

**ÖZEL GIDALAR  
LİSANS DERS İÇERİĞİ**

<b>Dersin Kodu-Adı:</b> Özel Gıdalar				<b>Programın Adı:</b> Beslenme ve Diyetetik Bölümü				
<b>Yarıyıl</b>	<b>Eğitim ve Öğretim Yöntemleri: Anlatım-Sunum, Soru-Cevap, Tartışmalı Ders, Grup Çalışması</b>						<b>Krediler</b>	
	Teori	Uyg.	Lab.	Proje/Alan Çalışması	Diğer	Toplam	KYAU Kredi	AKTS Kredisi
Güz	2	-	-	-	-	2	2	3
<b>Ders Dili</b>	Türkçe							
<b>Zorunlu/Seçmeli</b>	Ortak Seçmeli							
<b>Ön şartlar</b>	Yok							
<b>Dersin Amacı</b>	Şeker, kakao ve çikolata, şekerleme, çay ve kahve gibi gıdaların üretim teknolojileri konusunda temel bilgileri vermektir							
<b>Dersin İçeriği</b>	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; çay teknolojisi (siyah çay ve çözümlü çay); kahve teknolojisi (çekirdek kahve ve çözümlü kahve)							
<b>Ders kitabı ve/veya kaynaklar</b>	1. Altan, A. 1997. Özel Gıdalar (Şeker, Kakao ve Çikolata, Şekerleme, Çay, Kave) Teknolojisi. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Genel Yayın No: 178, Ders Kitapları Yayın No: 55, 251 sayfa, Adana.							
<b>Değerlendirme Ölçütleri</b>							Varsa (X) olarak işaretleyiniz	
	Arasınavlara (%40)						X	
	Kısa sınavlar							
	Ödevler							
	Projeler							
	Dönem ödevi							
	Laboratuvar							
	Diğer							
<b>Ders Sorumlusu</b>	Dr. Öğr. Üyesi Mehmet KÖTEN							
<b>Hafta</b>	<b>Konular</b>							
1	Ders tanıtımı ve derse giriş							
2	Şeker teknolojisi; şeker pancarının yapısı ve kimyasal bileşimi							
3	Şeker teknolojisi; pancarın şekere işlenmesi ve uygulanan ön işlemler, pancardan ham şerbet elde edilmesi, ham şerbetin temizlenmesi, koyulaştırma, kristalizasyon, ham şeker elde edilmesi ve arıtma; şeker kamışı ve şekere işlenmesi							
4	Kakao ve çikolata teknolojisi; kakao çekirdeği, kakao tozu ve kakao yağı üretimi; çikolata, çikolata tipleri ve bileşimi, çikolata yapımı							
5	Çikolatanın özellikleri, çikolata kaplamalar ve kaplama tekniği							
6	Şekerleme teknolojisi; şekerleme çeşitleri, kristal boyutları, şekerleme bileşenleri, doğal tatlandırıcılar, yapay tatlandırıcılar, diğer bileşenler							
7	Vize sınavı							
8	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							
9	Bazı şekerleme tipleri ve özellikleri; marshmelov, nugat ve nişasta ve pektin jölelerinin başlıca bileşenler, işleme yöntemleri, işleme sırasında etkili faktörler, şekerleme formülleri, jel oluşturucular, nişasta ve pektin jöleleri, lokum-cezerye yapımı							
10	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							
11	Bazı şekerleme tipleri ve özellikleri; fac, karamaller, kremler ve kaplama şekerler ve başlıca bileşenleri ve işleme yöntemleri							
12	Çay teknolojisi; çayın kimyasal bileşimi, çayın siyah çaya işlenmesi, çayların eldesi ve sınıflandırılması, siyah çay tipleri, çay işleme sırasında oluşan biyokimyasal değişimler							
13	Çay teknolojisi; siyah çayın kalite ölçütleri ve dem kontrolü, çözümlü çay, ekstraksiyon, aroma ayırma, krem çökeltme, süzme ve konsantre etme, kurutma, aglomerasyon ve aromatize etme							
14	Kahve teknolojisi; çekirdek kahvenin elde edilmesi ve işlenmesi, kavurma ve öğütme, kahve pişirme, çözümlü kahve üretimi, ekstraksiyon, dehidratasyon, aromatize etme							