

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Özel Şaraplar	0508808	VIII	2+0	2	3
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Sofra şarabı, çerez şarabı, likör şarabı, aromatize şarap gibi farklı tanımları Farklı ülkelerle özdeşleşmiş Porto, Marsala, Madeira gibi farklı şarap türleri Değişik meyvelerden ülkemizde de üretilen meyve şarapları üretimi ve kalite kriterlerini öğretmek.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Öğrenciler dünyada bilinen özel şarapların üretim teknikleri ve kalite kriterlerini öğrenir.</li> <li>2. Öğrenciler sofra ve çerez şaraplarının tanımı, bileşimi ve sınıflandırılmasını öğrenir.</li> <li>3. Öğrenciler köpüren şaraplar ve şampanya üretimini öğrenir.</li> <li>4. Öğrenciler üzüksü meyvelerden şarap yapımını öğrenir.</li> </ol>				
Dersin İçeriği	Şarap teknolojisinin anlam ve önemi, sofra şarabı, çerez şarabı, likör şarabı, aromatize şarap gibi farklı tanımları Farklı ülkelerle özdeşleşmiş Porto, Marsala, Madeira gibi farklı şarap türleri Değişik meyvelerden ülkemizde de üretilen meyve şarapları üretimi ve kalite kriterleri.				
<b>Haftalar</b>	<b>Konular</b>				
1	Sofra ve çerez şarapları tanımı, bileşimi ve sınıflandırılması				
2	Likör Şarapları Çeşitleri				
3	Sherry üretimi, çeşitleri ve kalite kriterleri				
4	Porto üretimi, çeşitleri ve kalite kriterleri				
5	Marsala ve Madeira üretimi, çeşitleri ve kalite kriterleri				
6	Diğer Üretim alanlarındaki fortifiye şaraplar				
7	Ara Sınav				
8	Aromatize çerez şarapları ve vermut üretimi				
9	Köpüren şaraplar ve sınıflandırması, şampanya üretimi				
10	Meyve şarapları sınıflandırması ve elma şarabı üretimi				
11	Portakal şarabı üretimi				
12	Sake üretimi ve kalite kriterleri				
13	Üzüksü meyve şarapları üretimi				
14	Üzüksü meyve şarapları üretimi				
<b>Genel Yeterlilikler</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Şarap kalite kontrolü için gerekli laboratuvar analizlerini yapabilme ve sonuçlarını değerlendirme yeteneği kazandığını gösterir.</li> <li>2. Şarap üretimi sektöründe tanımı iyi yapılmış problemlerin çözümü için gerekli olan verileri tanımlama, toplama ve kullanmayı etkin bir biçimde yapabilir.</li> <li>3. Şaraplık üzümlerde kalite kriterleri ve üzüm hasadına kara verilirken yapılması gereken kimyasal ve duyuşal analizler hakkında bilgi sahibi olur.</li> </ol>					
<b>Kaynaklar</b>					
Aktan, N. (2000). <i>Şarap Teknolojisi</i> . Ankara: Kavaklıdere Eğitim Yayınları.					
Fidan, I. Anlı, R.E. (2000). <i>Özel Şaraplar</i> . Ankara: Kavaklıdere Eğitim Yayınları.					
<b>Değerlendirme Sistemi</b>					
Ara sınav: % 40					
Final: % 60					
Bütünleme:					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
ÖÇ1	5	3	4	4	4	3	3	4	5	4	4
ÖÇ2	5	4	5	4	3	4	4	5	5	4	5
ÖÇ3	4	4	4	5	3	5	4	4	4	3	5
ÖÇ4	4	4	5	4	4	4	5	4	4	3	5
<b>ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PY: Program Çıktıları</b>											
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>		<b>2 Düşük</b>		<b>3 Orta</b>		<b>4 Yüksek</b>		<b>5 Çok Yüksek</b>		

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
Özel Şaraplar	5	4	4	4	4	4	5	4	5	4	5