

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
ŞarapTeknolojisi	5110121	Güz	3+0	3	6
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisansüstü				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu dersin amacı master öğrencilerine şarap teknolojisinin temel kavramları hakkında bilgi vermek ve süt endüstrisinde şarap teknolojisinin önemini öğretmektir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; <ol style="list-style-type: none"> 1. Şarap üretim tekniklerini öğrenir. 2. Şarabın gıda sanayindeki önemini hakkında bilgi sahibi olur. 3. Şaraplarda görülen hastalıkları öğrenir. 4. Şarabın teknolojisindeki son gelişmeleri öğrenir. 				
Dersin İçeriği	Bu ders kapsamında şarap ve şarabın tarihçesi, şarapların sınıflandırılması, şarap hammaddesi, şarap işletmesinin kısımları, üzüm üzerine uygulanan mekanik işlemler, şıranın kontrolü ve standardizasyonu, alkol fermantasyonu ve maserasyon (cibre fermantasyonu), fermantasyonda etkili mayalar, şıranın ayrılması ve cibrenin sıkılması, şekerin parçalanması ve malolaktik fermantasyon, dinlendirme, durultma ve ambalajlama, kırmızı, beyaz ve Lüks şarap üretimleri, şarap hastalıkları.ve şarap teknolojisindeki son gelişmeler anlatılacaktır.				
Haftalar	Konular				
1	Şarap ve şarabın tarihçesi, şarapların sınıflandırılması.				
2	Şarap hammaddesi (üzümün yapısı, kabuk, pulp ve çekirdeğin bileşimi, üzümün olgunlaşması sırasında görülen değişimler).				
3	Şarap işletmesinin kısımları, Üzüm üzerine uygulanan mekanik işlemler (ezme/presleme, kullanılan presler).				
4	Şıranın kontrolü ve standardizasyonu (şeker asit, asitliği düşüren maddeler veya tanen ilavesi) ve kükürtleme.				
5	Alkol fermantasyonu ve maserasyon (cibre fermantasyonu).				
6	Fermantasyonda etkili mayalar.				
7	Ara Sınav				
8	Şıranın ayrılması ve cibrenin sıkılması				
9	Şekerin parçalanması, malolaktik fermantasyon, fermantasyon süresinin belirlenmesi				
10	Dinlendirme, durultma ve ambalajlama.				
11	Kırmızı şarap üretimi ve Beyaz şarap üretimi				
12	Lüks şarap üretimi (doğal tatlı şaraplar, likör şarapları, köpüren şaraplar, misteller)				
13	Şarap hastalıkları.				
14	Şarap teknolojisinde son gelişmeler				
Genel Yeterlilikler					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Şarap üretim tekniklerini öğrenebilir. 2. Şaraplarda görülen hastalıkları öğrenebilir. 3. Şarap teknolojisindeki son gelişmeleri takip edebilir. 					
Kaynaklar					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Aktan, N., Kalkan, H., (2000). <i>Şarap Teknolojisi</i>. Kavaklıdere Eğitim Yayınları No:4, Ankara. 2. Canbaş, A. (2005). <i>Şarap Teknolojisi</i>. Ç. Ü. Zir. Fak. Gıda Mühendisliği Bölümü Ders Notu. 					
Değerlendirme Sistemi					
Ara sınav: % 40					
Final: % 60					
Bütünleme:					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU														
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
ÖÇ1	4	2	5	3	4	1	4	5	1	2	2	5	2	1
ÖÇ2	2	1	4	2	2	1	3	4	1	1	1	4	1	1
ÖÇ3	3	2	4	2	3	1	3	3	1	1	1	3	1	1
ÖÇ4	5	3	5	4	4	2	5	5	1	2	2	5	2	2
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları														
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek		5 Çok Yüksek		

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
Şarap Teknolojisi	4	2	5	3	3	1	4	4	1	2	2	4	2	1