

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Meyve Şarapları Ve Özel Şaraplar Teknolojisi	5110271	Bahar	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 meyve ve özel şarap üretiminin temel kavramları hakkında bilgi hakkında bilgi vermek ve meyve ve özel şarap teknolojisinin önemini öğretmektir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<p>Bu dersin sonunda öğrenci;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Meyve şaraplarını ve özel şarapları öğrenir. 2. Meyve ve özel şarap üretim teknikleri hakkında bilgi sahibi olur. 3. Meyve ve özel şarap üretim teknolojisindeki son gelişmeleri öğrenir. 				
Dersin İçeriği	Bu ders kapsamında, meyve şaraplarının karakteristiği, şıraların asit ve şeker yönünden şaraba işlenmek üzere uygun duruma getirilmeleri, meyve şarapları üretim tekniği, kalite kontrol ilkeleri, özel şarapların tanımı; dömisek şaraplar, çerez şaraplar, vermut, köpüren şaraplar, bal şarabı üretimi ve tanıtımı ve meyve ve özel şarap üretim teknolojisindeki son gelişmeler anlatılacaktır.				
Haftalar	Konular				
1	Dünya da meyve ve özel şarap üretim istatistikleri, sınıflandırılması				
2	Meyve şaraplarının karakteristiği				
3	Çerez şaraplarının tanımı, bileşimi ve sınıflandırılması				
4	Likör şarapları tanımı, bazı likör şaraplarının (Sherry, Porto ve Madeira) üretimi, bölgeleri, özellikleri				
5	Tatlandırılmış ve karıştırılmış şarapların tanımı, bileşimleri ve üretim yöntemleri				
6	Aromatize Çerez şarapları (tatlı Vermut, sek Vermut) ve Doğal talı çerez şaraplarının (Tokay şarabı, Sauterne şarabı vb) tanımı, bileşimi, üretim yöntemleri.				
7	Ara Sınav				
8	Köpüren şaraplar; doğal köpüren, yapay köpüren ve kabarcıklı şarapların tanımı, bileşimi, üretim bölgeleri ve yöntemleri				
9	Bal şarabı tanımı, bileşimi ve üretim yöntemi. Sakenin tanımı, sake üretiminde kullanılan hammaddeler, sakenin bileşimi ve üretim yöntemleri				
10	Meyve şarapları üretimi, hammadde olarak meyve şıralarının bileşimi; meyvelerin işlenmesi, meyve şırasının saklanması, mayanın hazırlanması, fermentasyon, olgunlaştırma, dolum.				
11	Meyve şarapları üretimi, hammadde olarak meyve şıralarının bileşimi; meyvelerin işlenmesi, meyve şırasının saklanması, mayanın hazırlanması, fermentasyon, olgunlaştırma, dolum.				
12	Meyve şarabı çeşitleri; elma şarabı, armut şarabı, portakal şarabı, vişne şarabı, kiraz şarabı, Frenk üzümü şarabı, greyfurt şarabı, ananas şarabı, nar şarabı ve kuru meyvelerden şarap üretimi.				
13	Şarap mantarları, mantarların sınıflandırılması. Özel şaraplar ve kokteyller.				
14	Meyve ve özel şarap üretim teknolojisindeki son gelişmeler				
Genel Yeterlilikler					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Meyve ve özel şarapları öğrenebilir. 2. Meyve ve özel şarap üretim teknikleri hakkında bilgi sahibi olur 3. Meyve ve özel şarap üretim teknolojisindeki son gelişmeleri takip edebilir. 					
Kaynaklar					
Fidan, I. Ve Anlı, E. (2000). <i>Özel Şaraplar</i> . Kavaklıdere Eğitim Yayınları No: 3. 210 s.					
Yalçın, M. (2003). <i>A'dan Z'ye Şarap</i> . Baküs Yayınları. 180 s.					
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	5	3	4	2	2	1	4	4	2	1	2	2	2	2
ÖÇ2	5	3	5	3	2	1	4	5	2	2	2	4	3	1
ÖÇ3	4	3	5	3	2	1	4	5	2	2	3	5	4	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
Meyve Şarapları Ve Özel Şaraplar Teknolojisi	5	3	5	3	2	1	4	5	2	2	2	4	3	2