

2023 - 2024 / UGP2162010272 - ALCOHOLIC AND NON-ALCOHOLIC BEVERAGES TECHNOLOGY / ALCOHOLIC AND NON-ALCOHOLIC BEVERAGES TECHNOLOGY

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	ALCOHOLIC AND NON-ALCOHOLIC BEVERAGES TECHNOLOGY / ALCOHOLIC AND NON-ALCOHOLIC BEVERAGES TECHNOLOGY	
Ders Kodu / Course Code	UGP2162010272	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	2.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Bu ders ile öğrencilere; alkollü ve alkolsüz içecekler ve bunların üretim teknikleri hakkında bilgi vermek amaçlanmaktadır.	The aim of the course is • to introduce the students with alcoholic and nonalcoholic beverages • to give the students basic information about beverage production • to provide the basic knowledge about fermentation technology
İçeriği / Content	• Alkolsüz içecekler • Meyve ve sebze suları, kahve, çay, bitki çayları • Süt bazlı içecekler • Alkollü içkiler • Fermentasyon teknolojisi • Distile alkollü içkiler	• Nonalcoholic beverages • Fruit and vegetable juices, coffee, tea, herbal teas • Dairy-based drinks • Alcoholic beverages • Fermentation technology • Distilled alcoholic beverages
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1. Aktaş, A., Özdemir, B., 2005. İçki Teknolojisi. Detay Yayıncılık, Ankara. 2. Kılıç, O., 1997. Alkollü İçkiler Teknolojisi. U.Ü. Ziraat Fakültesi Yayını, Bursa. 3. Türker, İ., Canbaş, A., 1995. Malt ve Bira Teknolojisi. Ç.Ü. Ziraat Fakültesi Yayınları, Adana.	1. Aktaş, A., Özdemir, B., 2005. İçki Teknolojisi. Detay Yayıncılık, Ankara. 2. Kılıç, O., 1997. Alkollü İçkiler Teknolojisi. U.Ü. Ziraat Fakültesi Yayını, Bursa. 3. Türker, İ., Canbaş, A., 1995. Malt ve Bira Teknolojisi. Ç.Ü. Ziraat Fakültesi Yayınları, Adana.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Ersin ÇELEM	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Alkolsüz içecekler hakkında bilgi sahibi olabilir	Students who may have information about alcoholic beverages
2	Alkollü içecekler hakkında bilgi sahibi olabilir	Students who may have information about alcoholic beverages
3	İçecek sanayinde kullanılan ekipmanlar hakkında bilgi sahibi olabilir	Students can learn about the equipment used in the beverage industry

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin sınıflandırılması				
	Classification of alcoholic and nonalcoholic beverages				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İçeceklerde kullanılan gıda katkı maddeleri				
	Food additive uses in beverages				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Doğal kaynak suyu, doğal maden suyu, soda				
	Water, natural spring water, natural mineral water, soda water				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Meyve ve sebze suları / nektarları				
	Fruit and vegetable juices/nectars				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kahve, çay, bitkisel çaylar				
	Coffee, tea, herbal teas				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gazoz, kola				
	Gaseosa, colas				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Spor ve enerji içecekleri				
	Sport and energy drinks				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara sınav				
	Mid-term exam				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Süt bazlı içecekler				
	Dairy-based drinks				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Alkollü içkiler				
	Alcoholic beverages				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bira ve malt içecekleri				
	Beer and malt beverages				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Üzüm şarapları, diğer şaraplar				
	Grape wines, other wines				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Elma ve armut şarabı				
	Cider and perry				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Damıtılmış alkollü içecekler				
	Distilled alcoholic beverages				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Damıtılmış alkollü içecekler				
	Distilled alcoholic beverages				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final sınavı				
	Final exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	2.00	2.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	1.00	14.00
Tartışma / Discussion	5	1.00	5.00
Soru-Yanıt / Question-Answer	5	1.00	5.00
Takım/Grup Çalışması / Team/Group Work	2	4.00	8.00
Rapor Hazırlama / Report Preparation	2	4.00	8.00
Rapor Sunma / Report Presentation	2	1.00	2.00
Bireysel Çalışma / Self Study	7	1.00	7.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	4.00	4.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4.00	4.00
Okuma / Reading	7	1.00	7.00
Toplam / Total:	48	26.00	68.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 68.00/30.00 = 2.27 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 68.00 / 30.00 = 2.27 ~			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes														
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14	1.1.15
1.Alkolsüz içecekler hakkında bilgi sahibi olabilir / Students who may have information about alcoholic beverages	5	2	5	5	5	5	5	1	5	1	1	1	1	1	1
2.Alkollü içecekler hakkında bilgi sahibi olabilir / Students who may have information about alcoholic beverages	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5	5	4	5	5
3.İçecek sanayinde kullanılan ekipmanlar hakkında bilgi sahibi olabilir / Students can learn about the equipment used in the beverage industry	2	1	5	5	5	4	5	4	4	5	4	5	4	2	3

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high