



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

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	2	10
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması	Beyin Fırtınası	2	7
Ara Sınav 1		10	1
Final		10	1
Ders İş Yükü:		96	
AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):		3,76	

Program Çıktıları	
1	Aşçılık ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
2	Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
3	Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
4	Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
5	Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.
6	Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
7	Aşçılık kariyerinde karşılaşılabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
11	Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
12	Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
13	Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
14	Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
15	Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizde ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir.
16	Gıda türleri, hijyeni, teknolojisi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir.

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	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15	PÇ 16
Fermantasyon hakkında bilgi sahibi olur	2	1	3	3	3	2	1	1	1	2	2	1	2	-	-	-
Fermantasyon sürecini tanımlar	2	1	3	3	3	2	1	1	1	2	2	1	2	-	-	-
Fermente içeceklerin hazırlanması hakkında bilgi sahibi olur.	2	1	3	3	3	2	1	1	1	2	2	1	2	-	-	-

