

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Bisküvi ve Kek Teknolojisi	0508816	VIII	2+0	2	3
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bisküvi, kek, kraker ve gofret üretim teknolojileri ve kullanılan hammadde ve hazırlama tekniklerinin son ürün özelliklerine etkileri hakkında bilgi sahibi olma.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Buğday teknolojisi hakkında temel bilgiler öğrenir 2. Yumuşak buğdayların kalite değerlendirmesinde kullanılan kalite kriterlerini kavrar. 3. Yumuşak buğdaylardan yapılan ürünlerin (Bisküvi, kek, kraker ve gofret) üretimlerini yapar. 4. Bisküvi, kek, kraker ve gofret kalite kriterlerinin analizini yapar. 				
Dersin İçeriği	Triticum compactum ve aestivum (yumuşak çeşitleri) buğday çeşitlerinden elde edilen unların kullanılmasıyla elde edilen kek, kraker, bisküvi ve gofret üretimlerine ait teknolojik prosesler esas olmak üzere, formülasyonda yer alan bileşenlerin fonksiyonları ve kalite üzerindeki etkileri ele alınmakta. Ayrıca, son ürün açısından görülen hatalar ve önleme çareleri üzerinde durulmaktadır.				
Haftalar	Konular				
1	Giriş, tahılın önemi, beslenme ve sağlık açısından tahıllara bakış, yumuşak buğdaylar ve kullanım alanları				
2	Bisküvi üretiminde kullanılan bazı hammaddeler				
3	Bisküvi üretimi: hamur hazırlama, hamur tipleri				
4	Bisküvi üretimi: şekil verme, kesme ve pişirme				
5	Bisküvi üretimi: bisküvi kalite kriterleri				
6	Kraker üretimi: laminasyon, hamur dinlendirme				
7	Ara Sınav				
8	Kraker üretimi: şekil verme ve pişirme, kraker kalite kriterleri				
9	Bazı bisküvi ve kraker çeşitlerinin yapım yöntemleri: petit beurre, finger, çubuk kraker				
10	Kek yapım teknolojisi: giriş, keklerin sınıflandırılması				
11	Kek yapım teknolojisi: kek üretiminde kullanılan bileşenler ve fonksiyonları				
12	Kek yapım teknolojisi: kek üretimi; karıştırma, pişirme, soğutma				
13	Kek yapım teknolojisi: kek kalite kriterleri				
14	Gofret üretim yöntemleri ve kalite kriterleri				
Genel Yeterlilikler					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Bu ders ile öğrenci özellikle kullanımı oldukça yaygın olan yumuşak buğdaylar ve buğdaylardan üretilen bisküvi, kek, kraker ve gofret sektörüne ilgi duyar ve bu sektörde çalışmak için kendisini yeterli görür. 2. Son üründe kaliteyi belirleyen faktörleri ve muhafaza metotlarını bilir. 3. Üretimde kullanılan makine, alet, ekipman çeşitlerini ve özelliklerini bilir. 					
Kaynaklar					
<p>Hoseney, R.C. (1998). <i>Principles of Cereal Science and Technology</i>. Second Edition. AACC 3340. St. Paul MN/USA, pp.378.</p> <p>Manley, D. (2000). <i>Technology of Biscuits, Crackers and Cookies</i>. Third edition, Ellis Horwood, England, pp 472.</p> <p>Özkaya, H. Özkaya, B. (2005). <i>Öğütme Teknolojisi</i>. Sim matbaacılık Ltd. Şti., Ankara, 718 sayfa.</p> <p>Payler, E.J. (2009). <i>Baking Sci. and Tech. 4th edition</i>, Volume 1, Sosland Pub. Com., USA, 979-1021p.</p> <p>Posner, E.S. Hibbs, A.N. (1999). <i>Wheat Flour Milling</i>. AACC, Inc. Second Printing, St. Paul, USA, pp 341.</p> <p>Ünal, S. (1991). <i>Hububat Teknolojisi</i>, E.Ü. Müh. Fak., İzmir: Çoğalma Yay.</p>					
Değerlendirme Sistemi					
Ara sınav: %40		Final: %60		Bütünleme:	

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
ÖÇ1	5	5	5	5	4	4	1	5	5	4	4
ÖÇ2	5	4	4	4	4	3	3	4	5	5	5
ÖÇ3	5	5	5	4	4	4	2	4	4	5	4
ÖÇ4	4	4	5	5	5	4	1	3	3	4	3
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PY: Program Çıktıları											
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek		5 Çok Yüksek		

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
Bisküvi ve Kek Teknolojisi	5	5	5	5	4	4	2	4	4	5	4