

ALKOLLÜ İÇKİLER TEKNOLOJİSİ

1	Ders Adı:	ALKOLLÜ İÇKİLER TEKNOLOJİSİ
2	Ders Kodu:	GSD4222
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Lisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	4
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	8
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:	Yok
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Prof. Dr. OZAN GÜRBÜZ
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü 16059 Görükle/Bursa Tel: 0224 2941500 Fax: 0224 2941402 e-posta: ozang@uludag.edu.tr
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	<ul style="list-style-type: none">Farklı malzemelerden etil alkol üretiminin tanıtılmasıŞarap imalathanelerin sanitasyonu, üzüm ve şarapların mikroflorası, damıtma ve alkollü içeceklerin üretimi hakkında bilgi vermek
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Etil alkol ve alkollü içeceklerin üretimi kapsamında yorum yapabilmesi
	2	Üzüm ve şarabın mikroflorası ve damıtma işlemi hakkında yorum yapabilmesi
	3	Şarap imalathanelerin sanitasyonunu açıklayabilmesi
	4	
	5	
	6	
	7	
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama

1	Öğrencilerin hedeflerinin, beklentilerinin ve dersin içeriğinin açıklanması	Şarap üretimi ve toplam ve serbest SO2 analizleri
2	Farklı karbonhidrat kaynaklarından etanol üretimi	Şarap üretimi ve toplam ve serbest SO2 analizleri
3	Damıtma	Birada kalite analizleri toplam asitlik ve suni köpürtücü (saponin) madde analizleri
4	Rakı, cin, konyak ve votka üretimi	Birada kalite analizleri toplam asitlik ve suni köpürtücü (saponin) madde analizleri
5	Viski, rom ve tekila üretimi	Cider üretimi, elma suyu ve cider'da toplam asitlik ve özgül ağırlık analizleri
6	Viski, rom ve tekila üretimi	Cider üretimi, elma suyu ve cider'da toplam asitlik ve özgül ağırlık analizleri
7	Likör üretimi	Şarapta toplam asit ve uçar asit analizleri
8	Şarap üretimi	Şarapta toplam asit ve uçar asit analizleri
9	Şampanya ve köpüren şarap üretimi	Alkol tayin yöntemleri ve cider'da alkol tayini
10	Bira üretimi	Alkol tayin yöntemleri ve cider'da alkol tayini
11	Bira üretimi	Cider ve birada CO2 analiz teknikleri
12	Üzümlerin ve şarapların mikroflorası	Cider ve birada CO2 analiz teknikleri
13	Şarapta görülen bozulmalar	Meyveli votka üretimi ve rakı üretimi, kalite analizleri ve anason miktarının analizi
14	Şarapta görülen bozulmalar	Meyveli votka üretimi ve rakı üretimi, kalite analizleri ve anason miktarının analizi
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	KILIÇ,O. 1996. Alkollü İçkiler Teknolojisi U.Ü Basımevi, Bursa
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI		SAYISI KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav		1 25.00
Kısa Sınav		1 15.00
Ödev		0 0.00
Yıl Sonu Sınavı		1 60.00
Toplam		3 100.00
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	0.50	7.00
Ödevler	1	5.00	5.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınavlار	1	10.00	10.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	15.00	15.00
Toplam İş Yüğü			103.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			3.10
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	4	3	5	3	4	2	3	4	5	5	0	0	0	0	0
ÖK2	3	5	4	4	5	5	4	5	2	4	5	0	0	0	0	0
ÖK3	4	2	3	5	4	5	3	4	4	4	3	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			