



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

Dersin Adı	Alkollü ve Alkolsüz İçecekler Teknolojisi								
Ders Kodu	KGT244			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	75 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak alkollü ve alkolsüz içecekler üretimini kontrol etme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.								
Özet İçeriği	Fermantasyon teknolojisinin tanımlanması. Alkollü içki teknolojisinde mikroorganizmaların önemi, Alkollü içki teknolojisinde kullanılan ham maddeler ve üretim aşamaları								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Ribéreau-Gayon, P., Dubourdieu, D., Donéche, B., Lonvaud, A., 2000, Handbook of Enology- The Microbiology of Wine and Vinification, Vol.1, John Wiley & Sons, Chichester, England.
---	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Şıra eldesi
2	Teorik	Şıra eldesi
3	Teorik	Kaynatma
4	Teorik	Soğutma ve dolun
5	Teorik	Soğutma ve dolun
6	Teorik	Ön işlemler
7	Teorik	Presleme
8	Ara Sınav (Vize)	Arasınav
9	Teorik	Fermantasyon
10	Teorik	Fermantasyon
11	Teorik	Dinlendirme ve dolun
12	Teorik	Dinlendirme ve dolun
13	Teorik	Karışım hazırlama
14	Teorik	Karışım hazırlama
15	Teorik	CO2 İlavesi
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem sonu sınavı

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	2	2	56
Bireysel Çalışma	9	0	1	9
Ara Sınav	1	3	1	4
Dönem Sonu Sınavı	1	6	0	6
Toplam İş Yüğü (Saat)				75
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Fermantasyon teknolojisini bilir.
2	Bira üretimini kontrol eder
3	Yüksek alkollü içki üretim teknolojisini kontrol eder
4	Farklı içki üretim teknolojisini kontrol eder.
5	Farklı fermantasyon teknolojisini bilir.

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

	ÖÇ2	ÖÇ3
PÇ1	5	5
PÇ2	5	5
PÇ3	5	4
PÇ4	4	4
PÇ5	4	5
PÇ6	4	5
PÇ7	5	5
PÇ8	4	4
PÇ9	5	4
PÇ10	5	4
PÇ11	4	5
PÇ12	5	5

