GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	SPECIAL FOODS TECHNOLOGY / SPECIAL FOODS TECHNOLOGY	
Ders Kodu / Course Code	UGTS2512016272	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	3.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	
Amacı / Purpose	Bu ders ile öğrencilere; tekniğine uygun olarak özel gıdaların üretim kontrolünün kazandırılması amaçlanmaktadır.	The aim of the course is •to give the students basic information about sugar, cocoa, chocolate confectionary technology •to provide the basic knowledge about tea and coffee production technology •to develop the research ability of students
İçeriği / Content	Kakao ve çikolata teknolojisi, bal teknolojisi, pekmez teknolojisi, lokum, sert şeker, marşmelow ve nuga teknolojisinin işlenmesi. Ketçap ve mayonez teknolojisi hakkında bilgi verilmesi. İşletmede kullanılan alet ekipman, hammadde ve katkı maddelerinin tanınması. Ürün hata ve kusurlarının aktarılması.	•Sugar Technology •Production of Glucose Syrup •Cocoa and Chocolate Technology •Confectionery Technology •Tea and Coffee Technology

Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	Week 1Sugar Technology1,2 Week 2Sugar Technology1,2 Week 3Production of Glucose Syrup1,2 Week 4Cocoa Technology1,2 Week 5Chocolate Technology1,2 Week 6Confectionery Technology1,2 Week 7Soft and Hard Candy Technology1,2 Week 8Midterm Exam Week 9Cooking of Toffee and Packaging1,2 Week 10Marshmallow, Jellies Nougat Technology1,2 Week 11Starch, Pectin Jellies1,2 Week 12Tea Technology1,2 Week 13Tea Technology1,2 Week 14Coffee Technology1,2 Week 15Coffee Technology1,2 Week 16Final
Staj Durumu / Internship Status	Yok	
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Turan, S. 2010. Özel Gıdalar Teknolojisi Ders Notları. Abant İzzet Baysal Üniversitesi. Altan, A., 2003, Özel Gıdalar Teknolojisi, Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, ADANA.	
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Serap ÖRÜNDÜ	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Bal işlenmesini kontrol eder	To gain knowledge on contemporary issues related with the special foods technology and the possible future developments
2	Pekmez üretimini kontrol eder	To develop their technical competencies
3	Çikolata üretimini kontrol eder	Able to improve their research skills
4	Lokum üretimini kontrol eder	Able to learn how to learn both individuals and in teams and that learning is a lifelong process.
5	Tahin Helvası üretimini kontrol eder	
6	Yumuşak Şeker üretimini kontrol eder	
7	Sert Şeker üretimini kontrol eder	

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
1	Bal işlenmesini kontrol etmek				
	Sugar Technology				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
2	Bal işlenmesini kontrol etmek Pekmez üretimini kontrol etmek				
	Sugar Technology				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
3	Pekmez üretimini kontrol etmek				
	Production of Glucose Syrup				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
4	Çikolata üretimini kontrol etmek				
	Cocoa Technology				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
5	Çikolata üretimini kontrol etmek				
	Chocolate Technology				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Lokum üretimini kontrol etmek				
	Confectionery Technology				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Lokum üretimini kontrol etmek Tahin helvası üretimini kontrol etmek				
	Soft and Hard Candy Technology				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara sınav				
	Midterm Exam				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tahin helvası üretimini kontrol etmek				
	Cooking of Toffee and Packaging				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yumuşak şeker üretimini kontrol etmek				
	Marshmallow, Jellies Nougat Technology				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yumuşak şeker üretimini kontrol etmek Sert şeker üretimini kontrol etmek				
	Starch, Pectin Jellies				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sert şeker üretimini kontrol etmek				
	Tea Technology				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ketçap ve mayonez üretimini kontrol etmek				
	Tea Technology				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ketçap ve mayonez üretimini kontrol etmek				
	Coffee Technology				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Toz halindeki gıda ürünleri üretimini kontrol etmek				
	Coffee Technology				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dönem sonu sınavı				
	Final				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	70
Alan Gezisi / Field Trip	1	15
Makale Kritik Etme / Criticising Paper	1	15
Toplam / Total:	3	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	20.00	20.00
Final Sınavı / Final Examination	1	30.00	30.00
Uygulama/Pratik / Practice	4	5.00	20.00
Tartışma / Discussion	8	1.00	8.00
Soru-Yanıt / Question-Answer	8	1.00	8.00
Okuma / Reading	5	1.00	5.00
Laboratuvar Ara Sınavı / Report	1	1.00	1.00
Toplam / Total:	28	59.00	92.00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 92.00/30.00 = 3.07 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 92.00 / 30.00 = 3.07 ~

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes														
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14	1.1.15
1.Bal işlenmesini kontrol eder / To gain knowledge on contemporary issues related with the special foods technology and the possible future developments	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5				3
2.Pekmez üretimini kontrol eder / To develop their technical competencies	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5				3
3.Çikolata üretimini kontrol eder / Able to improve their research skills	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5				3
4.Lokum üretimini kontrol eder / Able to learn how to learn both individuals and in teams and that learning is a lifelong process.	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5				3
5.Tahin Helvası üretimini kontrol eder /	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5				3
6.Yumuşak Şeker üretimini kontrol eder /	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5				3
7.Sert Şeker üretimini kontrol eder /	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5				3

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high