



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Fermentasyon Teknolojisi	GKA123	2	3 + 0	5,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi - Ön Lisans (Yüz yüze)				
Amaç	Öğrencilere fermente gıdaların üretim teknolojisi hakkında teorik birikim kazandırılmasıdır.				
Ders İçeriği	Alkol, laktik, asetik, sitrik asit fermentasyonları ve önemi, fermentasyon teknolojisinde önemli olan bazı bakteriler, mayalar ve küf mantarları ve gelişme koşulları, şarap teknolojisi, malt ve bira teknolojisi, şalgam suyu üretim teknolojisi, boza üretim teknolojisi, sofralık zeytin üretim teknolojisi, turşu üretim teknolojisi, sirke üretim teknolojisi.				
Ders Veren	Öğr. Gör. Çiğdem MUŞTU CEYLAN				
Ders Kaynakları	Fermentasyon Mikrobiyolojisi, Pamir MH, Ankara Üni. Ziraat Fak. Yay., Ankara, 1985., Fermentasyon Biyokimyası, Canbaş A, Ç.Ü. Ziraat Fak. Yay., Adana, 1988, Durlu Özkaya, F., Coşansu, S., Ayhan, K. (2015). Her Yönüyle Gıda. 2. bs. Sidas Medya, İzmir., Anlı E. ve Şanlıbaba P. (2019). Fermente Gıdalar. 1. bs. Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara.				

Hafta	Konu
1	Fermentasyon teknolojisine giriş
2	Fermentasyonda rol oynayan mikroorganizmalar
3	Fermentasyon metabolizması
4	Alkol, laktik asit ve asetik asit fermentasyonunda gerçekleşen biyokimyasal reaksiyonlar
5	Fermentasyon ve enzim kinetiği, enzim aktivitesini etkileyen faktörler
6	Fermente gıdaların aroma bileşenleri
7	Alkol fermentasyonu, malt ve bira teknolojisi
8	Alkol fermentasyonu, kırmızı ve beyaz şarap üretim basamakları
9	Asetik asit fermentasyonu ve sirke üretim teknolojisi
10	Sofralık zeytin üretimi
11	Turşu üretim teknikleri, hıyar ve lahanaya turşusu üretimleri
12	Boza ve kefir üretim teknolojisi
13	Ekmek üretim teknolojisi
14	Fermente gıdalar ve sağlık ilişkisi

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotları	Süresi (Saat)	Sayı
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	10	4
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Ara Sınav 1		15	1
Final		20	1
Ödev (Sunum)		10	1
	Ders İş Yükü:	127	
	AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):	4,98	

Program Çıktıları
1 Matematik, fen bilimleri ve kendi alanı ile ilgili yeterli düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme becerisi.
2 Temel düzeyde bilgi ve iletişim teknolojisi araçları ile alanındaki yazılımları, donanımları kullanma becerisi.
3 Atatürk ilkeleri konusunda bilinçli ve İnkılâp Tarihi konusunda bilgi sahibi, tarihi değerlere ve insan haklarına saygılı olma.
4 Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurabilme ve düşüncelerini ve önerilerini paylaşabilme; kendisini ve mesleğini temel düzeyde bir yabancı dilde (İngilizce) ifade edebilme becerisi.
5 Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek.
6 Yönetim sistemlerinin kurulması, yürütülmesi, akredite edilmesi, denetlenmesi veya mevcut sistemin iyileştirilmesinde öncü rol üstlenme becerisi.
7 Problemleri analiz edebilme, çözüm önerileri geliştirebilme ve uygun yöntem veya modelleme tekniklerini uygulayabilme becerisi.
8 Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilme. Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.
9 Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme.
10 Gıdaların kalitelerinin belirlenmesindeki temel unsurları öğrenmek ve gıda kalite ve güvenliğinin belirlenmesindeki analizleri uygulayabilme becerisi.
11 Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilme ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.
12 Geleneksel ve modern üretim yöntem ve araçları, üretim planlama, fizibilite ve fabrika düzenleme konularında bilgi sahibi olma becerisi.
13 Mesleki alanda iş sağlığı ve güvenliği, risk analizi, iş hukuku ve hukuksal sonuçları konusunda bilgisine sahip; etik ilke ve yaklaşımları kavramış, sosyal sorumluluk ve çevre bilincini kazanmış olma.
14 Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojiye gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.
15 Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında farkındalık.

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	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
Fermantasyonun tanımı ve fermantasyonda rol oynayan mikroorganizmalar bilinir.	4	1	1	1	2	1	2	2	2	1	1	1	1	5	-
Üretimi fermantasyona dayalı alkollü içeceklerin üretimleri bilinir.	5	3	1	1	3	1	4	5	4	2	4	4	1	5	-
Sirke üretim teknolojisi öğrenilir.	5	3	1	1	3	1	4	5	4	2	4	4	1	5	-
Turşu üretim teknolojisi öğrenilir.	5	3	1	1	3	1	4	5	4	2	4	4	1	5	-
Sofralık zeytin ve boza üretim teknolojileri öğrenilir.	5	3	1	1	3	1	4	5	4	2	4	4	1	5	-

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/388380>