

<b>Dersin Adı</b>	<b>Kodu</b>	<b>Yarıyılı</b>	<b>T+U</b>	<b>Kredisi</b>	<b>AKTS</b>
Özel Gıdalar Teknolojisi	0508713	VII	2+0	2	3
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Lisans eğitimi alan öğrencilere, şeker, kakao ve çikolata, şekerleme, çay ve kahve gibi gıdaların üretim teknolojileri konusunda temel bilgileri vererek ileride bu konuda karşılaşılabilecekleri sorunları çözebilmeleri için gerekli alt yapıyı oluşturmaktır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Şeker, şekerleme, çikolata, çay ve kahve üretimi konusunda bilgi sahibi olur.</li> <li>2. Üretim sorunlarını anlar ve çözüm üretir.</li> <li>3. Söz konusu sektörde üretim uygulamalarında yön gösterir.</li> <li>4. Tüketici talepleri doğrultusunda yeni formülasyonlar geliştirir.</li> <li>5. Kalite değerlendirmesi yapar.</li> </ol>				
Dersin İçeriği	Şeker, Şekerleme, Çikolata, Çay ve Kahvenin İşlenmesi ve Depolanmasına Yönelik İşlemler.				
<b>Haftalar</b>	<b>Konular</b>				
1	Şeker Teknolojisi				
2					
3	Glikoz Şurubu Üretimi				
4	Kakao ve Çikolata Teknolojisi				
5					
6	Şekerleme teknolojisi				
7	Ara sınav				
8	Şekerlemelerin Pişirilmesi ve Ambalajlanması				
9	Marşmelov, Nugat ve nişasta pektin jöleleri				
10					
11	Sert şekerler				
12	Çay Teknolojisi				
13					
14	Kahve Teknolojisi				
<b>Genel Yeterlilikler</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Şeker, şekerleme, çikolata, çay ve kahve endüstrisine ve uygulanan işlemleri kavrayabilir.</li> <li>2. Hammadde ve ürün arasında ilişki kurabilir.</li> <li>3. Hammadde seçimi yapabilir.</li> <li>4. Standartlara uygun kaliteli son ürün elde edebilir.</li> <li>5. Farklı katkıları ve formülasyonlar kullanarak ürün çeşitlendirmesi yapabilir.</li> <li>6. Son üründe kalite değerlendirmesi yapabilir.</li> </ol>					
<b>Kaynaklar</b>					
Altan, A., (2005). <i>Özel Gıdalar Teknolojisi</i> , Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi. Ders kitabı no: 101. Adana. Bilişli A., (2013). <i>Özel Gıdalar</i> , Sidas Medya Ltd.Şti., İzmir.					
<b>Değerlendirme Sistemi</b>					
Ara sınav: % 40 Final: % 60 Bütünleme: % 60					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
ÖÇ1	1	1	4	3	3	2	3	4	5	4	4
ÖÇ2	1	1	4	4	4	2	3	4	5	4	4
ÖÇ3	3	3	4	4	5	2	3	4	5	4	4
ÖÇ4	3	3	5	4	5	2	3	4	5	4	4
ÖÇ5	4	4	5	4	5	2	3	4	5	5	4
<b>ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PY: Program Çıktıları</b>											
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>	<b>2 Düşük</b>	<b>3 Orta</b>	<b>4 Yüksek</b>	<b>5 Çok Yüksek</b>						

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
Özel Gıdalar Teknolojisi	2	2	4	4	4	2	3	4	5	4	4