

Dersin Adı	D. Kodu	Yarıyılı	T + U	Kredisi	AKTS
Şekerleme Teknolojisi	5110135	Güz	3+0	3	6
Ön Koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Yüksek Lisans				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörleri					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Şekerleme çeşitleri, bileşimleri ve kullanılan tatlandırıcılar konusunda bilgi edinilmesi, farklı şekerleme çeşitlerinin ve üretim tekniklerinin anlaşılması.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<p>Bu dersin sonunda öğrenci;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Şekerleme çeşitlerinde ürüne göre uygun olan farklı işleme yöntemlerini bilir ve uygular. 2.Şekerlemelerin pişirilmesi hakkında bilgi sahibi olur. 3.Şekerleme endüstrisinin sorunlarını anlar ve çözüm üretir. 4.Söz konusu sektörde üretim ve laboratuvar uygulamalarında yön gösterir. 5.Kalite değerlendirmesi yapar. 				
Dersin İçeriği	Şekerleme çeşitleri ve bileşenleri, doğal ve yapay tatlandırıcılar, bazı şekerleme tipleri ve özellikleri.				
Haftalar					
1.	Şekerleme çeşitleri				
2.	Şekerlemelerde kristal boyutları				
3.	Şekerleme bileşenleri				
4.	Yapay tatlandırıcılar ve diğer bileşenler				
5.	Şekerlemelerin pişirilmesi				
6.	Şekerlemelerin çalkalanması ve havalandırılması				
7.	Ara Sınav				
8.	Köpük oluşturulması ve köpüklerin stabilize edilmesi				
9.	Şekerlemelerin şekillendirilmesi				
10.	Şekerlemelerin ambalajlanması				
11.	Şekerleme tipleri ve özellikleri				
12.	Sert şekerler				
13.	Nugatlar				
14.	Diğer şekerleme çeşitleri				
Genel Yeterlilikler	<ol style="list-style-type: none"> 1-Şekerleme endüstrisini ve uygulanan işlemleri bilir. 2-Bileşime giren hammadde ve ürün arasında ilişki kurar. 3-Hammadde seçimi yapar. 5-Standartlara uygun kaliteli son ürün elde eder. 6-Hammadeye ve ürüne bağlı olarak farklı pişirme ve üretim yöntemleri kullanarak şekerleme yapar. 7-Son üründe kalite değerlendirmesi yapar. 				
Kaynaklar	Altan, A. (1989). <i>Özel Gıdalar Teknolojisi</i> . Adana: Ç.Ü.Ziraat Fak.				
Değerlendirme Sistemi					
Ara Sınav : % 40					
Final : % 60					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	
ÖÇ1	4	3	3	3	3	2	3	4	2	4	4	4	4	4	
ÖÇ2	5	3	4	3	4	2	4	4	2	4	4	5	4	4	
ÖÇ3	4	3	4	4	3	2	3	4	3	4	4	4	4	4	
ÖÇ4	4	4	5	3	5	4	4	4	2	4	4	4	4	4	
ÖÇ5	4	4	5	3	5	2	3	4	4	5	4	4	5	4	
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları															
Katkı Düzeyi	1 ÇokDüşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ1 3	PÇ1 4
Şekerleme Teknolojisi	4	3	4	3	4	2	3	4	3	4	4	4	4	4