

**HARRAN ÜNİVERSİTESİ**  
**SİVEREK MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI**

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+ U	Kredisi	AKTS
Özel Gıdalar Teknolojisi		IV	2+ 1	2,5	4
Ön Koşul Dersler	Yok				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörleri					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Şeker, şekerleme, çay, kahve, kakao ve çikolata gibi gıdaların üretimi hakkında bilgi vermeyi amaçlamaktadır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Şeker üretimini kavrar. 2. Şekerleme üretimini ve çeşitlerini açıklar. 3. Kakao çekirdeğinden kakao tozu ve kakao yağı üretimi ve çikolata üretimi hakkında bilgi sahibi olur. 4. Siyah çay ve çözünür çay üretimini kavrar. 5. Kahve üretim sürecini kavrar.				
Dersin İçeriği	Şeker üretimi, şekerleme üretimi, siyah çay üretimi, çözünür çay üretimi, kakao yağı ve kakao tozu üretimi, çikolata üretimi, kahve üretimi.				
<b>Haftalar</b>	<b>Konular</b>				
1	Şeker pancarının kimyasal bileşimi, şeker pancarının şekerle işlenmesi				
2	Şeker pancarının şekerle işlenmesi				
3	Şekerleme çeşitleri, şekerleme bileşenleri				
4	Şekerleme üretimi				
5	Bazı şekerleme tipleri ve özellikleri				
6	Kakao çekirdeği, kakao yağı ve tozu üretimi				
7	Çikolata üretimi ve tipleri				
8	Çayın kimyasal bileşimi, çayın siyah çaya işlenmesi				
9	Çay işlemede oluşan biyokimyasal değişimler, siyah çayda kalite ölçütleri, çözünür çay üretimi				
10	Çekirdek kahvenin işlenmesi, çözünür kahve üretimi				
11	Tahin ve tahin helvası				
12	Cezerye, pişmaniye üretimi				
13	Bal üretimi				
14	Baharatlar				
<b>Genel Yeterlilik</b>					
1. Kahve üretim sürecini açıklayabilir. 2. Siyah çay ve çözünür çay üretimini açıklayabilir. 3. Çikolata üretim sürecini açıklayabilir. 4. Şeker üretimini açıklayabilir.					
<b>Kaynaklar</b>					
Altan, A. (2005). <i>Özel Gıdalar Teknolojisi</i> . Adana: Çukurova Üniversitesi Yayınları. Bilişli, A. (2013). <i>Özel Gıdalar</i> . İzmir: Sidas Medya.					
<b>Değerlendirme Sistemi</b>					
Harran Üniversitesi Önlisans ve Lisans Yönetmeliği gereği akademik dönem başında ilan edilen ders izlencelerinde belirtilecektir.					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU										
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10
ÖÇ1	4	4	3	5	-	5	4	5	-	-
ÖÇ2	4	4	3	5	-	5	4	5	-	-
ÖÇ3	4	4	3	5	-	5	4	5	-	-
ÖÇ4	4	4	3	5	-	5	4	5	-	-
ÖÇ5	4	4	3	5	-	5	4	5	-	-
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları										
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek		5 Çok Yüksek	

PROGRAM ÇIKTILARI VE İLGİLİ DERSİN İLİŞKİSİ										
Dersin Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10
Özel Gıdalar Teknolojisi	4	4	3	5	-	5	4	5	-	-