



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Özel ve Geleneksel Gıdalar	GDM4182	2	4	2	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz, Bahar
---------	------------

Dersin Dili	Tanımlanmamış
-------------	---------------

Dersin Seviyesi	Lisans Seviyesi
-----------------	-----------------

Ders Kategorisi	Uzmanlık/Alan Dersleri
-----------------	------------------------

Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze
----------------------	----------

Dersi Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
----------------------------	--------------------------

Dersin Koordinatörü	Ömer Said TOKER
---------------------	-----------------

Dersi Veren(ler)	Ömer Said TOKER
------------------	-----------------

Asistan(lar)ı	
---------------	--

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
--------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Dersin 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)
----------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok
-------------------------------	-----

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Şeker, Çikolata ve Çikolata Ürünleri, Şekerleme Ürünleri ve Sakız Üretimi hakkında bilgi edinilmesi,
2	Çikolata ve Çikolata Ürünleri, Şekerleme Ürünleri ve Sakız Kalite Özellikleri hakkında bilgi edinilmesi,
3	Fonksiyonel Çikolata ve Çikolata Ürünleri, Şekerleme Ürünleri ve Sakız hakkında bilgi edinilmesi,
4	Şeker, Çikolata ve Çikolata Ürünleri, Şekerleme Ürünleri ve Sakız Ürünleri ile ilgili karşılaşılan problemler hakkında bilgi edinilmesi,
5	Pekmez, Çay, Bal gibi ürünler hakkında bilgi edinilmesi

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Ders Hakkında Genel Bilgi ve Tanışma	İlgili Kaynaklar
2	Şeker Üretimi	İlgili Kaynaklar
3	Çikolata ve Çikolata Ürünleri	İlgili Kaynaklar
4	Çikolata ve Ürünleri Formülasyonu	İlgili Kaynaklar
5	Çikolata ve Ürünleri Kalite Parametreleri	İlgili Kaynaklar

6	Şeker ve Şekerleme Teknolojisi	İlgili Kaynaklar
7	Çikolata Teknolojisi	İlgili Kaynaklar
8	Ara Sınav 1	İlgili Kaynaklar
9	Ara Sınav	İlgili Kaynaklar
10	Şekerleme Ürünleri Kalite Özellikleri	İlgili Kaynaklar
11	Sakız Teknolojisi	İlgili Kaynaklar
12	Sakız Kalite Özellikleri	İlgili Kaynaklar
13	Ödev Sunumları	İlgili Kaynaklar
14	Ödev Sunumları	İlgili Kaynaklar
15	Final	İlgili Kaynaklar

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım	0	
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği	0	0
Ödev	1	30
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	30
Final	1	40
Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı		60
Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı		40
TOPLAM		100

AKTS İşyükü Tablosu

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	13	2	26
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	14	1	14
Derse Özgü Staj			
Ödev	1	20	20
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği	0	0	0
Projeler			

Sunum / Seminer			
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	15	15
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	30	30
		Toplam İşyükü	105
		Toplam İşyükü / 30(s)	3.50
		AKTS Kredisi	4
Diğer Notlar	Yok		