BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

**AŞÇILIK**

(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu

| Ders Adı | Kodu | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
|---|---|---|---|---|---|
| Fermente İçecekler | AŞÇ244 | 3 | 2 + 1 | 4,0 | Seçmeli |

| | |
|---|---|
| Birim Bölüm | Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze) |
| Amaç | Ders kapsamında içecek işletmelerinin tarihsel gelişimi, Türkiye'deki durumu ve içecek işletmelerinde fermente içecek üretim yönetimi süreçleri ve içecek sektöründe tedarik zinciri yönetimi öğretilmektedir. |
| Ders İçeriği | Fermantasyon teknolojisi ve fermente içecekler |
| Ders Kaynakları | Ders Notları |

| Hafta | Konu |
|---|---|
| 1 | Giriş ve fermantasyon teknolojisi tanımı |
| 2 | Fermantasyon teknolojileri ve süreçler |
| 3 | Fermantasyon Türleri |
| 4 | Fermantasyon sürecinde mikrobiyal aktivite |
| 5 | Fermente Ürünlerinin Sağlık Üzerine Etkisi |
| 6 | Şarabın Tanımı, Türleri ve Tarihi |
| 7 | Şarap Üretim Süreci |
| 8 | Ara Sınav |
| 9 | Biranın Tanımı ve Tarihi |
| 10 | Bira Üretim Süreci |
| 11 | Kefir Üretim Süreci |
| 12 | Sirke Üretim Süreci |
| 13 | Turşu Üretim Süreci |
| 14 | Genel Değerlendirme |

| Program Çıktıları | |
|---|---|
| 1 | Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir. |
| 2 | Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur. |
| 3 | Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır. |
| 4 | Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur. |
| 5 | Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder. |
| 6 | Etkin iletişim kurma becerisi kazanır. |
| 7 | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |
| 8 | Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur. |
| 9 | Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur. |
| 10 | Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir. |
| 11 | Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur. |
| 12 | Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir. |

**Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)**

| Ders Öğrenme Çıktısı | PÇ 1 | PÇ 2 | PÇ 3 | PÇ 4 | PÇ 5 | PÇ 6 | PÇ 7 | PÇ 8 | PÇ 9 | PÇ 10 | PÇ 11 | PÇ 12 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Fermantasyon hakkında bilgi sahibi olur | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Fermantasyon sürecini tanımlar | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Fermente içeceklerin hazırlanması hakkında bilgi sahibi olur. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |