



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi							
Ders Kodu		ST313		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	102 (Saat)	Teori	2	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Yoğurt ve benzeri fermente süt ürünlerinin sınıflandırılarak tanıtılması, özellikle yoğurt üretim teknolojisinin ve yoğurt oluşum biyokimyasının öğretilmesi							
Özet İçeriğı		Yoğurt ve benzeri fermente süt ürünlerinin tarihi, sınıflandırılması ve özellikleri, Yoğurt üretim teknolojisinin ve yoğurt oluşum biyokimyasının ayrıntılı olarak irdelenmesi, Yoğurt benzeri fermente süt ürünleri üretim teknolojisi							
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. DERS KİTABI: 1. Tamime, A. Y., Robinson, R. K (1999) Yoghurt Science and Technology, Woodhead Publishing Ltd., UK.
2	2. Özer, B. (2006) Yoğurt Bilimi ve Teknolojisi, Sidas Medya LTD. Çankaya, İzmir. YARDIMCI KİTAPLAR: 1. Tamime, A. Y. (2006) Fermented Milks, Blackwell Science Ltd., UK.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Yoğurdun tarihsel gelişimi ve yoğurt ve benzeri ürünlerin sınıflandırılması
2	Teorik	Yoğurt ve benzeri fermente süt ürünlerine işlenecek sütün özellikleri
3	Teorik	Yoğurt ve benzeri fermente süt ürünlerine işlenecek süte uygulanan ön teknolojik işlemler
4	Teorik	Yoğurt ve benzeri fermente süt ürünlerine işlenecek sütlerin standardizasyonu (yağ standardizasyonu)
5	Teorik	Yoğurt ve benzeri fermente süt ürünlerine işlenecek sütlerin standardizasyonu (yağsız kurumadde standardizasyonu)
6	Teorik	Yoğurt ve benzeri fermente süt ürünlerine işlenecek sütlerin homojenizasyon ve ısı işlemi
7	Teorik	Yoğurt ve benzeri fermente süt ürünlerinde kültür kullanımı ve kültür özellikleri
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Yoğurt ve benzeri fermente süt ürünlerinde inkübasyon ve soğutma
10	Teorik	Yoğurt ve benzeri fermente süt ürünlerinde ambalajlama
11	Teorik	Yoğurt jeli oluşumu ve yoğurt biyokimyası
12	Teorik	Yoğurt teknolojisinde aroma maddeleri
13	Teorik	Meyveli yoğurt
14	Teorik	Diğer yoğurt ve benzeri fermente süt ürünleri -Probiyotik yoğurt
15	Teorik	Kefir, kımız
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final 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
Laboratuvar	14	0	2	28
Bireysel Çalışma	14	0	1	14
Ara Sınav	1	0	2	2



Dönem Sonu Sınavı	1	0	2	2
Toplam İş Yüğü (Saat)				102
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	1. Yoğurt üretiminde uygulanan teknolojik işlemleri kavrayabilme
2	2. Yoğurt üretiminde standardizasyonu sağlayabilme
3	3. Yoğurt oluşum biyokimyasını kavrayabilme
4	4. Yoğurt üretim teknolojisi bilgisi ile yoğurt üretimi ve kalite sağlama arasındaki ilişkiyi kurabilme
5	5. Yoğurt benzeri fermente süt ürünlerine ait üretim teknolojisi bilgileri

Program Çıktıları (Süt Teknolojisi Programı)

1	Temel bilimler ve mühendislik konularında yeterli alt yapıya sahip olabilme ve bu alandaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri alanında kullanabilme,
2	Alanı ile ilgili uygulamalar için gerekli olan modern teknikleri, araçları ve bilişim teknolojilerini belirleme ve etkin kullanabilme,
3	Alanı ile ilgili planlama, projelendirme, tasarım, takip ve analiz yapabilme, hedefe yönelik çözümler bulabilme,
4	Meslek etik ve bilincine sahip olabilme,
5	Bireysel çalışabilme, karar verebilme, fikirlerini sözlü ve yazılı açık ve net ifade edebilme,
6	Ekip çalışmalarına katılabilme, sorumluluk alabilme, liderlik yapabilme,
7	Atatürk ilke ve inkılâplarını kavrayabilme, Türkçe ve yabancı dilde iletişim kurabilme
8	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olabilme; bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleyebilme ve kendini sürekli yenileyebilme
9	Süt ve ürünleri üretimi, kalite kontrolü ve ürün geliştirme, ürün kalitesinin artırılması ve gıda güvenliği alanlarında yeterli düzeyde bilgi sahibi olabilme,
10	Konusu ile ilgili sorunları saptayabilme, tanımlayabilme, çözebilme ve bu amaçla uygun yöntemleri ve modelleme tekniklerini seçebilme ve uygulayabilme
11	İş yeri uygulamaları, çalışanların sağlığı, iş güvenliği ve çevre konularında bilinçli olabilme; konusu ile ilgili mühendislik uygulamalarının hukuksal sonuçları hakkında bilgi sahibi olabilme.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	5	5	5	5	5
PÇ9	5	5	5	5	5

