**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **KGP 233 FERMANTASYON TEKNOLOJİSİ** |
| Dersin Sorumlusu | Öğr. Gör. Nilgün Başak TECER |
| Dersin Düzeyi | Ön Lisans |
| Dersin Kredisi | 3 |
| Dersin Türü | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Fermantasyon tanımı, fermantasyonda kullanılan mikroorganizmaları, alkol fermantasyonu, diğer fermantasyon türleri (laktik asit, sitrik asit fermentasyonu), distile alkollü içkiler teknolojisi, şarap teknolojisi, bira teknolojisi, sirke teknolojisi, fermente ürünlerin analizleri |
| Dersin Amacı | Fermantasyon teknolojisi, fermente gıdaların özellikleri ve üretim teknolojileri, alkollü içkilerin özellikleri ve üretim teknolojilerini öğretmek, üretimde oluşabilecek sorunlar hakkında çözüm önerileri getirebilecek yetkinliğe sahip öğrenci yetiştirmek |
| Dersin Süresi | 2+2/Hafta |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | - |
| Önerilen Kaynaklar | Aktan, N., Yücel, U., Kalkan, H. 1998. Turşu Teknolojisi. Ege Meslek Yüksekokulu Yayın no: 23. İzmir, 128 s.  Fidan, I. Şahin, İ. 1993. Alkol ve Alkollü İçkiler Teknolojisi. Ank. Ü. Zir. Fak. Yayın No: 295. Ankara, 304 s.  Fidan, I., Anlı,R. E. 2000. Özel Şaraplar. Kavaklıdere Kültür Yayınları, 216 s.  Fidan,I., Anlı, R.E. 2002. Yüksek Alkollü İçkiler. Kavaklıdere Kültür Yayınları, 258 s.  Hutkins,R. W. 2006. Microbiology and Technology of Fermented Food. Blackwell Publishing, 473 p.  Türker, İ., 1979. Malt Bira Kimyası ve Teknolojisi. Ank. Ün. Zir. Fak. Yayın No:660. Ankara, 291 s.  Arıcı, M. 2017. Fermentasyon Teknolojisi. Bitkisel Fermentasyonlar, 199 sayfa. |
| Dersin Kredisi (AKTS) | 5 |
| Laboratuvar |  |
| Diğer-1 |  |