



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ**  
**GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI**  
**DERS BİLGİ FORMU**

Dersin Adı	Alkollü ve Alkolsüz İçecek Analizleri								
Ders Kodu	GKA208			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	45 (Saat)	Teori	1	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Alkollü ve alkolsüz içecekler hakkında temel bilgiler verip bu bilgileri yeni ürünlerde kullanmayı amaçlamaktadır. Ayrıca çeşitli meyve ve sebzeden üretilen alkollü ve alkolsüz içeceklerin ayrımını yapmayı amaçlar.								
Özet İçeriği	Gazlı ve gazsız içeceklerin üretimi Şarap üretimi, bira üretimi, şalgam vs gibi birçok içeceğin üretimin nasıl olduğunu öğretilmektedir.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Doç. Dr. Vadullah EREN								

#### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

#### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	İçki Teknolojisi. 2005. Ahmet Aktaş ve Bahattin Özdemir. Detay Yayınlar
2	Alkol ve Alkollü İçkiler Teknolojisi. 1983. Prof.Dr. İlşil Fidan-Prof.Dr. İsmet Şahin. Ank Üniv. Zira fak. Yay.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Suyun insan yaşamındaki önemi
2	Teorik	Suların özellikleri, su çeşitleri ve su analizleri
3	Teorik	Kirlenen suların temizlenme analizleri
4	Teorik	İçilebilir su çeşitleri (doğal kaynak ve arıtılmış su vs)
5	Teorik	Gazlı içecekler ve gazlı içecek analizleri
6	Teorik	Meyveli gazlı içecekler, Kolalı içecek, Tonik, Yapay veya esanslı içecekler
7	Teorik	Pastorizasyon ve meyve suyu içecekleri analizleri
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Bira üretimi ve biranın hammadde analizleri
10	Teorik	Şarap üretimi ve şarap analizleri
11	Teorik	Şarap bileşenleri ve fermente işlemler analizleri
12	Teorik	Şarap üretim aşamaları
13	Teorik	Kırmızı şarap üretimi ve üretim aşamaları
14	Teorik	Şaraplarda görülen bozukluk analizleri
15	Teorik	Distile alkollü içecekler ve distile uygulamalar
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem sonu sınav

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	15	2	0	30
Ara Sınav	1	5	0	5
Dönem Sonu Sınavı	1	10	0	10
Toplam İş Yüğü (Saat)				45
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

\*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



**Dersin Öğrenme Çıktıları**

1	Suyun önemi ve suyun işlenmesini öğrenme
2	Gazlı ve gazsız içecekler hakkında temel bilgi edinilmesi
3	Şarap üretimi ve üretim için gerekli maddeler
4	Meyve suyu üretimini öğrenme
5	Fermentasyon işlemini ve bu işlemin uygulandığı başlıca yerleri öğrenme

**Program Çıktıları (Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı)**

1	Gıda ürünleri ile ilgili konularda temel bilgilere sahip olma
2	Gıda ürünlerinde üretim ve hijyen, muhafaza, mikrobiyoloji, kalite kontrolü ve analizi konularına hakim olma
3	Laboratuarda çalışma ve laboratuvar malzemelerini kullanabilme bilgisi, becerisi ve disiplinine sahip olma
4	Alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirme.
5	Çalışma alanlarının gerektirdiği düzeyde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanma
6	Bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket etme
7	Çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olma.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	4	4	3	3	3
PÇ2	4	4	3	3	3
PÇ3	4	4	3	3	3
PÇ4	4	4	3	3	3
PÇ5	4	4	3	3	3
PÇ6	4	4	3	3	3
PÇ7	4	4	3	3	3

