GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	CEREAL TECHNOLOGY - II / CEREAL TECHNOLOGY - II	
Ders Kodu / Course Code	UGT2062013272	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	3.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak tahıl ürünleri üretimini kontrol etme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.	The aim of the course is • to enable students to gain qualification about controlling the production of cereal products in accordance with the Turkish Food Codex and legislation.
İçeriği / Content	Makarna yapım teknolojisi, bisküvi, kraker, gofret, kek, milföy yapım teknolojileri, bulgur yapım teknolojisi, nişasta, dekstrin ve glikoz üretim teknolojisi, kahvaltılık tahıl yapım teknolojisi, tarhana yapım teknolojisi	Pasta technology, production technologies of biscuit, cracker, wafer, cake, puff pastry, bulgur production technology, starch, dextrin and glucose production technology, breakfast cereals technology, tarhana production technology
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Elgün, A., Ertugay, Z. (2002) Tahıl İşleme Teknolojisi. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ofset Tesisi, Erzurum. Elgün A., Türker S., VE Bilgiçli N., 2007. Tahıl Ürünleri Teknolojisi. S.Ü. Ziraat Fakültesi, Konya	Elgün, A, Ertugay, Z, 2002; Cereal processing technology, Faculty of Agriculture, Ataturk University, Erzurum Özkaya, H., Özkaya, B. 2005. Milling Technology,Issue of Food Technology No:30, Sim Matbaacılık Ltd. Şti., Ankara
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Yrd.Doç.Dr. Bekir Gökçen MAZI	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Tahılların, özellikle de buğdayın teknolojik önemini anlar	Understand the technological importance of cereal specially wheat
2	Makarna, bisküvi, kraker, gofret, kek, milföy, bulgur, kahvaltılık tahıllar ve tarhana üretimlerini kontrol edebilir	Be able to control production of pasta, biscuit, cracker, wafer, cake, puff pastry, bulgur, breakfast cereals and tarhana
3	Tahıl ürünleri üretiminde kullanılan alet ekipman konusunda bilgi sahibi olur	Gain knowledge about the tools and equipments used in the production of cereal products
4	Tahıl ürünlerinin üretiminde kullanılan hammaddeler, bu hammaddelerin özellikleri ,fonksiyonları ve kullanılan katkı maddeleri konusunda bilgi sahibi olur	Gain knowledge about the raw materials, the properties and function of these raw materials and food additives used in the production of cereal products

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
1	Makarna yapım teknolojisi: makarna tanımı ve çeşitleri, durum buğdayı, irmik ve makarna kalite özellikleri				
	Pasta technology: definition and types of pasta, Durum wheat, semolina and pasta quality characteristics				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
2	Makarna yapım teknolojisi: üretim aşamaları				
	Pasta technology: processing steps				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
3	Bisküvi yapım teknolojisi: üretimde kullanılan hammaddeler ve özellikleri				
	Biscuit production technology: basic ingredients for biscuit production and their roles				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
4	Bisküvi yapım teknolojisi: üretim aşamaları				
	Biscuit production technology: processing steps				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
5	Kraker yapımı				
	Cracker production				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gofret yapımı				
	Wafer production				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kek yapımı				
	Cake production				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara sınav				
	Mid-term exam				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Milföy yapım teknolojisi				
	Puff pastry production technology				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bulgur yapım teknolojisi: bulgur yapım aşamaları				
	Bulgur production technology: processing steps				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bulgur yapım teknolojisi: Türkiye'de bulgur yapım yöntemleri, bulgurun besin değeri				
	Bulgur production technology: Bulgur production methods in Turkey, nutritional value of bulgur				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Nişasta, dekstrin ve glikoz üretim teknolojisi				
	Starch, dextrin and glucose production technology				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kahvaltılık tahıl yapım teknolojisi: kahvaltılık tahılların üretimi				
	Breakfast cereals technology: production of breakfast cereals				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kahvaltılık tahıl yapım teknolojisi: kahvaltılık tahılların besin değeri, depolanması, tüketim durumu				
	Breakfast cereals technology: nutritional value of breakfast cereals, storage and consumption of breakfast cereals				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tarhana yapım teknolojisi				
	Tarhana production technology				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final sınavı				
	Final exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	2.00	2.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Quiz / Quiz	2	1.00	2.00
Derse Katılım / Attending Lectures	8	2.00	16.00
Uygulama/Pratik / Practice	5	1.00	5.00
Laboratuvar / Laboratory	5	1.00	5.00
Problem Çözümü / Problem Solving	4	1.00	4.00
Tartışma / Discussion	5	1.00	5.00
Soru-Yanıt / Question-Answer	5	1.00	5.00
Takım/Grup Çalışması / Team/Group Work	4	2.00	8.00
Deney / Experiment	6	1.00	6.00
Beyin Fırtınası / Brain Storming	5	1.00	5.00
Rapor Hazırlama / Report Preparation	1	4.00	4.00
Rapor Sunma / Report Presentation	1	1.00	1.00
Bireysel Çalışma / Self Study	10	1.00	10.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	6.00	6.00
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	6.00	6.00
Okuma / Reading	6	1.00	6.00
Toplam / Total:	71	35.00	98.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 98.00/30.00 = 3.27 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 98.00 / 30.00 = 3.27 ~			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes														
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14	1.1.15
1.Tahılların, özellikle de buğdayın teknolojik önemini anlar / Understand the technological importance of cereal specially wheat	5	5	5	5											
2.Makarna, bisküvi, kraker, gofret, kek, milföy, bulgur, kahvaltılık tahıllar ve tarhana üretimlerini kontrol edebilir / Be able to control production of pasta, biscuit, cracker, wafer, cake, puff pastry, bulgur, breakfast cereals and tarhana	5	5	5	5											
3.Tahıl ürünleri üretiminde kullanılan alet ekipman konusunda bilgi sahibi olur / Gain knowledge about the tools and equipments used in the production of cereal products	5	5	5	5											
4.Tahıl ürünlerinin üretiminde kullanılan hammaddeler, bu hammaddelerin özellikleri ,fonksiyonları ve kullanılan katkı maddeleri konusunda bilgi sahibi olur / Gain knowledge about the raw materials, the properties and function of these raw materials and food additives used in the production of cereal products	5	5	5	5											

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high