



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi II							
Ders Kodu		SU226		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	96 (Saat)	Teori	2	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu ders ile öğrencilere Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarına uygun olarak Probiyotik Yoğurt, Ayrar ve Kefir üretimi yapma yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır							
Özet İçeriğı		Bu derste fermente süt ürünlerinden olan ayrar, Probiyotik süt ürünleri ve kefirin yapımı, ambalajlanmaları ve saklanması konuları işlenmektedir.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma, Bireysel Çalışma, Problem Çözme							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Öğr. Gör. Meryem Kübra SATILMIŞ						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Modern Yoğurt Bilimi ve Teknolojisi. Prof.Dr. Nihat AKIN. 2006. Uğurer Yayınları. ISBN:9750059409
5	Ders Notları (Fermente süt Ürünleri Teknolojisi Prof.Dr. Emel SEZGİN) 1989

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Sade Probiyotik Yoğurt Üretimi
	Uygulama	Çiğ sütte inhibitör madde aranması, çiğ süt özelliklerinin tespiti
2	Teorik	Sade Probiyotik Yoğurt Üretimi
	Uygulama	Sade Probiyotik üretimi için ön işlemler yapmak
3	Teorik	Sade Probiyotik Yoğurt Üretimi
	Uygulama	Liyofilize kültürden ana kültür hazırlama, inkübasyon
4	Teorik	Sade Probiyotik Yoğurt Üretimi ve Probiyotik Yoğurdun Depolanması
	Uygulama	İnkübasyon sıcaklığında bekletme , inkübasyon sonunu belirleme, ürünü soğutma
5	Teorik	Yoğurttan ayrar üretimi
	Uygulama	Set tipi yoğurdun hazırlanması
6	Teorik	Yoğurttan ayrar üretimi
	Uygulama	Yoğurt pıhtısının kırılması
7	Teorik	Yoğurttan ayrar üretimi
	Uygulama	Pıhtısı kırılmış yoğurda su katılıp tuzlanması ve ambalajlanması
8	Teorik & Uygulama	ARASINAV
9	Teorik	Sütten Ayrar Üretimi
	Uygulama	Sütün ayrar üretimine uygunluğunu belirleme
10	Teorik	Sütten Ayrar Üretimi+Kefir Mayasının Hazırlanması
	Uygulama	Süte belirli oranda su katılması, pıhtı eldesi, pıhtı kırımı ve tuzlanması, kefir mayasının uygun sütte çoğaltılması
11	Teorik	Kefir Mayasının Hazırlanması
	Uygulama	Kefir tanelerinden uygun sıcaklıkta ana kültür hazırlaması
12	Teorik	Sade kefir üretimi
	Uygulama	Kefir için gerekli olan çiğ süütün özelliklerinin belirlenmesi ve süte ön işlemler uygulanması
13	Teorik	Sade kefir üretimi
	Uygulama	İnokülasyon yapılması ve inkübasyon takibi
14	Teorik	Sade kefir üretimi + Ambalajlama ve depolama
	Uygulama	İnkübasyona son verip pıhtının kırılması ve soğutulması ardından ambalajlama ve depolama
15	Teorik	Ambalajlama ve depolama



15	Uygulama	Uygun ambalaj makineleri ile dolum yapma ve uygun koşullarda depolama
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	YARIYILSONU SINAV

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Uygulamalı Ders	14	0	1	14
Okuma	16	0	2	32
Bireysel Çalışma	4	0	5	20
Ara Sınav	1	0	1	1
Dönem Sonu Sınavı	1	0	1	1
Toplam İş Yükü (Saat)				96
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Probiyotik Yoğurt üretimini bilir ve yapar
2	Ayran üretimini bilir ve yapar
3	Kefir Üretimini bilir ve yapar
4	Süzme yoğurt üretimini bilir ve yapar
5	Dünyadaki değişik fermente süt ürünlerini bilir

Program Çıktıları (Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı)

1	Süt işletmelerindeki temel işlemleri uygulayabilme
2	Süt ve Ürünleri İşletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
3	Süt ve endüstrisinde kullanılan makineleri tanıyabilmek ve kullanabilme
4	Süt ve ürünleri kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını değerlendirebilme
5	Mesleki etik ve sorumluluk bilgisine sahip olabilme
6	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
7	Yazılı ve sözlü olarak iletişim kurabilme
8	Temel kimya ve mikrobiyolojisi bilgisine sahip olabilme
9	Süt hayvancılığı ile ilgili bilgi sahibi olabilme
10	Çiğ süt analizleri yapabilme
11	Çeşitli süt ürünleri analizlerini yapabilme
12	Süt ve ürünlerini ambalajlayabilme
13	Çeşitli süt ürünleri yapabilme
14	Süt tesisleri ve kuruluş organizasyonu hakkında bilgi sahibi olmak ve yapabilme

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3
PÇ1	4	4	4
PÇ2	4	4	4
PÇ3	4	4	4
PÇ4	3	3	3
PÇ5	1	1	1
PÇ6	2	2	2
PÇ7	1	1	1
PÇ8	3	3	3
PÇ10	3	3	3
PÇ11	4	4	4
PÇ12	2	2	2
PÇ13	5	5	5
PÇ14	4	4	4

