

T.C.  
İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ - CERRAHPAŞA  
VETERİNERLİK MESLEK YÜKSEKOKULU



MÜFREDAT FORMU  
Ders İzlenesi

Sayı : Tarih : 9.9.2019

Diploma Program Adı : GIDA TEKNOLOJİSİ, ÖNLİSANS PROGRAMI, (ÖRGÜN ÖĞRETİM)

Akademik Yıl : 2017 - 2018

Ders Adı		TAHİL TEKNOLOJİSİ II				Ders Kodu	GITE2050
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Laboratuvar Saati	Kredisi	AKTS	Dersin Dili	Dersin Türü
4	2	1	0	2,5	5	Türkçe	Seç.
Derse Kabul Koşulları		Koşul Mevcut Değil					
Devam Zorunluluğu		Teorik		Uygulama		Laboratuvar	
		%70		%80			
Dersi Veren(ler)		Öğr. Gör. Dr. DENİZ AKTARAN BALA, Öğr. Gör. Dr. CANSU ÇELİK, Doç. Dr. FİLİZ AKSU, Doç. Dr. SEMA SANDIKÇI ALTUNATMAZ,					
Dersin Amacı		Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak tahıl ürünleri üretimini kontrol etme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır					
Dersin İçeriği (Kısa Tanım)		Makarna Üretimini, Bisküvi ve Kraker Üretimini, Kek Üretimini, Kahvaltılık Tahıl Üretimini, Baklagil Üretimini anlatımını kapsar.					
Dersin Öğrenme Çıktıları		"1.Makarna Üretimini bilmek 2. Bisküvi ve Kraker Üretimini bilmek 3. Kek Üretimini bilmek 4. Kahvaltılık Tahıl Üretimini bilmek 5. Baklagil Üretimini bilmek "					
Öğretim Yöntemleri		Bilgisayar power point sunum,görseller, işletme gezileri, uygulama					
Dersin Öğrenme Çıktılarının Program Yeterliliklerine Katkısı		Bu ders ürün bileşimini, insan sağlığına faydaları, üretim akışları, yönetmeliklerin okunması uygun üretimin sağlanması ile program çıktılarına destekler.					
Kaynaklar		Elgün, A, Ertugay. Z. 2000 Tahıl İşleme Teknolojisi, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi,Erzurum					

**DERSİN DEĞERLENDİRME SİSTEMİ**

Çalışma	Sayı	Katkı Payı
Ödevler	1	8
Sunum	1	4
Arasınavlara (Hazırlık Süresi Dahil)	1	20

**DERSİN DEĞERLENDİRME SİSTEMİ**

<b>Çalışma</b>	<b>Sayı</b>	<b>Katkı Payı</b>
Proje	0	0
Klinik Uygulama	0	0
Laboratuvar	0	0
Arazi Çalışması	0	0
Diğer Uygulamalar	0	0
Kısa Sınavlar	1	8
Dönem Ödevi / Projesi	0	0
Portfolyo Çalışmaları	0	0
Raporlar	0	0
Öğrenme Günlükleri	0	0
Bitirme Tezi/Projesi	0	0
Seminer	0	0
Diğer	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı (Hazırlık Süresi Dahil)	1	60
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARIN BAŞARI NOTUNA KATKISI		40
YARIYIL SONU SINAVININ BAŞARI NOTUNA KATKISI		60
TOPLAM		100

**AKTS - İŞ YÜKÜ TABLOSU**

<b>Etkinlikler</b>	<b>Sayı</b>	<b>Süre</b>	<b>Kredi İş Yüğü</b>
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Çalışma Süresi	14	2	28
Ödevler	1	14	14
Sunum	1	8	8
Arasınavlar (Hazırlık Süresi Dahil)	1	12	12
Proje	0	0	0
Klinik Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Arazi Çalışması	0	0	0
Diğer Uygulamalar	0	0	0

**AKTS - İŞ YÜKÜ TABLOSU**

<b>Etkinlikler</b>	<b>Sayı</b>	<b>Süre</b>	<b>Kredi İş Yüğü</b>
Yarıyıl Sonu Sınavı (Hazırlık Süresi Dahil)	1	16	16
Kısa Sınavlar	1	2	2
Dönem Ödevi / Projesi	0	0	0
Portfolyo Çalışmaları	0	0	0
Raporlar	0	0	0
Öğrenme Günlükleri	0	0	0
Bitirme Tezi/Projesi	0	0	0
Seminer	0	0	0
Diğer	0	0	0
Kredi İş Yüğü			122
Kredi İş Yüğü / 25			4.88
AKTS			5

**HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI**

<b>Hafta</b>	<b>Teori Konu Başlıkları</b>
1	Makarna ve İrmik Teknolojisi
2	Makarna ve İrmik Teknolojisi
3	Bisküvi Üretim Teknolojisi
4	Kraker Üretim Teknolojisi
5	Kek Üretim Teknolojisi
6	Gofret Üretim Teknolojisi
7	Kahvaltılık Tahıl Üretim Teknolojisi
8	Milföy Üretimi
9	Yufka ve Kadayıf Üretimi
10	Baklagil Üretim Teknolojisi (Fasülye)
11	Baklagil Üretim Teknolojisi (Nohut)
12	Baklagil Üretim Teknolojisi (Mercimek)
13	Baklagil Üretim Teknolojisi (bakla-börülce-bezelye)
14	Tahıllarda Kalite Kontrol ve Ambalajlama

Hafta	Uygulama Konu Başlıkları
1	Makarna üretim videoları-öğrenci ödevi dinleme
2	Makarna yapımı ve pişirme
3	Bisküvi yapımı-videolar-görseller
4	Kraker üretim görselleri
5	Kek yapımı
6	Kahvaltılık gevrek üretim videoları
7	milföy kullanarak börek yapımı
8	kadayıf üretimi ile ilgili görseller
9	Fasulye üretimi ile ilgili videolar- öğrenci ödevleri
10	Nohut üretimi ile ilgili görseller-öğrenci ödevleri
11	Mercimek üretimi ile ilgili görseller-öğrenci ödevleri
12	Bakla üretimi ile ilgili görseller-öğrenci ödevleri
13	Börülce üretimi ile görseller
14	Bezelye üretimi-öğrenci ödevleri

#### DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

No	Program Yeterlilikleri	Puan
1	Gıda maddelerini ve bileşenlerini tanımak ve sağlık açısından önemini bilmek	0
2	Gıda ile ilgili her türlü zincirde fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik tehlikeleri ve korunma tedbirlerini bilmek ve uygulamak	0
3	Gıda üretim aşamalarını bilmek ve çıkabilecek sorunlarla başedebilmek	0
4	Laboratuvarda temel hazırlık işlemlerini, müfredat kapsamında gösterilen analizleri yapmak ve yorumlamak	0
5	Katkı maddelerini tanımak, etkileri ve kullanımlarını bilmek	0
6	Yönetmelik ve mevzuatlara ulaşma, okuma ve yorumlama yeteneğinde olma	0
7	Hijyen ve sanitasyon konusunda bilgi sahibi olmak ve uygulayabilmek	0
8	Gıda işletmelerinde kullanılan makinelerin genel özelliklerini bilmek	0
9	Gıda Teknolojisi alanında edindiği bilgi ve beceriler düzeyindeki düşüncelerini ve önerilerini ilgililere yazılı ve sözlü olarak aktarabilmek	0
10	Gıda Teknolojisi alanında sorunları algılayarak yorumlar yapabilmek ve çözüm önerileri getirmek	0
11	Kalite, gıda güvenliği, çevre bilinci, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olmak	0
12	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilmek	0
13	Gıda Teknolojisi alanında kendi öğrenme gereksinimini belirleyebilmek, değişime ve yeniliğe karşı açık olmak, araştırma yapabilmek ve edindiği bilgileri uygulayabilmek	0
14	Mesleği ile ilgili alanlarda kuramsal ve uygulamalı bilgileri bilmek ve kullanabilmek	0

DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

No	Program Yeterlilikleri	Puan
15	Bireysel ve örgütsel iletişim kurmak	0
16	Gıdalara uygulanan temel işlemleri bilmek	0

Katkı Derecesi : 1 düşük, 5 yüksek

İMZA