



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Özel Gıdalar Teknolojisi	GKA222	4	3 + 0	5,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi - Ön Lisans (Yüz yüze)				
Amaç	Öğrencileri şeker, şekerleme, kakao, çikolata, çay ve kahve üretim teknolojisi konuları ile gofret, fondan, pekmez, tahin ve tahin helvası gibi çeşitli gıdaların üretimleri konusunda eğitme				
Ders İçeriği	Şeker teknolojisi, şekerleme teknolojisi, bazı şekerleme tiplerinin özellikleri, bileşenleri ve üretim yöntemleri, kakao ve çikolata teknolojisi, gofret ve fondan üretimi, tahin ve tahin helvası, katı ve sıvı pekmez üretimi, soya bazlı şekerlemeler, karamel teknolojisi, çay işleme teknolojisi, kahve teknolojisi.				
Ders Kaynakları	Altan A. 1997. Özel Gıdalar Teknolojisi. Ç.Ü. Ziraat Fakültesi Genel Yayın no:178, Adana. 251 s., Bilişli, A "Özel Gıdalar", Sıdaş, Çanakkale, 2013.				

Hafta	Konu
1	Şeker (Sakkaroz) Teknolojisine Giriş
2	Şeker Pancarı, Pancarın Şekere İşlenmesi-1
3	Şeker Kamışı ve Şekere İşlenmesi
4	Kakao Tozu ve Kakao Yağı
5	Çikolata Tipleri ve Bileşimleri
6	Çikolata Yapımı ve Özellikleri
7	Şekerleme Bileşenleri (Doğal ve yapay tatlandırıcılar, diğer bileşenler)
8	Şekerlemelerin Pişirilmesi
9	Şekerlemelerin Çalkalanması ve Havalandırılması, Şekillendirilmesi
10	Gofret, fondan, tahin ve tahin helvası üretimi
11	Bazı Şekerleme Tiplerinin Özellikleri, Bileşenleri ve Yapım Yöntemleri
12	Çay teknolojisi, çayın kimyasal bileşimi, çayın siyah çaya işlenmesi, siyah çayın kalite ölçütleri
13	Kahve teknolojisi, çekirdek kahvenin elde edilmesi ve işlenmesi, kavurma ve öğütme, kahve pişirme, çözünür kahve üretimi
14	Konuların tekrarı

Program Çıktıları	
1	Matematik, fen bilimleri ve kendi alanı ile ilgili yeterli düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme becerisi.
2	Temel düzeyde bilgi ve iletişim teknolojisi araçları ile alanındaki yazılımları, donanımları kullanma becerisi.
3	Atatürk ilkeleri konusunda bilinçli ve İnkılâp Tarihi konusunda bilgi sahibi, tarihi değerlere ve insan haklarına saygılı olma.
4	Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurabilme ve düşüncelerini ve önerilerini paylaşılabilmek; kendisini ve mesleğini temel düzeyde bir yabancı dilde (İngilizce) ifade edebilme becerisi.
5	Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek.
6	Yönetim sistemlerinin kurulması, yürütülmesi, akredite edilmesi, denetlenmesi veya mevcut sistemin iyileştirilmesinde öncü rol üstlenme becerisi.
7	Problemleri analiz edebilme, çözüm önerileri geliştirebilme ve uygun yöntem veya modelleme tekniklerini uygulayabilme becerisi.
8	Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilmek. Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.
9	Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilmek.
10	Gıdaların kalitelerinin belirlenmesindeki temel unsurları öğrenmek ve gıda kalite ve güvenliğinin belirlenmesindeki analizleri uygulayabilme becerisi.
11	Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.
12	Geleneksel ve modern üretim yöntem ve araçları, üretim planlama, fizibilite ve fabrika düzenleme konularında bilgi sahibi olma becerisi.
13	Mesleki alanda iş sağlığı ve güvenliği, risk analizi, iş hukuku ve hukuksal sonuçları konusunda bilgisine sahip; etik ilke ve yaklaşımları kavramış, sosyal sorumluluk ve çevre bilincini kazanmış olma.
14	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojiye gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.
15	Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında farkındalık.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
Özel gıdaların tanınması	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Özel gıdaların üretim yöntemlerinin öğrenilmesi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Özel gıdaların tipleri ve bileşenleri hakkında bilgi edinilmesi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-