

SALAMURA GIDALAR ve SİRKE TEKNOLOJİSİ

1	Ders Adı:	SALAMURA GIDALAR ve SİRKE TEKNOLOJİSİ
2	Ders Kodu:	GSD4215
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Lisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	4
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	7
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	2.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	2.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	-
12	Dersin Dili:	İngilizce
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Doç.Dr. VİLDAN UYLAŞER
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü 16059 Görükle/Bursa Tel: 0224 2941499 Fax: 0224 2941402 e-posta: uylaserv@uludag.edu.tr
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Salamura yöntemiyle işlenen, turşu, yeşil ve siyah zeytin gibi ürünlerle, sirke üretim birimleri ve üretim yöntemlerini öğrencilere aktarmak.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Turşu ve zeytin gibi salamura meyve-sebze ürünleri ile sirkenin işlenmesi, özellikleri
	2	Bu ürünlerin beslenme yönünden önemi
	3	Bu üretimlerde kullanılan ham maddeler
	4	İşletmeler hakkında bilgi ve deneyim sahibi olmak
	5	
	6	
	7	
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Dersin kapsamı ve gıda teknolojisindeki önemi, konudaki uygulamaların tarihi gelişmesi, salamura besinler ve sirkenin diyetteki önemi.	Kornişon turşusu üretimi

2	Turşu hammaddeleri ve katkı maddeleri	Karnabahar turşusu üretimi
3	Turşu işletmeleri	Turşu analizleri
4	Hıyar ve biberin turşuya işlenmesi	Kornişon turşusunda indirgen şeker değişimi
5	Lahana ve diğer sebze turşularının işlenmesi	İspanyol yöntemi ile Yeşil zeytin üretimi
6	Turşularda görülebilen bozulmalar ve ülkemiz zeytinciği	Çizik-Kırma yeşil zeytin üretimi
7	İspanyol yöntemiyle yeşil zeytin üretimi	Sele zeytin üretimi
8	Diğer yeşil zeytin üretim yöntemleri ve yeşil zeytinlerde görülebilen bozulmalar	Zeytinde fiziksel analizler
9	Gemlik yöntemiyle siyah zeytin üretimi	Zeytinde kimyasal analizler
10	Siyah zeytin üretiminde diğer yöntemler ve siyah zeytin salamuralarında görülebilen bozulmalar	Zeytinde oleuropein tayini
11	Sirkenin tanımı ve sirke hammaddeleri ve sirke üretiminde önemli koşullar	Farklı hammaddelerden sirke üretimi
12	Sirke üretim yöntemleri ve sirkenin olgunlaştırılması	Sirke analizleri
13	Sirkenin satışa hazırlanması, sirke hastalık ve zararlıları	Turşuda mikrobiyolojik analiz
14	Genel Tekrar	Zeytinde mikrobiyolojik analiz

22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Aktan, N., Kalkan, H. 1998. Sirke Teknolojisi. Ege Üniv. Basımevi, İzmir, 82s. Aktan, N., Yücel, U., Kalkan, H. 1998. Turşu Teknolojisi. E.Ü. Ege Meslek Yüksekokulu Yayınları No: 23, İzmir, 138s. Aktan, N., Kalkan, H. 1999. Sofralık Zeytin Teknolojisi. Ege Üniv. Basımevi, İzmir, 122s. Arda, M. 1994. Biyoteknoloji. Kükem Derneği Bilimsel Yayınlar No: 2, Ankara, 364s. Türker, İ. 1975. Asit Fermentasyonları (Sirke, Turşu, Sofralık Zeytin ve Boza Teknolojileri). A.Ü.Zir.Fak. Yayınları: 577, Ders Kitabı:194, A.Ü. Basımevi, Ankara, 182s.
----	---	---

23	Değerlendirme
----	---------------

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	SAYISI	KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav	1	40.00
Kısa Sınav	0	0.00
Ödev	0	0.00
Yıl Sonu Sınavı	1	60.00
Toplam	2	100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		

24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU
----	-------------------------------

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	2.00	28.00
Uygulamalı Dersler	14	2.00	28.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	1.00	14.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	1	10.00	10.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	15.00	15.00
Toplam İş Yüğü			95.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			3.17
Dersin AKTS Kredisi			3.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	5	5	4	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK2	4	5	4	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK3	4	5	4	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK4	3	0	3	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			