



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Çikolata ve Şekerleme Ürünleri Teknolojisi	GDM5124	3	7.5	3	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

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

Dersin Dili	Türkçe
-------------	--------

Dersin Seviyesi	Yüksek 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	
--------------	--

Dersin İçeriği	
----------------	--

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

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenciler, çikolata, şekerleme ve sakız üretim teknolojileri hakkında bilgi sahibi olacaktır.
2	Öğrenciler, çikolata, şekerleme ve sakız kalite özellikleri hakkında bilgi sahibi olacaktır.
3	Öğrenciler, fonksiyonel çikolata, şekerleme ve sakız üretimi konusunda bilgi sahibi olacaktır.
4	Öğrenciler, çikolata, şekerleme ve sakız teknolojisindeki güncel gelişmeler konusunda bilgi sahibi olacaktır.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Kakao	İlgili kaynaklar
2	Çikolata formülasyonunda bulunan bileşenler	İlgili kaynaklar
3	Çikolata üretim teknolojisi	İlgili kaynaklar
4	Çikolata üretim teknolojisi	İlgili kaynaklar
5	Çikolata kalite özellikleri	İlgili kaynaklar
6	Şekerleme ve şekerleme çeşitleri	İlgili kaynaklar
7	Yumuşak şekerleme üretim teknolojisi	İlgili kaynaklar
8	Ara Sınav 1	İlgili kaynaklar
9		İlgili kaynaklar
10	Sert şekerleme üretim teknolojisi	İlgili kaynaklar
11	Şekerleme kalite özellikleri	İlgili kaynaklar
12	Sakız üretim teknolojisi	İlgili kaynaklar

13	Sakız kalite özellikleri	İlgili kaynaklar
14	Fonksiyonel gıda açısından çikolata ve şekerleme ürünleri	İlgili kaynaklar
15	Final	İlgili kaynaklar

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev	1	30
Sunum/Jüri	1	
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	14	3	42
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	14	2	28
Derse Özgü Staj			
Ödev	1	40	40
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler	1		0
Sunum / Seminer	1	30	30
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	30	30
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	50	50
Toplam İşyükü			220
Toplam İşyükü / 30(s)			7.33
AKTS Kredisi			7.5

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----