

Dersin Adı	D. Kodu	Yarıyılı	T + U	Kredisi	AKTS
Alkolsüz İçecekler ve İçecek Teknolojisi	5110260	Güz	3+0	3	6
Ön Koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Yüksek Lisans				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörleri					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Öğrencilerin Alkolsüz içecekler ve içecek teknolojisi konusunda bilgilendirilmesi ve Alkolsüz içecek teknolojisinin tanıtılması.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<p>Bu dersin sonunda öğrenci;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Alkolsüz içecek çeşitlerini ve teknolojisini bilir. 2.Alkolsüz içeceklerin beslenme ve sağlık açısından önemini bilir. 3.Alkolsüz içecekler ve içecek teknolojisi ile ilgili sorunları anlar ve çözüm üretir. 4.Söz konusu sektörde üretim ve laboratuvar uygulamalarında yön gösterir. 5.Kalite değerlendirmesi yapar. 				
Dersin İçeriği	Su ve alkolsüz içeceklerin çeşitleri, bileşenleri ve teknolojisi, günlük hayatta kullanımı, ambalajlanması ve muhafazası, özel içeceklerin üretimi.				
Haftalar					
1.	Mineralli su ve diğer şişe sular				
2.	Mineralli su ve diğer şişe sular				
3.	Meyve aromalı içecekler				
4.	Meyve aromalı içecekler				
5.	Meyve aromalı içecekler				
6.	İşlenmiş meyve sularında ve meyveli içeceklerde besin değeri ve güvenlik				
7.	Ara Sınav				
8.	Alkolsüz (Yumuşak) içecekler (gazlı - gazsız içecekler)				
9.	Alkolsüz (Yumuşak) içecekler (gazlı - gazsız içecekler)				
10.	Çay				
11.	Kahve				
12.	Kakao ve çikolata bazlı içecekler				
13.	Kakao ve çikolata bazlı içecekler				
14.	Sporcu içecekleri, formülasyonu ve standartlar				
Genel Yeterlilikler	<p>Alkolsüz içecek çeşitlerini bilir.</p> <p>İçecek üretim endüstrisini ve uygulanan işlemleri bilir.</p> <p>Standartlara uygun kaliteli son ürün elde edebilir.</p> <p>Son üründe kalite değerlendirmesi yapabilir.</p>				
Kaynaklar	<p>Ashurst, P.R. (1997). <i>Production and Packaging of Non-Carbonated Fruit Juices and Fruit Beverages</i>. Balackie academic and Professional, London</p> <p>Varnam, A.H., Sutherland, J.P. (1994). <i>Beverages, technology, chemistry and micro biology</i>. Chapman and Hall London.</p>				
Değerlendirme Sistemi					
Ara Sınav : % 40					
Final : % 60					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	
ÖÇ1	1	1	4	3	3	2	3	4	5	4	4	5	4	4	
ÖÇ2	1	1	4	4	4	2	3	4	5	4	4	5	4	4	
ÖÇ3	3	3	4	4	5	2	3	4	5	4	4	5	4	4	
ÖÇ4	3	3	5	4	5	2	3	4	5	4	4	5	4	4	
ÖÇ5	4	4	5	4	5	2	3	4	5	5	4	5	5	4	
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları															
Katkı Düzeyi	1 ÇokDüşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 ÇokYüksek		

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ1 3	PÇ1 4
Alkolsüz İçecekler ve içecek teknolojisi	2	2	4	4	4	2	3	4	5	4	4	5	4	4