



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 Veren	Öğr. Gör. Olgun ÇIRAK				
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

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

Ders Öğrenme Çıktısı

Fermantasyon hakkında bilgi sahibi olur

Fermantasyon sürecini tanımlar

Fermente içeceklerin hazırlanması hakkında bilgi sahibi olur.

Ortalama Değer