



| Ders Adı           | Kodu   | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S   |
|--------------------|--|---------|----------|------|---------|
| Fermente İçecekler | AŞÇ244   | 2       | 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

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