

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Şarap Teknolojisi	0508710	VII	2+0	2	3
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Verenler					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Kaliteli ve dünya standartlarında, üzümlerimizden elde edilen kırmızı ve beyaz şarap üretimi için gerekli işlemlerin uygulamalı öğretmek.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hammadde ve ürünün bileşimi hakkında bilgi sahibi olur.</li> <li>2. Kırmızı, beyaz ve pembe şarap teknikleri incelenerek üretim gerçekleştirir.</li> <li>3. Alkol fermentasyonu ve meydana gelen ürünler hakkında bilgi edinir.</li> <li>4. Şarap teknoloji için önemli olan mikroorganizmalar ve enzimler hakkında bilgi sahibi olur.</li> </ol>				
Dersin İçeriği	Şarap Teknolojisinin Anlam ve Önemi, Türk Şarapçılığının Bugünü, Üzümlerin Kimyasal Bileşimi, Bağ Bozumu ve Şaraphanede Yapılan Hazırlıklar, Üzüm Şirasının Bileşimi, Şarap Teknolojisinde Kullanılan Önemli Mikroorganizmalar ve Enzimler, Etil Alkol Fermentasyonu, Malolaktik Fermentasyon, Beyaz Şarap Hazırlama Teknikleri, Kırmızı Şarap Hazırlama Teknikleri, Pembe Şarap Hazırlama Teknikleri.				
<b>Haftalar</b>	<b>Konular</b>				
1	Şarap teknolojisinin anlam ve önemi				
2	Dünya ve Türk şarapçılığının bugünü				
3	Üzümlerin kimyasal bileşimi				
4	Bağ bozumu ve şaraphanede yapılan hazırlıklar				
5	Endüstriyel Gıda Güvenliğinde Hijyen ve sanitasyonun yeri ve önemi				
6	Üzüm şirasının bileşimi				
7	Ara Sınav				
8	Şarapların bileşimi				
9	Şarap teknolojisinde önemli mikroorganizmalar ve enzimler				
10	Beyaz şarap hazırlama teknikleri ve uygulama				
11	Kırmızı şarap hazırlama teknikleri ve uygulama				
12	Pembe şarap hazırlama teknikleri ve uygulama				
13	Etil alkol fermentasyonu				
14	Malolaktik fermentasyon				
<b>Genel Yeterlilikler</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Şarap kalite kontrolü için gerekli laboratuvar analizlerini yapabilme ve sonuçlarını değerlendirme yeteneği kazanabilir.</li> <li>2. Şaraplık üzümlerde kalite kriterleri ve üzüm hasadına kara verilirken yapılması gereken kimyasal ve duyuşal analizler hakkında bilgi sahibi olabilir.</li> <li>3. Şarap üretimi ile ilgili tasarımları ve uygulamaları çalışma arkadaşlarına, işverene anlatabilme ve ekip çalışması yapabilir.</li> </ol>					
<b>Kaynaklar</b>					
Aktan, N. (2000). <i>Şarap Teknolojisi</i> . Kavaklıdere Eğitim Yayınları. Ankara. Canbaş, A. (1992). <i>Şarap Teknolojisi Ders Notları</i> . Adana. Fidan, I., Anlı, R. E., (2000). <i>Özel Şaraplar</i> . Kavaklıdere Eğitim Yayınları. Ankara.					
<b>Değerlendirme Sistemi</b>					
Ara sınav: % 40 Final: % 60 Bütünleme: % 60					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
ÖÇ1	5	3	3	4	4	3	4	4	5	4	4
ÖÇ2	5	4	4	4	3	5	4	5	5	5	5
ÖÇ3	4	4	4	5	4	5	4	4	5	3	5
ÖÇ4	4	4	4	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
Şarap Teknolojisi	5	4	4	5	4	4	4	4	4	4	5