



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
KÖŞK MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Özel Gıdalar								
Ders Kodu	KGK263			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yükü	78 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	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 oluşturmak								
Özet İçeriği	Türkiye'de şeker sanayinin kurulması ve gelişmesi; Şeker ve şeker hammaddeleri üretimi; Kakao ve Çikolata Teknolojisi; Kakao, Kakao tozu ve Kakao yağı, Çikolata, Çikolata tipleri ve yapımı, Şekerleme Teknolojisi; Şekerleme tipleri ve özellikleri (Marşmelov, Nugat, Nişasta ve Pektin Jöleleri, Sert şekerler, Fac, Karamel, Kremler, Kaplama şekerler); Çay teknolojisi (Siyah çay ve Çözünür Çay); Kahve Teknolojisi (Çekirdek Kahve ve Çözünür Kahve).								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma, Problem Çözme								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Nurhan GÜNAY, Öğr. Gör. Yeliz TEKGÜL								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	ALTAN, A., Özel Gıdalar Teknolojisi Kitabı. Çukurova Üniv. Ziraat Fak. Ofseti. Adana, 2008
---	--

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Şeker teknolojisi; şeker pancarının yapısı ve kimyasal bileşimi
2	Teorik	Şeker teknolojisi; pancarın şekerle işlenmesi ve uygulanan ön işlemler, pancardan ham şerbet elde edilmesi, ham şerbetin temizlenmesi, koyulaştırma, kristalizasyon, ham şeker elde edilmesi ve arıtma; şeker kamışı ve şekerle işlenmesi
3	Teorik	Kakao ve çikolata teknolojisi; kakao çekirdeği, kakao tozu ve kakao yağı üretimi; çikolata, çikolata tipleri ve bileşimi, çikolata yapımı, çikolatanın özellikleri, çikolata kaplamalar ve kaplama tekniği
4	Teorik	Şekerleme teknolojisi; şekerleme çeşitleri, kristal boyutları, şekerleme bileşenleri, doğal tatlandırıcılar, yapay tatlandırıcılar, diğer bileşenler
5	Teorik	Şekerlemelerin pişirilmesi ve ambalajlanması; şekerleme pişirmede uyulması gereken genel kurallar, pişirme yöntemleri ve sistemleri, şekerlemelerin çalklanması ve havalandırılması, köpük oluşturma, köpüklerin stabilize edilmesi, havalandırılmış şekerler
6	Teorik	Bazı şekerleme tipleri ve özellikleri; marşmelov, nugat ve nişasta ve pektin jölelerinin başlıca bileşenler, işleme yöntemleri, işleme sırasında etkili faktörler, şekerleme formülleri, jel oluşturuçular, nişasta ve pektin jöleleri, lokum-cezerye yapımı
7	Teorik	Bazı şekerleme tipleri ve özellikleri; sert şekerler, başlıca bileşenleri ve işlevleri, sert şeker yapımı ve şekillendirme, saydam şeker yapımında dikkat edilecek hususlar, sert şeker formülleri; fac, karamaller, kremler ve kaplama şekerler
8	Teorik	Bazı şekerleme tipleri ve özellikleri; fac, karamaller, kremler ve kaplama şekerler ve başlıca bileşenleri ve işleme yöntemleri
9	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
10	Teorik	Çay teknolojisi; çayın kimyasal bileşimi, çayın siyah çaya işlenmesi, çayların eldesi ve sınıflandırılması, siyah çay tipleri, çay işleme sırasında oluşan biyokimyasal değişimler
11	Teorik	Çay teknolojisi; siyah çayın kalite ölçütleri ve dem kontrolü, çözünür çay, ekstraksiyon, aroma ayırma, krem çökeltme, süzme ve konsantre etme, kurutma, aglomerasyon ve aromatize etme
12	Teorik	Kahve teknolojisi; çekirdek kahvenin elde edilmesi ve işlenmesi, kavurma ve öğütme, kahve pişirme, çözünür kahve üretimi, ekstraksiyon, dehidratasyon, aromatize etme
13	Teorik	Kahve teknolojisi; çekirdek kahvenin elde edilmesi ve işlenmesi, kavurma ve öğütme, kahve pişirme, çözünür kahve üretimi, ekstraksiyon, dehidratasyon, aromatize etme
14	Teorik	Kahve teknolojisi; çekirdek kahvenin elde edilmesi ve işlenmesi, kavurma ve öğütme, kahve pişirme, çözünür kahve üretimi, ekstraksiyon, dehidratasyon, aromatize etme
15	Teorik	Genel Tekrar



16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final
----	------------------------------	-------

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	2	2	56
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
			Toplam İş Yükü (Saat)	78
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi	3

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Gıda teknolojisinin ana dalları dışında kalan ürün gruplarını ve işleme tekniklerini kavrar
2	Şeker üretimi konusunda bilgi ve deneyim kazanır ve kavrar
3	Şekerleme çeşitleri ve üretim aşamalarını kavrar ve uygular, benzer prosesleri tasarlar
4	Kakaodan çekirdeğin üretimini ve bundan elde edilen kakao tozu ve kakao yağı üretim aşamalarını kavrar
5	Çikolata ve çikolata tiplerinin üretim aşamalarını kavrar ve uygular
6	Kahve üretimi ve kuru çekirdek kahvenin elde edilmesi sürecini kavrar
7	Çay ve çay tipleri, siyah çay üretimi ve kalite özelliklerini kavrar

Program Çıktıları (Gıda Teknolojisi Programı)

1	Gıda üretiminde kullanılan teknolojileri öğrenme ve uygulayabilme
2	Güvenli gıda üretimi ile ilgili koşulları bilme ve sürdürülebilir gıda güvenliğini sağlayabilme
3	Gıda ürünleri üretiminde kullanılan temel işlemleri öğrenme ve uygulayabilme
4	Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
5	Temel kimya, gıda kimyası ve mikrobiyoloji bilgisine sahip olabilme
6	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme
7	Gıda kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını gıda mevzuatı açısından değerlendirebilme
8	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilme
9	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
10	Fikirlerini sözlü ve yazılı olarak ifade edebilme
11	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek mesleği ile ilgili gelişmeleri takip edebilme
12	Sektörün istediği nitelikte bir eleman olabilme

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ8	5	5	5	4	5
PÇ9	5	5	5	5	5
PÇ10	5	5	5	5	4
PÇ11	5	5	5	5	5
PÇ12	5	5	5	4	4

