



KİLİS 7 ARALIK ÜNİVERSİTESİ

REKTÖRLÜK
ORTAK SEÇMELİ DERSLER
2025-2026 BAHAR YARIYILI

0100185	Özel Gıdalar				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	0100185	Özel Gıdalar	2	2	3

Dersin Dili:

Türkçe

Dersin Düzeyi:

Fakülte

Dersin Staj Durumu:

Yok

Bölümü/Programı:

ORTAK SEÇMELİ DERSLER

Dersin Türü:

Seçmeli

Dersin Amacı:

Şeker, kakao ve çikolata, şekerleme, çay ve kahve gibi gıdaların üretim teknolojileri konusunda temel bilgileri vermektir.

Ders İçeriği:

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)

Ön Koşulları:**Dersin Koordinatörü:**

Yok

Dersi Veren:Doç. Dr. Mehmet KÖTEN mehmetkoten@kilis.edu.tr**Dersin Yardımcıları:**

Yok

Dersin Kaynakları

Ders Notları	: 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.
Kaynakları	: 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.
Dökümanlar	: 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.
Ödevler	: 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.
Sınavlar	: 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.

Ara sınav, yarıyıl sonu sınavı

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 100

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Ders tanıtımı ve derse giriş		
2	Şeker teknolojisi; şeker pancarının yapısı ve kimyasal bileşimi		
3	Şeker teknolojisi; pancarın şekerle işlenmesi ve uygulanan ön işlemler, pancardan ham şerbet elde edilmesi, ham şerbetin temizlenmesi, koyulaştırma, kristalizasyon, ham şeker elde edilmesi ve artma; şeker kamışı ve şekerle 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 çalkanması ve havalandırılması, köpük oluşturma, köpüklerin stabilize edilmesi, havalandırılmış şekerler		
9	Bazı şekerleme tipleri ve özellikleri; marşmelov, nugat ve nişasta ve pektin jölelerinin başlıca bileşenler, işleme yöntemleri, işleme sırasında etkili faktörler, şekerleme formülleri, jel oluşturmalar, 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 çöktürme, süzme ve konsantrasyon, kurutma, aglomerasyon ve aromatize etme		
14	Kahve teknolojisi; çekirdek kahvenin elde edilmesi ve işlenmesi, kavurma ve öğütme, kahve pişirme, çözümlü kahve üretimi, ekstraksiyon, dehidrasyon, aromatize etme		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No Açıklama

Ö01	Bu dersi alıp, başarılı olmuş bir öğrenci çay, şeker, çikolata ve şekerleme üretimini önemli ölçüde gerçekleştirebilir.
Ö02	Gıda teknolojisinin ana dalları dışında kalan ürün gruplarını ve işleme tekniklerini kavrar.
Ö03	Şekerleme çeşitleri ve üretim aşamalarını kavrar ve uygular, benzer prosesleri tasarlar.
Ö04	Kakao çekirdeğinin üretimi ve bundan elde edilen kakao tozu ve kakao yağı üretim aşamalarını kavrar.
Ö05	Kahvenin elde edilmesi sürecini kavrar.
Ö06	Çay ve çay tipleri, siyah çay üretimi ve kalite özelliklerini kavrar.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No Açıklama

P02	Öğrenciler, farklı disiplinlere ait bilgi ve yaklaşımları ilişkilendirerek disiplinler arası bakış açısı kazanır ve bu yaklaşımı akademik, mesleki ve toplumsal uygulamalara yansıtır.
P03	Öğrenciler, kendi program derslerine ek olarak sunulan ortak seçmeli dersler aracılığıyla ilgi alanları ve yetenekleri doğrultusunda bilgi, beceri ve yetkinliklerini geliştirir.
P05	Öğrenciler, ortak seçmeli ders etkinlikleri aracılığıyla iletişim, ekip çalışması ve iş birliği becerileri geliştirir; toplumsal ve etik sorumluluk bilinci kazanır.
P06	Öğrenciler, ortak seçmeli dersler sayesinde kişisel ve mesleki gelişimlerini destekleyen çok yönlü bir öğrenme profili oluşturur ve yaşam boyu öğrenme bilinci geliştirir.
P04	Öğrenciler, disiplinler arası bilgi ve deneyimleri bütünleştirerek problemlere eleştirel ve yaratıcı çözümler üretir.
P01	Öğrenciler, kendi alanları dışındaki disiplinlere ait temel kavram, kuram ve yöntemleri tanımlar ve çok yönlü düşünme becerisi geliştirir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	3	10	30
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	10	10
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	10	10
Toplam İş Yükü			78
AKTS Kredisi			3

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları						
Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek						

	P01	P02	P03	P04	P05	P06
Tüm	5	5	5	5	5	5
Ö01	5	5	5	5	5	5
Ö02	5	5	5	5	5	5
Ö03	5	5	5	5	5	5
Ö04	5	5	5	5	5	5
Ö05	5	5	5	5	5	5
Ö06	5	5	5	5	5	5