



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
İçecek Teknolojisi	GID143	2	3 + 0	5,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Gıda Teknolojisi - Ön Lisans (Yüz yüze )				
Amaç	Mevzuat ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak içecek üretimini kontrol etme yeterliklerinin kazandırılması, üretim süreçleri ve özellikleri konularında öğrenciye bilgi kazandırılması				
Ders İçeriği	İçme suyu üretimi, Meyve suyu üretimi, Bira üretimi, şarap üretimi, distile alkolü içkiler üretimi, gazlı içecek üretimi, diğer alkolsüz içecekler (enerji içecekleri, sporcu içecekleri, şalgam vb.) üretimi. Geleneksel içecekler				
Ders Kaynakları	Alkolsüz ve Alkollü İçkiler Teknolojisi, 2014. Engin Yaralı. Adnan Menderes Univ. Ders Notları , İçecekler, 2014, Akbulut M, Çoklar H, Seçuk Üniv. Ders notları , Ötleş, S., Akçiçek, E., (ed.) 2010. İçecekler, Beslenme ve Sağlık. Palme Yayıncılık. Ankara, Meyve Ve Sebze Teknolojisi (Meyve Ve Sebze Suyu Üretim Teknolojisi), Acar J, Gökmen V, Hacettepe Mühendislik Fakültesi Yayınları, Ankara, 2000. , Principles And Practices Of Winemaking, Boulton CA, Singleton VL, Bisson LF, Kunkee RE, Chapman & Hall, New York, 1996				

Hafta	Konu
1	İçeceklerin tanımı ve özellikleri
2	İçme suyu üretimi
3	meyve suyu üretimi
4	Bira üretimi
5	Şarap üretimi
6	Distile alkolü içkiler üretimi
7	Ara sınav
8	Gazlı içecek üretimi
9	Alkolsüz içecekler üretimi (enerji içecekleri, sporcu içecekleri, şalgam vb.)
10	Geleneksel içecekler
11	Kalite kontrol: İçme suyu
12	Kalite kontrol: Alkollü içecekler
13	Kalite kontrol: Alkolsüz içecekler
14	Türk Gıda Kodeksi yönetmeliği

Ders İş Yüğü	Çalışma Türü / Öğretim Metotları	Süresi (Saat)	Sayısı
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim, eleştirel düşünme, soru geliştirme, yönetsel beceriler, takım çalışması	Grup Çalışması	1	10
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması	Beyin Fırtınası	2	10
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	3	2
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, durumları işleme, soru geliştirme, yorumlama, sunum	Sözlü	5	1
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Tartışmalı Ders	3	10
Ara Sınav 1		5	1
Final		10	1
<b>Ders İş Yüğü:</b>		128	
<b>AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):</b>		5,02	

**Program Çıktıları**

1	Gıda bilim dalı ve ilgili diğer bilim dalları konularında yeterli bilgi birikimi ile gıda üretiminde kullanılan teknolojileri bilme ve uygulayabilmek.
2	Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilmek.
3	Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.
4	Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilmek.
5	Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.
6	Bireysel olarak ve çok disiplinli takımlarda etkin çalışma ve sorumluluk alma becerisi.
7	Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma, etkin rapor yazma ve anlayabilme, etkin sunum yapabilme, açık ve anlaşılır talimat verme ve alma becerisi; en az bir yabancı dil bilmek.
8	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.
9	Mesleki alanda sosyal ve etik sorumluluk bilinci; etik olma ve etik ilkelerine uygun davranma bilincine sahip olabilmek.
10	Mesleki çalışma hayatında alanı ile ilgili proje yönetimi, risk yönetimi gibi konularda bilgi sahibi olabilmek.
11	Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek.
12	Toplum sağlığı ve refahı için gerekli bilince sahip olabilmek.
13	Gıda bilimine ilişkin ulusal ve uluslararası standartlar hakkında bilgi edinebilmek.
14	Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında farkındalık.
15	Gıda Teknolojisi uygulamalarının, çalışanların sağlığı, çevre ve iş güvenliği gibi konularının bilinmesi ve hukuksal sonuçları konusunda 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
İçecek üretiminde hijyen ve sanitasyonu, fermente içecekler hakkında bilgi sahibi olma	4	5	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Üretim süreçlerini kontrol altına alabilecek teknik bilgi ve beceriler hakkında bilgi sahibi olma	5	3	3	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
İçecek üretimi ve kalite kontrol analizleri hakkında bilgi sahibi olma	4	5	5	5	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	4,33	4,33	2,67	3,33	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-