

## ÖĞÜTME TEKNOLOJİSİ DERSİ

**Dersin Amacı** :Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine ve hijyen kurallarına göre kalite kriterlerini geliştirecek şekilde tahılları kullanarak kuru temizleme, yaş temizleme, buğdayı tavlama, un ve irmik üretimi yapma ve akış diyagramları ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 10

**Haftalık Ders Saati** : 5

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Buğday Temizleme</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Tahılları kalite kriterlerine uygun olarak sınıflandırır.</li><li>2. Buğdayda kuru temizleme yapar.</li><li>3. Buğdayda yaş temizleme (yıkama) yapar.</li></ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Buğdayı Tavlama</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Buğdayı su ile tavlama.</li><li>2. Buğdayı buhar ile tavlama.</li></ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Buğday Öğütme</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Değirmenleri buğday öğütmeye hazırlar.</li><li>2. Elde ettiği unu istenilen tanecik büyüklüğüne göre eler</li><li>3. Öğütme kontrolü yapıp ürünü depolar.</li></ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Diyagram Tekniği</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Değirmencilikte kapasite hesabı yapar.</li><li>2. Değirmen diyagramı çizer.</li></ol>