

GAZLI İÇECEK TEKNOLOJİSİ

1	Ders Adı:	GAZLI İÇECEK TEKNOLOJİSİ
2	Ders Kodu:	GIDS211
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	2
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	3
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	2.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	0.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	Yok
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Öğr.Gör. ÇİĞDEM GÜCEYÜ
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Öğr.Gör.Çiğdem GÜCEYÜ 0224 2942890 cguceyu@uludag.edu.tr Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü /Gıda Teknolojisi Programı
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Bu dersin amacı öğrencilere, gazlı içecek üretiminde kullanılan hammaddeler, üretim teknolojisi, proseste kullanılan ekipmanlar, gazlı içecekler ve mineralli suların kalite özellikleri konusunda bilgi kazandırmaktır.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Gazlı içecek ve mineralli sularının Türk Gıda Kodeksine ve mevzuata uygun olarak üretilmesi için gerekli bilgi ve becerileri kullanabilme
	2	Gazlı içeceklerin üretiminde kullanılan hammaddelerin özelliklerini ve kullanım koşullarını kavrayabilme
	3	Sektörün talep ve gelişmelerine göre AR-GE çalışmaları yapabilme
	4	Gazlı içecek üretiminin proses aşamalarını uygulayabilme
	5	Proseste kullanılan cihazları kullanabilme
	6	İçecek üretiminde postmix ve premix hazırlayabilme
	7	Gazlı içecek üretiminde karşılaşılabilecek kalite kusurlarını bilme ve önleyebilme
	8	Gazlı içeceklerin kalitesinin değerlendirildiği kalite kontrol analizlerini yapabilme
	9	Gazlı içeceklerin insan sağlığı üzerine olan olumlu ve olumsuz etkilerini kavrayabilme
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	

	Teorik	Uygulama
1	Gazlı içecek üretiminin tarihsel gelişimi	
2	Gazlı içecek ve mineralli sular ile ilgili mevzuat	
3	Proseste kullanılacak suyun özellikleri, su yumuşatma işlemleri, kimyasal uygulamalar, filtrasyon uygulamaları	
4	Su klorlama, aktif karbon filtreler, UV dezenfeksiyon, ozonlama, ters osmoz, ultrafiltrasyon	
5	Gazlı içecek hammaddeleri, şeker ve yapay tatlandırıcılar, meyve suyu konsantreleri	
6	Karbondiyoksit, asitliği düzenleyiciler ve koruyucu katkı maddelerinin özellikleri	
7	Aroma maddeleri, esans tipleri, renklendiriciler, emülgatörler ve gamların özellikleri	
8	Ders tekrarı ve arasınnav	
9	Proses aşamaları, şurup hazırlama, deaerasyon, filtrasyon, karıştırma postmix ve premix uygulamaları	
10	İçeceklerin gazlanması ve dolumu	
11	Proses ekipmanlarının çalışma ilkeleri	
12	Gazlı içeceklerin kusurları ve kalite kontrolleri	
13	Maden sularının bileşimi ve özellikleri	
14	Gazlı içecek ve maden sularının sağlık üzerindeki etkileri	
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Steen, D. P., Ashurst, P.R, Carbonated Soft Drinks: Formulation and Manufacture. ISBN: 9781405134354, 2007. Woodroof, J.G., Beverages: Carbonated & Noncarbonated Kılıç, O., Başoğlu, F., Çopur, Ö. U., Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi-1
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI		SAYISI
Ara Sınav		1
Kısa Sınav		0
Ödev		0
Yıl Sonu Sınavı		1
Toplam		2
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	0	0.00	0.00
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	24.00	24.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	24.00	24.00
Toplam İş Yüğü			90.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			3.00
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	3	5	2	1	1	1	2	1	5	2	4	4	0	0	0	0
ÖK2	3	3	1	1	1	4	2	1	1	1	1	1	0	0	0	0
ÖK3	5	3	5	3	5	4	4	4	3	2	4	1	0	0	0	0
ÖK4	1	4	1	2	1	4	3	1	1	1	1	1	0	0	0	0
ÖK5	2	2	1	4	3	1	5	3	1	1	2	1	0	0	0	0
ÖK6	1	3	1	3	2	3	3	1	1	1	2	1	0	0	0	0
ÖK7	2	4	4	1	1	3	2	4	2	2	3	1	0	0	0	0
ÖK8	2	3	5	1	1	1	5	5	3	2	3	1	0	0	0	0
ÖK9	3	4	1	1	1	1	1	2	2	1	4	2	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			