**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **KGP 232 TAHIL TEKNOLOJİSİ** |
| Dersin Sorumlusu | Öğr. Gör. Nilgün Başak TECER |
| Dersin Düzeyi | Ön Lisans |
| Dersin Kredisi | 3 |
| Dersin Türü | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Tahıl çeşitleri, buğdayın sınıflandırılması, buğdayın kalite kriterleri (fiziksel, kimyasal), buğday tanesinin kimyasal bileşimi, buğday alımı, buğdayın temizlenmesi, buğdayın depolanması, buğdayın tavlanması ve paçal yapılması, buğdayın öğütülmesi, özel unlar (tam un, esmer un vb.), değirmen yan ürünleri, un ekstraksiyonu, Ekmek yapımında kullanılan hammaddeler ve özellikleri, ekmek üretimi, ekmek hata ve hastalıkları, bisküvi üretiminde kullanılan hammaddeler ve özellikleri, bisküvi üretimi, kraker ve kek üretimi, bulgur, makarna üretimi, gofret ve kahvaltılık gevrek üretimi, nişasta üretimi |
| Dersin Amacı | Tahıl kimyası ve teknolojisi, tahıl ürünlerinin üretimi ve ilgili laboratuvar analizleri, kalite kontrol aşamalarını öğretmek, üretimde oluşabilecek sorunlar ve çözüm önerilerini getirebilecek yetkinliğe sahip öğrenci yetiştirmek |
| Dersin Süresi | 2+2/Hafta |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | - |
| Önerilen Kaynaklar | Elgün, A., Ertugay, Z. 2000. Tahıl İşleme Teknolojisi. 4. Baskı. Atatürk Üniversitesi Yayınları No: 718, Erzurum.  Hoseney, RC. 1994. Principles of cereal science and technology. American association of cereal chemists. St. Paul, MN.  Kruger, JE, Matsuo, RB and Dick, JW. Pasta and noddle technology. American association of cereal chemists. St. Paul, MN.  Matz, Samuel. A. 1960. Bakery Techonology And Engineering. The Avı Publishing Company, İnc.  Özkaya, H, Şahin, E., Türker, İ. 1991. Gıda Bilimi Ve Teknolojisi. A. Ü. Z. F. Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Bölümü, Ankara  Özkaya, H. ve Özkaya, B., 2005. Öğütme Teknolojisi. Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları No:30  Pomeranz, Y. 1976. Advances İn Cereal Science And Technology. American Association Of Cereal Chemistry İnc., Minnesota. |
| Dersin Kredisi (AKTS) | 3 |
| Laboratuvar |  |
| Diğer-1 |  |