

BEVERAGE TECHNOLOGY

GMS106 · Gastronomy and Culinary Arts

General information

Semester	2
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	3 / 0 / 0
ECTS	2
Level of study	Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim
Instructor	Dr. Öğr. Üyesi Çağla ÖZBEK
Prerequisite courses	Yok
Internship status	Yok

Course objectives

Bu dersin amacı ülkemizde ve dünyada üretilen ve tüketilen içecek çeşitlerinin neler olduğu, nasıl üretildiği, nasıl tüketildiği ve tarihi ile ilgili bilgiler vermektir.

Course content

Bu ders kapsamında öğrencilere alkollü ve alkolsüz içeceklerin özellikleri, çeşitleri, üretim yöntem ve aşamaları aktarılacaktır.

Resources

Bulduk, S., 2016. Gıda Teknolojisi, Detay Yayıncılık, Ankara.
Kılıç,O., 1990. Alkollü İçkiler Teknolojisi. Uludağ Üniversitesi Basımevi. Bursa
Çopur,Ö.U.2000. İçecek Bilgisi. M.E.B. Devlet Kitapları. Ankara.

Other recommended points

Yok

Learning outcomes

1	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin temel özelliklerini, üretim yöntemlerini ve sınıflandırma ölçütlerini açıklar.
2	Çay, kahve, gazlı içecekler, meyve suları ve alkollü içeceklerin üretim süreçlerini karşılaştırır.
3	Farklı uygarlıklarda içecek kültürlerinin gelişimini ve gastronomi ile ilişkisini analiz eder.
4	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin satın alınması, muhafazası ve kullanımına ilişkin kalite ve güvenlik ilkelerini uygular.

Weekly topics

Week	Subject
1	İçecek Endüstrisi ve Türkiye ve Dünyadaki Yapısı
2	Alkolsüz içecekler
3	Çayın Tarihçesi, Türleri ve Üretim Aşamaları
4	Kahvenin Tarihi, Türleri ve Üretim Aşamaları
5	Gazlı İçeceklerin Özellikleri ve Üretim Aşamaları
6	Enerji İçecekleri ve Maden Suyu Özellikleri ve Üretim Aşamaları
7	Meyve Suyu Üretim Aşamaları
8	Ara Sınav
9	Alkollü içecekler
10	Şarap Üretimi
11	Bira Üretimi
12	Viski ve Rakı Üretimi
13	Votka, Cin, Rum, Konyak, Tekila ve Likörler/Miksoloji
14	Geleneksel Türk İçecekleri
15	Geleneksel Türk İçecekleri
16	Final Sınavı

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Ara Sınav	1	%100

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%100

Yarıyıl(yıl) içi etkinliklerin ve yarıyıl(yıl) sonu sınavının başarı notuna katkısı

Event	Number	Percentage
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	0	%40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	0	%60

ECTS workload

Event	Number	Duration (hours)	Total (hours)
Final Sınavı	1	1	1
Bütünleme Sınavı	1	1	1
Ara Sınav	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	6	6
Final Sınavı için Bireysel Çalışma	1	8	8
Total workload / ECTS			45 hours · 1,5 ECTS