

ÇOMU Tıp Fakültesi 2021–2022 Eğitim Öğretim Yılı
Seçmeli Ders Formu/ Elective Course Form

BÖLÜM I. DERS İLE İLGİLİ BİLGİLER/ Course Details

Fakülte/ Enstitü	Biga Meslek Yüksekokulu		
<i>Faculty / Institute</i>	Biga Vocational School		
Anabilim Dalı(veya Bölüm)	Gıda İşleme Bölümü/Gıda Teknolojisi Programı		
<i>Department</i>	Food Processing Department/ Food Technology Program		
Sorumlu Öğretim Üyesi*	Ünvan, Ad, Soyad : Dr. Öğretim Üyesi Nergis KAYA E- posta adresi : nergisskkaya@gmail.com Telefon no : 0537 778 54 55		
<i>Responsible Instructor of the Course Unit</i>	Asst. Prof. Dr. Nergis KAYA		
Derse Katkısı olacak diğer öğretim üyesi/üyeleri (Ünvan, Ad, Soyad)	1. 2. 3.....		
<i>Instructor's Assistants</i>			
Akademik Yıl	2021/2022	Yarı Yıl	Güz
<i>Academic year</i>	2021/2022	<i>Period</i>	<i>Fall</i>
Dersin yer alacağı Dönem	(Dönem 1-2-3)		
<i>Course Year</i>	(Year I-II-III)		
Dersin Adı	Tahıl Teknolojisi-1		
<i>Course Name</i>	Grain Technology-1		
Ön koşul	Yok		
<i>Preconditions</i>	none		
Dersin/Stajın tipi**	Seçmeli ders		
<i>Course type**</i>	Elective course		
Dersin Amacı	Öğrencileri, insan diyetinde bulunan tahıllar hakkında bilgilendirmek. Hammaddenin fiziksel yapısı, kimyasal bileşimi ve teknolojik özelliklerine göre uygulanacak teknolojilerin temel ilkelerini öğretmektir. Öğrencilere amaca uygun sağlıklı ve kaliteli ürün üretebilmek için gerekli bilgileri vermek amaçlanmaktadır.		
<i>Objectives of the Course</i>	The aim of this course is to inform students about cereals in the human diet. To teach the basic principles of technologies to be applied according to the physical structure, chemical composition and technological properties of raw materials. It is aimed to give students the necessary information to produce healthy and quality products suitable for the purpose.		
Dersin İçeriği	Tahılın beslenmedeki önemi ve tahıl türleri, Tahıl tanesinin fiziksel yapısı,		

	Tahıl tanesinin kimyasal yapısı (su, karbonhidratlar, proteinler, lipidler, vitaminler, mineral maddeler, enzimler), Tahılları depolama, Buğdayı temizleme, tavlama, öğütme işlemi ve un eldesi, Ekmek yapım teknolojisi, Ekmek yapımında minör ingredientler. Ekmek hamuru bileşenlerinin hazırlanması Fermentasyonu, hamura şekil verme ve hamuru pişirme aşamaları Makarna üretimi teknolojisi
<i>Course Contents</i>	Grain types and the importance of grain in nutrition, The physical structure of the cereal grain, Chemical structure of cereal grain (water, carbohydrates, proteins, lipids, vitamins, mineral substances, enzymes), Grain storage, Cleaning, tempering, grinding process of wheat and obtaining flour, bread making technology, Minor ingredients in bread making. Preparation of bread dough ingredients Fermentation, dough shaping and dough cooking stages Pasta production technology
Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar	Özkaya, H. ve Özkaya, B. 2005. Tahıl ve Ürünleri Analiz Yöntemleri. 2. baskı. 157 s. Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları, No. 31, Sim matbaası, Ankara. Tekeli S.T. 1964. Hububat Teknolojisi. Ankara Üniversitesi Basımevi.
<i>Course material/ Recommended Reading</i>	Grain and Products Analysis Methods. 2nd edition. 157 p. Food Technology Association Publications, No. 31, Sim printing house, Ankara. Tekeli S.T., Grain Technology, 1964, Ankara University Press Özkaya, H. ve Özkaya, B. 2005.
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri	Görsel olarak desteklenmiş slaytlar ile sözlü sunum
<i>Planned Learning Activities and Teaching Methods</i>	Oral presentation with visually supported slides
Dersin Verilişi	Yüz yüze ya da uzaktan eğitim
<i>Presentation Of Course</i>	Face to face or distance education
Öğrenim Hedefi	Bu dersi tamamlayan öğrenci;
	1. Tahıl tanesinin fiziksel ve kimyasal yapısını (su, karbonhidratlar, proteinler vb) açıklar
	2. Buğdayı tavlama işlemini açıklar
	3. Buğdayı öğütme işlemini açıklar
	4. Unun nasıl elde edildiğini açıklar
5. Ekmek hamurunun hazırlanmasını açıklar	
	Upon the completion of this course a student;
	1. Explains the physical and chemical structure (water, carbohydrates, proteins, etc) of the cereal grain

<i>Course Outcomes</i>	2. Explains the tempering process of wheat
	3. Explains the wheat grinding process
	4. Explains how flour is obtained
	5. Explains the preparation of bread dough
Kabul edilen öğrenci sayısı	En az: 1 En Fazla: 20
<i>Number of accepted students</i>	At least: 1 At most: 20
Dersin yapılacağı yer ve saat	Biga Meslek Yüksekokulu ya da Çomü Terzioğlu Kampüsü derslikleri
<i>Course time and placement</i>	Biga Vocational School or Comu Terzioglu Campus classrooms
Ölçme değerlendirme yöntemleri ve Ağırlığı	Vize (%40) +Final (%60)
<i>Assesment Methods %</i>	midterm exam (%40) + final exam (%60)

*Her ders için bir sorumlu öğretim üyesi olmalıdır / There should be one responsible instructor for each course.

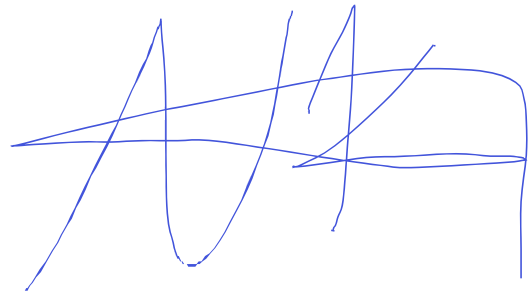
**Seçmeli ders tipi: 1. Tıp dışı konular 2. Temel bilim alanı, 3. Etik/hukuk, 4. Bilimsel araştırma, 5. Klinik ve/veya laboratuvar uygulamaları, 6. Klinik / Optional Course Type: 1. Non-medical issues 2. Basic Sciences, 3. Ethics / law, 4. Scientific research, 5. Clinical and / or laboratory applications, 6. Clinical

***Derslerin Dönem I, Dönem II ve Dönem III öğrencileri için Çarşamba günleri öğleden sonra 2 saat verilmesi planlanmaktadır. / The courses are planned to be given for Year I, Year II and Year III students for 2 hours on Wednesdays in the afternoon.

BÖLÜM 2. DERS İLE İLGİLİ DETAYLAR/ Other Course Details

Dersin açılmasını neden öneriyorsunuz? Belirtiniz.
Tahıl Teknolojisi-1 dersi, öncelikle tıp dışında konulardan oluşan bir derstir. Buna rağmen, tahıllar ülkemizde insan diyetinde önemli bir yere sahiptir. Tahıl ve tahıl ürünleri; vitaminler, mineraller, karbonhidratlar ve diğer besin öğelerini içermeleri nedeniyle sağlık açısından önemli yiyeceklerdir. Tahıllar, karbonhidrat içeriklerinin yüksek olması bakımından vücudun temel enerji kaynağıdır. Bu nedenle, Tıp Fakültesi öğrencilerinin insan diyetinde bulunan tahıllar ve tahıl ürünleri hakkında bilgi sahibi olması açısından Tahıl Teknolojisi-1 dersinin açılmasını önermekteyim. Ayrıca bu ders kapsamında, öğrencilerin tahıl ürünlerinin kimyasal yapısı (karbonhidratlar, proteinler, vitaminler vb) hakkında bilgi sahibi olacağı göz önünde bulundurulduğunda insan beslenmesinde tahılların da bulunmasının öneminin öğrenciler tarafından daha iyi anlaşılacağı düşüncesindeyim. Tahılların kimyasal yapısı hakkında bilgi verileceği göz önünde bulundurulduğunda, açılmasını önerdiğim ders temel bilimlere de bu yönü ile yakınlık göstermektedir. Bu açıdan bakıldığında Tıp Fakültesi öğrencilerine verilmek üzere seçmeli bir ders olabilecek niteliktedir.
Why do you suggest opening the course? Specify.
Grain Technology-1 course is primarily a course consisting of subjects other than medicine. Despite this, cereals have an important value in the human diet in our country. Grains and grain products are important foods for health because they contain vitamins, minerals, carbohydrates and other nutrients. Grains are the main energy source of the body due to their high carbohydrate content. For this reason, I suggest that the Grain Technology-1 course to open in order for the students of the Faculty of Medicine to have knowledge about the grains and grain products in the human diet. In addition, within the scope of this course,
considering that the students will have information about the chemical structure of grain products (carbohydrates, proteins, vitamins, etc.), I think that the importance of the presence of grains in human nutrition will be better understood by the students. Considering that information will be given about the chemical structure of cereals, the course I propose to open is also close to basic sciences in this aspect. From this point of view, it can be an elective course to be given to the students of the Faculty of Medicine.
Belirtmek istediğiniz diğer hususlar

Other points you want to specify

A handwritten signature in blue ink, consisting of several overlapping, fluid strokes that form an abstract, cursive shape.