi	Temizleme ekipmalarının gösterimi
4	Buğdayın oluşum aşamaları	Tavlama ekipmanlarının gösterimi
5	Tahılların ve buğdayın besleyici değeri	Kırma sistemi elemanlarının gösterimi
6	Buğdayın kalite kriterleri. Buğdayın fiziksel ,kimyasal ve teknolojik değeri	Redüksiyon sistemi elemanlarının gösterimi
7	Tahılların depolanması.Depolama şartları ve depolamayı etkileyen faktörler	Eleme sistemi elemanlarının gösterimi
8	Ders Tekrarı	Un paçalı yapımı
9	Buğdayın öğütülmesinde uygulanan ön işlemler Buğdayın temizlenmesi-eleme	Buğday paçalı yapımı
10	Buğdayın öğütülmesinde uygulanan ön işlemler. Paçal ve kabuk soyma	Tahıllar ve buğdayda kurumadde tayini
11	Buğdayın öğütülmesinde uygulanan ön işlemler.Tavlama	Tahıllar ve buğdayda kül tayini
12	Buğdayın öğütülmesinde uygulanan ön işlemler.İrmik eldesi	Düşme sayısı, glutomatik, sedimentasyon cihazı kullanımı
13	Buğdayın öğütülmesinde uygulanan ön işlemler. Un eldesi	Ekstensograf kurvelerinin yorumu
14	Unun teknolojik özellikleri	Farinograf kurvelerinin yorumu
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	ELGÜN, Adem; ERTUGAY, Zeki, Tahıl İşleme Teknolojisi, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, Erzurum, 1997. ELGÜN, Adem; ERTUGAY, Zeki, CERTEL, Muharrem, Tahıl ve Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrolü ve Laboratuvar Uygulama Kılavuzu, KOTANCILAR, Gürbüz, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, Erzurum, 1998. Öğütme Teknolojisi, H. Özkaya ve B. Özkaya, 2005.
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARİ		SAYISI KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav		1 40.00
Kısa Sınav		0 0.00
Ödev		0 0.00
Yıl Sonu Sınavı		1 60.00
Toplam		2 100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		Ölçme ve Değerlendirme Bursa Uludağ Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliği ilkelerine göre yapılmaktadır.
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	2.00	28.00
Uygulamalı Dersler	14	2.00	28.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	2.00	28.00
Ödevler	1	10.00	10.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınavlار	1	10.00	10.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	16.00	16.00
Toplam İş Yüğü			120.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			4.00
Dersin AKTS Kredisi			4.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	2	5	2	2	2	3	1	2	3	3	3	3	0	0	0	0
ÖK2	4	2	5	3	4	3	3	5	1	5	4	4	0	0	0	0
ÖK3	4	3	1	3	4	5	5	1	2	5	4	2	0	0	0	0
ÖK4	4	3	2	3	4	3	5	5	3	4	4	3	0	0	0	0
ÖK5	4	3	3	2	4	5	4	2	2	3	4	3	0	0	0	0
ÖK6	5	2	2	1	4	3	3	3	3	1	5	2	0	0	0	0
ÖK7	3	3	5	5	4	4	2	5	5	3	5	5	0	0	0	0
ÖK8	5	3	2	2	3	3	5	3	2	2	4	3	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			