

Ankara Üniversitesi
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı
Açık Ders Malzemeleri

Ders izlençe Formu

Dersin Kodu ve İsmi	KGP 240 Özel Gıdalar
Dersin Sorumlusu	Öğr. Gör. Ayşen BABACAN
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Dersin Kredisi	2
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin İçeriği	Şeker pancarının bileşimi, pancarın şekerle işlenmesi, pancarın kıyılması, difüzyon, ham şerbet elde edilmesi, ham şerbetin temizlenmesi, ham şeker elde edilmesi, şekerleme çeşitleri ve şekerleme bileşenleri, şekerlemelerin pişirilmesi ve ambalajlanması, kakao üretim teknolojisi, çikolata üretim teknolojisi, çayın kimyasal bileşimi, siyah ve yeşil çay üretimi, kahve üretim teknolojisi, bal.
Dersin Amacı	Bu ders ile Hammadde kaynakları, şeker, şekerleme, çikolata, çay ve kahve teknolojileri konularında genel bilgi kazandırılmasını sağlamak ve yeni yaklaşımların kazandırılması amaçlanmaktadır.
Dersin Süresi	2+0/hafta
Eğitim Dili	Türkçe
Ön Koşul	Yok
Önerilen Kaynaklar	Altan, A. 2008. Özel gıdalar teknolojisi. Çukurova Üniversitesi Yayınları, Adana Bilişli, A. 2013. Özel Gıdalar. Sidaş yayınları, Çanakkale.
Dersin Kredisi (AKTS)	4
Laboratuvar	
Diğer-1	