



## Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Fungal fermentasyonlar ve mayalar	GDM6108	3	7.5	3	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz, Bahar
---------	------------

Dersin Dili	Türkçe
-------------	--------

Dersin Seviyesi	Doktora Seviyesi
-----------------	------------------

Ders Kategorisi	Temel Meslek Dersleri
-----------------	-----------------------

Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze
----------------------	----------

Dersi Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
----------------------------	--------------------------

Dersin Koordinatörü	Enes DERTLİ
---------------------	-------------

Dersi Veren(ler)	Enes DERTLİ
------------------	-------------

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Küf ve mayaların kullanımı veya iştirakiyle üretilen ürünlerin teknolojileri, bitkisel fermente ürünlerin tanıtımı ve bitkisel ürünlerden fermentasyon yoluyla yeni ürünler elde etme teknikleri, fermente gıdaların üretim teknolojisi hakkında teorik ve uygulamaya dayalı bilgi kazandırılmasıdır.
--------------	---

Dersin İçeriği	Fermentasyonun tanımı, tarihçesi, gıda fermentasyonunda etkili önemli mikroorganizma grupları, çeşitli bitkisel fermente ürünler, sütün fiziksel ve kimyasal özellikleri, starter kültürler, yoğurt ve fermentasyonla üretilen diğer içme sütü ürünleri ve alkol fermentasyonu
----------------	--

Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok
-------------------------------	-----

### Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenci fermentasyonun tanımı, tarihçesi, gıda fermentasyonunda etkili önemli mikroorganizma gruplarını öğrenir
2	Öğrenci hardaliye, boza ve şalgam yapımını bilir.
3	Sirke ve turşu yapımını bilir.
4	Yeşil zeytin ve siyah zeytin üretimini bilir.
5	Fermente süt ürünleri teknoloji ve mikrobiyolojisini bilir.

### Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Fermentasyonun tanımı, tarihçesi, gıda fermentasyonunda etkili önemli mikroorganizma grupları	İlgili Kaynaklar
2	Gıda fermentasyonunda küfler ve önemi	İlgili Kaynaklar
3	Gıda fermentasyonunda mayalar ve önemi	İlgili Kaynaklar
4	Küflerin kullanıldığı veya iştirak ettiği gıda fermentasyonları-1 (Küflü peynir vb. ürünler)	İlgili Kaynaklar

5	Küflerin kullanıldığı veya iştirak ettiği gıda fermentasyonları-2 (Küflü et ürünleri)	İlgili Kaynaklar
6	Mayaların kullanıldığı veya iştirak ettiği gıda fermentasyonları-1 (Alkol fermentasyonu)	İlgili Kaynaklar
7	Mayaların kullanıldığı veya iştirak ettiği gıda fermentasyonları-2 (Ekşi hamur)	İlgili Kaynaklar
8	Ara Sınav 1	İlgili Kaynaklar
9	Fermente gıdalarda küf ve maya problemi	İlgili Kaynaklar
10	Probiyotik mayalar	İlgili Kaynaklar
11	Öğrenci sunumları	İlgili Kaynaklar
12	Öğrenci sunumları	İlgili Kaynaklar
13	Öğrenci sunumları	İlgili Kaynaklar
14	Öğrenci sunumları	İlgili Kaynaklar
15	Final	İlgili Kaynaklar

## Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev	1	30
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	30
Final	1	40
<b>Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı</b>		60
<b>Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı</b>		40
<b>TOPLAM</b>		100

## AKTS İşyükü Tablosu

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	14	3	42
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	14	4	56
Derse Özgü Staj			

Ödev	2	25	50
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer	1	25	25
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	25	25
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	25	25
<b>Toplam İşyükü</b>			223
<b>Toplam İşyükü / 30(s)</b>			7.43
<b>AKTS Kredisi</b>			7.5

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----