

İÇECEK TEKNOLOJİSİ

1	Ders Adı:	İÇECEK TEKNOLOJİSİ
2	Ders Kodu:	GIDS231
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. Dr. Berrak DELİKANLI KIYAK
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Meslek Yüksekokulları yönetim kurullarının görevlendirdiği diğer öğretim elemanları
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Öğr. Gör. Dr. Berrak DELİKANLI KIYAK 0224 2942668-6180 bdelikanli@uludag.edu.tr B.U.Ü. İznik Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programı
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	İçecek üretim teknolojileri ile ilgili olarak hammaddeden başlayarak ürün eldesine kadar geçen süreçlerin ve kontrollerinin hakkında bilgi sahibi olması amaçlanmaktadır.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	İçecek üretim teknolojilerinin genel prensiplerini öğrenmek.
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	İçecek üretim teknolojilerinin genel prensiplerini öğrenmek.
	2	İçecek üretiminde kullanılan hammadde ve ekipmanlar hakkında bilgi sahibi olmak.
	3	İçeceğin türüne göre hangi üretim teknolojisini uygulayacağı hakkında bilgi sahibi olmak.
	4	İçecek üretimindeki kalite kriterlerini öğrenmek.
	5	
	6	
	7	
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	İçeceklerin tanımı ve özellikleri	
2	İçme suyu üretimi	
3	Maden suyu üretimi	

4	Meyve suyu üretimi	
5	Kahve çeşitleri ve özellikleri	
6	Enerji ve spor içecekleri üretimi	
7	Ders tekrarı ve ara sınav	
8	Gazlı içecek üretimi	
9	Bitki çayları üretimi	
10	Geleneksel bitki çayı üretimi	
11	Bira üretimi	
12	Distile alkollü içkiler üretimi	
13	Distile alkollü içkiler üretimi (devamı)	
14	Türk Gıda Kodeksi yönetmeliği	

22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Çopur,Ö.U.2000. İçecek Bilgisi. M.E.B. Devlet Kitapları. Ankara. Kılıç,O., 1990. Alkollü İçkiler Teknolojisi. Uludağ Üniversitesi Basımevi. Bursa Schobinger, U.çeviren J. Acar.1990 Meyve ve Sebze Suyu Üretim Teknolojisi. Hacettepe Üniversitesi. ISBN:975-491-012-0 Cemeroğlu, B., Acar,J. 1986. Meyve Sebze İşleme Teknolojisi. Sanem Matbaacılık A.Ş. Ankara. Cemeroğlu,B.1982. Meyve Suyu Üretim Teknolojisi. Teknik Basım Sanayii Matbaası. Ankara. Kılıç,O., Başoğlu,F., Çopur,Ö.U., EteI,M.1987. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi.Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ders Notları No:24. Bursa. Türker,İ., 1971. Fermantasyon Teknolojisi. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları No:553. Ankara Akman, A.V., Yazıcıoğlu,T..1965. Fermantasyon Teknolojisi. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları No:248. Ankara
----	---	--

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		Ölçme ve değerlendirme Bursa Uludağ Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitimi Öğretim Yönetmeliği ilkelerine göre yapılmaktadır.

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			114.00
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	1	4	1	1	3	1	3	1	1	1	3	1	1	0	0	0
ÖK2	1	4	1	1	3	1	5	2	1	1	5	1	1	0	0	0
ÖK3	2	4	1	1	4	2	4	2	1	2	3	1	1	0	0	0
ÖK4	2	5	4	1	4	2	2	5	1	3	3	1	1	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			