



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ 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		Fermentasyon ve fermentasyon 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)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

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 Fermentasyonu
5	Teorik	Sofralık Zeytin Fermentasyonu
6	Teorik	Ekmek Mayası Fermentasyonu
7	Teorik	Boza Fermentasyonu, Şalgam Suyu Fermentasyonu
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 Kalite Kontrolü ve Analizi Programı)

1	Matematik, fen bilimleri ve temel mühendislik konularında yeterli altyapıya sahip olma; bu alanlardaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilmek.
2	Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak, verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilme becerisine sahip olmak.
3	Alanı ile ilgili uygulamalar için gerekli olan modern teknikleri, araçları ve bilişim teknolojilerini belirleme ve etkin kullanabilmek.
4	Alanı ile ilgili uygulamalarda öngörülmeven durumlarla karşılaştığında çözüm üretebilme, takımlarda sorumluluk alabilme veya bireysel çalışma yapabilme becerisi ile donatılmış olmak.
5	Etkili iletişim kurma tekniklerine hâkim ve alanındaki yenilikleri takip edebilecek düzeyde bir yabancı dil bilgisine sahip olmak.
6	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci; bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi kazandırmak.
7	Tarihi değerlere saygılı, sosyal sorumluluk, evrensel, toplumsal ve mesleki etik bilincine sahip olmak.
8	İş güvenliği, işçi sağlığı ve çevre koruma bilgisi ve bilincine sahip olmak.
9	Alanının gerektirdiği temel düzeyde bilgisayar yazılım ve donanımlarını kullanabilme becerisi kazandırmak.
10	Sanayi ve hizmet sektöründeki üretim süreçlerini yerinde inceleyerek uygulama becerisi kazandırmak.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3
PÇ1	4	4	4
PÇ2	4	4	4
PÇ3	4	4	4
PÇ4	4	4	4
PÇ10	4	4	4

