



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		İmitasyon Süt Ürünleri							
Ders Kodu		ST419		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	80 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Yapay süt ürünlerinin üretiminde kullanılan ham maddelerin ve süt ürünlerinin özelliklerini incelemek							
Özet İçeriğı		Süt ve bitkisel bazlı süt ürünleri, üretim teknikleri, konuya ilişkin yönetmelik ve tüzüklerin öğrenilmesi ve bu ürünlerin kalite kontrolü							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma, Problem Çözme							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	1. A'dan Z'ye Peynir Teknolojisi Prof. Dr. M. Üçüncü , 2008
2	2. Süt ve Mamulleri Teknolojisi Prof. Dr. M. Üçüncü,
3	3. Süt Esaslı ürünler Teknolojisi Ankara Üniversitesi Ziraat Fak. Yayın No: 1154 Ankara 2007 Prof.Dr. Asuman GÜRSEL

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Yapay süt ürünlerinin tanımlanması ve ürün tipleri
2	Teorik	Üretimde kullanılan bileşenler
3	Teorik	Yapay sütler
4	Teorik	Soya, arpa ve diğer bitkisel süt karışımları
5	Teorik	Yapay süt tozları
6	Teorik	Bebek mamaları
7	Teorik	Bebek mamaları
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Yapay koyulaştırılmış süt
10	Teorik	Yapay kahve kremaları ve kahve beyazlatıcıları
11	Teorik	Yapay tereyağı üretimi
12	Teorik	Yapay peynir ve peynir analogları
13	Teorik	Yapay peynir ve peynir analogları
14	Teorik	Yapay süt ürünlerine ilişkin yasal düzenlemeler
15	Teorik	Yapay süt ürünlerine ilişkin yasal düzenlemeler
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem sonu sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	2	2	56
Ödev	2	3	1	8
Dönem Ödevi	1	6	0	6
Kısa Sınav	2	0	1	2
Ara Sınav	1	3	1	4



Dönem Sonu Sınavı	1	3	1	4
Toplam İş Yüğü (Saat)				80
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	1. Yapay süt ürünlerinin üretiminde kullanılan ham maddelerin bilinmesi
2	2. Yapay süt ürünlerinin üretim aşamalarının bilinmesi
3	3. Yapay süt ürünlerinin uygun depolama tekniklerinin bilinmesi
4	4. Mühendislik ve matematik bilgisi kullanım kabiliyeti
5	5. İlgili yönetmelik ve tüzüklerin kavranması

Program Çıktıları (Süt Teknolojisi Programı)

1	Temel bilimler ve mühendislik konularında yeterli alt yapıya sahip olabilmek ve bu alandaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri alanında kullanabilmek,
2	Alanı ile ilgili uygulamalar için gerekli olan modern teknikleri, araçları ve bilişim teknolojilerini belirleme ve etkin kullanabilmek,
3	Alanı ile ilgili planlama, projelendirme, tasarım, takip ve analiz yapabilme, hedefe yönelik çözümler bulabilmek,
4	Meslek etik ve bilincine sahip olabilmek,
5	Bireysel çalışabilmek, karar verebilmek, fikirlerini sözlü ve yazılı açık ve net ifade edebilmek,
6	Ekip çalışmalarına katılabilmek, sorumluluk alabilmek, liderlik yapabilme,
7	Atatürk ilke ve inkıllaplarını kavrayabilmek, Türkçe ve yabancı dilde iletişim kurabilmek
8	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olabilmek; bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleyebilmek ve kendini sürekli yenileyebilmek
9	Süt ve ürünleri üretimi, kalite kontrolü ve ürün geliştirme, ürün kalitesinin artırılması ve gıda güvenliği alanlarında yeterli düzeyde bilgi sahibi olabilmek,
10	Konusu ile ilgili sorunları saptayabilmek, tanımlayabilmek, çözebilmek ve bu amaçla uygun yöntemleri ve modelleme tekniklerini seçebilmek ve uygulayabilmek
11	İş yeri uygulamaları, çalışanların sağlığı, iş güvenliği ve çevre konularında bilinçli olabilmek; konusu ile ilgili mühendislik uygulamalarının hukuksal sonuçları hakkında bilgi sahibi olabilmek.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	4	4	4	4	4
PÇ2	4	4	4	4	4
PÇ3	4	4	4	4	4
PÇ4	4	4	4	4	4
PÇ5	4	4	4	4	4
PÇ6	4	4	4	4	4
PÇ7	4	4	4	4	4
PÇ8	4	4	4	4	4
PÇ9	4	4	4	4	4
PÇ10	4	4	4	4	4
PÇ11	4	4	4	4	4

