



## 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 inkıllâplarını 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   |

