



AVRUPA KREDİ TRANSFER SİSTEMİ (AKTS)

Ders Bilgi Paketi

GMS 2007 – İçecekler

Ders Bilgileri

Ders Kodu	GMS 2007
Dersin Adı	İçecekler
Ders Adı (EN)	Beverages
Eğitim Düzeyi	Lisans
Ders Türü	Ders
Eğitim Dili	İngilizce
Öğretim Elemanı	Dr. Öğr. Üyesi Hatice Reyhan ÖZİYCI
T / U / L	3 / 0 / 0
Kredi	3
AKTS	4

Dersin Amacı

Bu dersin amacı, yiyecek-içecek sektörü açısından önemli olan alkollü ve alkolsüz içecekleri öğrencilere tanıtmaktır.

Dersin İçeriği

Bu ders, alkollü ve alkolsüz içeceklerin temel sınıflandırmasını ele almakta ve incelenen içeceklerin üretim süreçleri ile bileşenlerinin işlevleri hakkında bilgi sunmaktadır.

Dersin Ön Koşulu/ Yan Koşulu

Yoktur.

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Hui, Y.H. 2006. Handbook of Fruits and Fruit Processing. Blackwell Publishing., Ashurst, P.R.
2016. Chemistry and Technology of Soft Drinks and Fruit Juices. John Wiley & Sons, Ltd., Varnam, A.,
Sutherland, J.M. 1994. Beverages: technology, chemistry and microbiology. Chapman & Hall.,
Katsigris, C., Thomas, C. 2012. The Bar and Beverage Book. Wiley Publishing.

Ders Çıktıları

ÖÇ1: Son ürün (içecekler) kalitesi açısından suyun önemini anlar.

ÖÇ2: Yaygın olarak servis edilen alkollü ve alkolsüz içecekleri tanımlar.

ÖÇ3: Alkollü ve alkolsüz içeceklerin farklı tür ve stillerini tanıır ve açıklar.

ÖÇ4: Alkollü ve alkolsüz içeceklerin nasıl üretildiğini ve bu üretimde kullanılan bileşenlerin rolünü öğrenir.

PÇ-ÖÇ Matrisi

- Her bir öğrenim çıktısı (ÖÇ), en az bir program çıktısı (PÇ) ile ilişkilendirilmelidir; lütfen boş satır bırakmayınız.
- Sadece dersin içeriği ile doğrudan ilişkili olan ve ölçtüğünüz program çıktılarını işaretleyiniz.

ÖÇ / PÇ	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14
ÖÇ 1	3	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—
ÖÇ 2	—	—	—	—	2	—	1	—	—	—	—	—	—	—
ÖÇ 3	—	—	—	—	2	—	2	—	—	—	—	—	—	—
ÖÇ 4	—	—	—	—	2	3	—	—	—	—	—	—	—	—

Düzey: 0 Yok 1 Düşük 2 Orta 3 Yüksek

İş Yüğü Tablosu

Faaliyet	Sayı	Süre (Saat)	Toplam	Açıklama
Derse Katılım	1	42	42	
Ara Sınavı/Hazırlık	1	25	25	
Final Sınavı/Hazırlık	1	30	30	
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	1	25	25	
Toplam İş Yüğü			122	

Haftalık Program

Hafta	İçerik
1	Su: Kimyasal özellikleri ve işlevleri
2	Su: Su türleri (kaynak ve ticari), meşrubat üretiminde su gereksinimleri
3	Gazlı içecekler: Gazozlar
4	Gazlı içecekler: Gazozlar
5	Gazlı içecekler: Enerji içecekleri
6	Gazlı içecekler: Enerji içecekleri
7	Meyve bazlı içecekler: Meyve suları, meyve nektarları, meyve içecekleri
8	Vize Sınavı
9	Süt: Süt türleri, süt bazlı içecekler, bitkisel sütler
10	Kahve
11	Çay
12	Fermente alkollü içecekler: Bira
13	Fermente alkollü içecekler: Şarap
14	Distile alkollü içecekler
15	Karışım İçkiler

Eğitim-Öğretim Metodları

Yöntem Adı	Araçlar	Öğrenci Faaliyetleri	Durum
Ders (anlatım), etkileşimli tartışma	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları (projektör, bilgisayar, dijital sunumlar)	Dinleme, not alma, tekrar etme, derste getirilen eğitim materyalleri üzerinden gösterilenleri uygulama	Aktif
Tartışmalı Ders	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar	Dinleme ve anlamlandırma, eleştirel düşünme	Aktif

Ders Değerlendirme Kriterleri

Aktivite Türü	Değerlendirme Adı	Katkı Oranı
Vize	Midterm Exam	%40
Final	Final Exam	%60
Toplam		%100

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

Seçilen Amaçlar: SKA 4, SKA 8, SKA 12

Bu belge 05.09.2026 tarihinde otomatik olarak oluşturulmuştur.