

Dersin Adı	Ders Kodu	Yarıyılı	T + U	Kredi	AKTS
Fermente Gıdalar	1701322	III	2 + 0	2	2
Ön Koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörleri					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere fermente gıdaların özellikleri, bileşimi ve üretim süreçleri hakkında bilgi verilerek laboratuvar ölçekli üretimlerini sağlamaktır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<p>Bu dersin sonunda öğrenci:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fermantasyon tanımını ve fermantasyonda rol oynayan mikroorganizmaları açıklar. 2. Çeşitli fermantasyon reaksiyonlarını kavrar. 3. Starter kültür kavramı hakkında bilgi sahibi olur. 4. Sirke, turşu, peynir, kefir, boza üretimini kavrar ve uygular. 5. Zeytin, tarhana, şalgam suyu ve soya ürünleri üretimini kavrar. 				
Dersin İçeriği	Fermantasyonun tanımı, çeşitli fermantasyonlarda rol oynayan mikroorganizmalar, gıdalarda gerçekleşen önemli fermantasyon reaksiyonları, starter kültürler, sirke, zeytin, turşu, peynir, kefir, boza, tarhana, şalgam suyu ve soya ürünleri üretim teknolojileri.				
Haftalar	Konular				
1	Fermantasyon tanımı, çeşitli fermantasyonlarda rol oynayan mikroorganizmalar ve özellikleri				
2	Gıdalarda gerçekleşen önemli fermantasyon reaksiyonları, starter kültürler				
3	Sirke üretim teknolojisi				
4	Sirke üretim teknolojisi				
5	Zeytin üretim teknolojisi				
6	Turşu üretim teknolojisi				
7	Ara sınav				
8	Turşu üretim teknolojisi				
9	Kefir, boza ve tarhana üretim teknolojisi				
10	Kefir, boza ve tarhana üretim teknolojisi				
11	Peynir üretim teknolojisi				
12	Peynir üretim teknolojisi				
13	Şalgam suyu üretimi, soya ürünleri				
14	Tekrar				
Genel Yeterlilik					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Turşu, sirke üretimini gerçekleştirebilir. 2. Boza, kefir üretimini gerçekleştirebilir. 3. Peynir üretimini gerçekleştirebilir. 4. Zeytin, tarhana, şalgam suyu ve soya ürünleri üretimini açıklayabilir. 					
Kaynaklar					
Aktan, N., Kalkan Yıldırım, H. (2011). <i>Sirke Teknolojisi</i> . İzmir: Sidas Medya.					
Aran, N. (2016). <i>Gıda Biyoteknolojisi</i> . Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.					
Değerlendirme Sistemi					
Ara Sınav: %40					
Final: %60					
Bütünleme:					

