



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
KÖŞK MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Fermente Gıdalarda Kalite								
Ders Kodu	KGK266			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	78 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Fermantasyon ve fermantasyon prosesleri konusunda öğrencileri bilgilendirmektir.								
Özet İçeriğı	Fermentasyona giriş, fermentasyon çeşitleri, fermentasyon yöntemleri ve fermentasyon prosesleri								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma, Problem Çözme								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Nurhan GÜNAY								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Süt ve Mamülleri Teknolojisi Prof.Dr. Mustafa Üçüncü Ege üniversitesi Mühendislik Fakültesi Yayınları
---	---

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Fermentasyona Giriş, Fermentasyon Çeşitleri, Fermentasyon Yöntemleri
2	Teorik	Turşu Üretimi
3	Teorik	Sirke Üretimi
4	Teorik	Sofralık Zeytin Fermantasyonu
5	Teorik	Sofralık Zeytin Fermantasyonu
6	Teorik	Ekmek Mayası Fermantasyonu
7	Teorik	Boza Fermantasyonu, Şalgam Suyu Fermantasyonu
8	Teorik	Arasınav
9	Teorik	Çay ve Kahve
10	Teorik	Fermente Süt Ürünleri
11	Teorik	Fermente Süt Ürünleri
12	Teorik	Fermente Et Ürünleri
13	Teorik	Fermente Et Ürünleri
14	Teorik	Fermente Alkollü İçkiler
15	Teorik	Genel tekrar
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final



Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	2	2	56
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
			Toplam İş Yükü (Saat)	78
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi	3

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Fermentasyonu ve çeşitlerini öğrenmek
2	Fermentasyon yöntemlerini öğrenmek
3	Fermentasyon proseslerini öğrenmek
4	Laktik asit fermentasyonunu öğrenmek
5	Etil alkol fermentasyonunu öğrenmek

Program Çıktıları (Gıda Teknolojisi Programı)

1	Gıda üretiminde kullanılan teknolojileri öğrenme ve uygulayabilme
2	Güvenli gıda üretimi ile ilgili koşulları bilme ve sürdürülebilir gıda güvenliğini sağlayabilme
3	Gıda ürünleri üretiminde kullanılan temel işlemleri öğrenme ve uygulayabilme
4	Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
5	Temel kimya, gıda kimyası ve mikrobiyoloji bilgisine sahip olabilme
6	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme
7	Gıda kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını gıda mevzuatı açısından değerlendirebilme
8	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilme
9	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
10	Fikirlerini sözlü ve yazılı olarak ifade edebilme
11	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek mesleği ile ilgili gelişmeleri takip edebilme
12	Sektörün istediği nitelikte bir eleman olabilme

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ3	5	4	5	5	5
PÇ4	4	5	4	5	4
PÇ5	5	5	5	4	4
PÇ6	5	5	4	4	5
PÇ7	5	5	5	5	5
PÇ8	4	4	5	5	4
PÇ9	5	5	4	4	5
PÇ10	4	5	5	5	4
PÇ11	4	4	4	5	5
PÇ12	5	5	5	5	5

