Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuar (saat/hafta)
Fermentasyon Teknolojisi	GDM4171	2	4	2	0	0

Önkoşullar	Yok

Yarıyıl	Güz, Bahar

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Seviyesi	Lisans Seviyesi
Ders Kategorisi	Uzmanlık/Alan Dersleri
Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze

Dersi Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
Dersin Koordinatörü	Muhammet ARICI
Dersi Veren(ler)	Muhammet ARICI
Asistan(lar)ı	

Dersin Amacı	Öğrencilere fermente gıdaların üretim teknolojisi hakkında teorik ve uygulamaya dayalı birikim kazandırılmasıdır.
Dersin İçeriği	Fermentasyonun tanımı, fermentasyon mikroorganizmaları, alkol fermentasyonu ve diğer fermentasyonlar, mikrobiyel metabolizmanın esasları, bira teknolojisi, şarap teknolojisi, distile alkollü içkiler teknolojisi, sirke teknolojisi, laktik asit fermentasyonları ve teknolojileri.
Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenci fermantasyonun tanımını ve mikroorganizmaları bilir.
2	Öğrenci destile alkollü içkilerin üretim teknolojilerini bilir.
3	Öğrenci şarap üretim teknolojilerini bilir.
4	Öğrenci bira üretim teknolojilerini bilir.
5	Öğrenci sirke üretim teknolojilerini bilir.
6	Öğrenci turşu, zeytin ve boza üretim teknolojilerini bilir.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Fermantasyonun tanımı, mikroorganizmaları ve çeşitleri	İlgili Kaynaklar
2	Etil alkol fermantasyonun kinetiği ve hammaddeleri	İlgili Kaynaklar
3	Fermentasyon mikroorganizmaları	İlgili Kaynaklar
4	Mikrobiyel metabolizmanın esasları	İlgili Kaynaklar
5	Malt teknolojisi	İlgili Kaynaklar
6	Bira teknolojisi	İlgili Kaynaklar
7	Şarap teknolojisi	İlgili Kaynaklar

8	Midterm 1	-
9	Damıtık alkollü içecekler: Eskitilen damıtık alkollü içecekler	İlgili Kaynaklar
10	Damıtık alkollü içecekler: Eskitilmeyen damıtık alkollü içecekler	İlgili Kaynaklar
11	Sirke	İlgili Kaynaklar
12	Turşular	İlgili Kaynaklar
13	Sofralık zeytin	İlgili Kaynaklar
14	Diğer bitkisel fermente gıdalar	İlgili Kaynaklar
15	Final	-

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği	1	10
Ödev	1	10
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	40
Final	1	40
Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı		60
Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı		40
TOPLAM		100

AKTS İşyükü Tablosu

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	13	2	26
Laboratuar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	10	2	20
Derse Özgü Staj			
Ödev	1	10	10
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği	1	5	5
Projeler			
Sunum / Seminer			
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	25	25

Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	25	25
		Toplam İşyükü	111
		Toplam İşyükü / 30(s)	3.70
		AKTS Kredisi	4

Diğer Notlar	Yok