

Yıl

/ Gıda Mühendisliği Bölümü / GIDA MÜHENDİSLİĞİ						
Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GM-312	TAHİL VE ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ	3,00	2,00	0,00	4,00	4,00
Ders Detayı						
Dersin Dili	: Türkçe					
Dersin Seviyesi	: Lisans					
Dersin Tipi	: Seçmeli					
Ön Koşullar	: Yok					
Dersin Amacı	: Tahıl teknolojisi hakkında bilgi vermek.					
Dersin İçeriği	: Tahılın önemi, tahıl tane yapısı, tahılların depolanması, kalite kriterleri, un değirmenciliği, ekmek üretim teknolojileri, Ekmek hata ve hastalıkları					
Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar	: Ders notları; Elgün A, Ertugay Z. 2000. Tahıl işleme Teknolojisi. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Yayın No: 718, 2000, Erzurum Hoseney, R.C. 1994. Principles of cereal science and technology, 2nd ed., AACC, Inc. St.Paul, MN, USA. Koksel, H., Sivri, D., Özboy, O., Başman, A. 2000. Hububat laboratuvarı el kitabı. Hacettepe Üniversitesi Yayınları, Ankara.					
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri	:					
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	:					
Dersi Veren Öğretim Elemanları	: Doç. Dr. Kamil Emre Gerçekaslan					
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	:					
Dersin Verilişi	: Yüz yüze					
En Son Güncelleme Tarihi	: 21.08.2025 12:39:55					
Dosya İndirilme Tarihi	: 5.02.2026					

Ders Öğrenme Çıktıları
Bu dersi tamamladığında öğrenci :
1 Tahılların yapısını ve beslenme ve ekonomik açıdan önemini açıklayabilir.
2 Tahılların fiziksel ve kimyasal özelliklerini anlatabilir.
3 Tahılların depolanması ve öğütülmesi konularını açıklayabilir.
4 Tahıllardan elde edilen un, ekmek, bulgur, makama, bisküvi, kraker, kek, kahvaltılık tahıllar gibi ürünlerin üretim teknolojilerini açıklayabilir.
5 Tahıl ve ürünleri konusunda karşılaşılabilecek sorunları çözebilir.

Ön / Yan Koşullar						
Ders Kodu	Ders Adı	Koşul	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi AKTS

Haftalık Konular ve Hazırlıklar						
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Hazırlık Bilgileri	Öğretim Metodları	Dersin Öğrenme Çıktıları
1.Hafta	*Tahılların sınıflandırılması ve tanımlamalar, Tahıl danesinin yapısı		*Tahılların tanıtımı	*Ders notu 1-69. sayfalar	*Konu anlatımı, soru-cevap	Ö.Ç.1 Ö.Ç.2
2.Hafta	*Tahılların sınıflandırılması ve tanımlamalar, Tahıl danesinin yapısı		*Tahıllardan numune alma	*Ders notu 1-69. sayfalar	*Konu anlatımı, soru-cevap	Ö.Ç.1 Ö.Ç.2
3.Hafta	*Tahılların depolanması		*yabancı madde analizi	*Ders notu 69-145. sayfalar	*Konu anlatımı, soru-cevap	Ö.Ç.2 Ö.Ç.3
4.Hafta	*Tahılların depolanması		*irilik-yeknesaklık	*Ders notu 69-145. sayfalar	*Konu anlatımı, soru-cevap	Ö.Ç.2 Ö.Ç.3
5.Hafta	*Tahılların depolanması		*Hektolitre ağırlığı	*Ders notu 69-145. sayfalar	*Konu anlatımı, soru-cevap	Ö.Ç.2 Ö.Ç.3
6.Hafta	*Değirmencilik		*Bin tane ağırlığı	*Ders notları 146-224. sayfalar	*Konu anlatımı, soru-cevap	Ö.Ç.3
7.Hafta	*Değirmencilik		*Tane sertliği	*Ders notları 146-224. sayfalar	*Konu anlatımı, soru-cevap	Ö.Ç.3
8.Hafta	*Ara Sınav					
9.Hafta	*Değirmencilik		*Nem analizi	*Ders notları 146-224. sayfalar	*Konu anlatımı, soru-cevap	Ö.Ç.3
10.Hafta	*Ekmek üretim teknolojisi I (ekmek hammaddeleri ve katkı maddeleri, ekmek üretim aşamaları)		*Kül analizi	*Ders notu 225-267. sayfalar	*Konu anlatımı, soru-cevap	Ö.Ç.4
11.Hafta	*Ekmek üretim teknolojisi I (ekmek hammaddeleri ve katkı maddeleri, ekmek üretim aşamaları)		*Protein analizi	*Ders notu 225-267. sayfalar	*Konu anlatımı, soru-cevap	Ö.Ç.4
12.Hafta	*Ekmek üretim teknolojisi II (ekmeğin bayatlaması, ekmek hata ve kusurları, ekmekte kalite değerlendirilmesi)		*Farinograf-Ekstensograf	*Ders notu 268-329. sayfalar	*Konu anlatımı, soru-cevap	Ö.Ç.4 Ö.Ç.5
13.Hafta	*Ekmek üretim teknolojisi II (ekmeğin bayatlaması, ekmek hata ve kusurları, ekmekte kalite değerlendirilmesi)		*Ekmek üretim denemeleri	*Ders notu 268-329. sayfalar	*Konu anlatımı, soru-cevap	Ö.Ç.4 Ö.Ç.5
14.Hafta	*TÜRK GIDA KODEKSİ EKMEK VE EKMEK ÇEŞİTLERİ TEBLİĞİ		*Ekmek Analizleri	*Ders notu 330-343. sayfalar	*Konu anlatımı, soru-cevap	Ö.Ç.4 Ö.Ç.5
15.Hafta	*Genel Tekrar		*Fırın ürünleri üretimi	*Tüm ders notları	*Konu anlatımı, soru-cevap	Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5

Değerlendirme Sistemi %
1 Ara Sınav : 40,000
3 Final : 60,000

AKTS İş Yüğü			
Aktiviteler	Sayı	Süresi(Saat)	Toplam İş Yüğü
Vize	1	1,00	1,00
Derse Katılım	14	5,00	70,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	1,00	14,00
Ara Sınav Hazırlık	7	2,00	14,00
Final Sınavı Hazırlık	7	3,00	21,00
Final	1	2,00	2,00
Toplam : 122,00			
Toplam İş Yüğü / 30 (Saat) : 4			
AKTS : 4,00			

[illegible]

Ders/Program Çıktıları İlişkisi													
P.Ç. 1	P.Ç. 2	P.Ç. 3	P.Ç. 4	P.Ç. 5	P.Ç. 6	P.Ç. 7	P.Ç. 8	P.Ç. 9	P.Ç. 10	P.Ç. 11	P.Ç. 12	P.Ç. 13	P.Ç. 14
25	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	25	25

Aşırmacılığa Dikkat ! : Raporlarınızda/ödevlerinizde/çalışmalarınızda akademik alıntılama kurallarına ve aşırmacılığa (intihal) lütfen dikkat ediniz. Aşırmacılık etik olarak yanlış, akademik olarak suç sayılan bir davranıştır. Sınıf içi kopya çekme ile raporunda/ödevinde/çalışmasında aşırmacılık yapma arasında herhangi bir fark yoktur. Her ikisi de disiplin cezası gerektirir. Lütfen başkasının fikirlerini, sözlerini, ifadelerini vb. kendinizinmiş gibi sunmayınız. İyi veya kötü, yaptığınız ödev/çalışma size ait olmalıdır. Sizden kusursuz bir çalışma beklenmemektedir. Akademik yazım kuralları konusunda bir sorunuz olursa dersin öğretim elemanı ile görüşebilirsiniz.

Engel Durumu/Uyarlama Talebi : Engel durumuna ilişkin herhangi bir uyarlama talebinde bulunmak isteyen öğrenciler, dersin öğretim elemanı ya da Nevşehir Engelli Öğrenci Birimi ile en kısa sürede iletişime geçmelidir.