

Dersin Adı	Ders Kodu	Yarıyılı	T + U	Kredi	AKTS
Özel Gıdalar Teknolojisi	1701320	III	2 + 1	3	3
Ön Koşul Dersler					
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	<p>Bu dersin sonunda öğrenci:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.				
Haftalar	Konular				
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	Ara sınav				
8	Çikolata üretimi ve tipleri				
9	Çayın kimyasal bileşimi, çayın siyah çaya işlenmesi				
10	Çay işlemede oluşan biyokimyasal değişimler, siyah çayda kalite ölçütleri				
11	Çözünür çay üretimi				
12	Çekirdek kahvenin işlenmesi				
13	Çözünür kahve üretimi				
14	Tekrar				
Genel Yeterlilik					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Kahve üretim sürecini açıklayabilir. 2. Siyah çay ve çözünür çay üretimini açıklayabilir. 3. Çikolata üretim sürecini açıklayabilir. 4. Şeker üretimini açıklayabilir. 					
Kaynaklar					
Altan, A. (2005). <i>Özel Gıdalar Teknolojisi</i> . Adana: Çukurova Üniversitesi Yayınları.					
Bilişli, A. (2013). <i>Özel Gıdalar</i> . İzmir: Sidas Medya.					
Değerlendirme Sistemi					
Ara Sınav: %40					
Final: %60					
Bütünleme:					

**PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE
DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	4	4	4	4	4	5	4	3	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ2	4	4	4	4	4	5	4	3	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ3	4	4	4	4	4	5	4	3	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ4	4	4	4	4	4	5	4	3	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ5	4	4	4	4	4	5	4	3	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları															
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük				2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek	

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Özel Gıdalar Teknolojisi	4	4	4	4	4	5	4	3	4	4	4	4	4	4	4