



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK
(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Fermente İçecekler	AŞÇ244	4	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	Fermentasyon teknolojisi ve fermente içecekler				
Ders Kaynakları	Ders Notları				

Hafta	Konu
1	Giriş ve fermentasyon teknolojisi tanımı
2	Fermentasyon teknolojileri ve süreçler
3	Fermentasyon Türleri
4	Fermentasyon 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
Fermente içeceklerin hazırlanması hakkında bilgi sahibi olur.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fermentasyon hakkında bilgi sahibi olur	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fermentasyon sürecini tanımlar	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-