



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Süt Ürünleri Analizleri							
Ders Kodu		SU242		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüklü	101 (Saat)	Teori	2	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu derste Ülkemizde ağırlıklı olarak üretilen süt ürünlerinin duysusal ve fiziksel analizlerini yapımın öğretmek							
Özet İçeriği		Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak, peynir analizlerini yapmak/değerlendirmek, Yoğurt analizlerini yapmak değerlendirmek, krema analizlerini yapmak değerlendirmek, tereyağı analizlerini yapmak değerlendirmek ve Dondurma analizlerini yapmak değerlendirmek							
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	Süt Teknoloğunun El Kitabı.Prof. Dr. Mehmet Demirci Prof. Dr. Hüznü Gündüz. 2004. Hasad Yayınevi. ISBN:9789758377312
2	Gıda Analizleri. Beyza Ulusoy, Canan Hecer. 2015. Dora Yayıncılık
3	Temel Gıda Analizleri. Vildan Uylaşer , Fikri Başoğlu. 2011. Dora Yayıncılık
4	Süt ve Süt Ürünleri Analiz Yöntemleri. Hatice Şanlıdere Aloğlu (Editör), Zübeyde Öner (Editör). 2018. Sidaş Yayınevi

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Peynirde Duyusal Analizler + Peynirde Fiziksel Analizler
	Uygulama	Peynirde Tat, Koku, İç görünüş ve dış görünüş. Peynirde örnek alma, kurumadde tayini ve hesaplanması
2	Teorik	Peynirde Fiziksel Analizler + Peynirde Kimyasal Analizler
	Uygulama	Peynirde yağ tayini ve hesaplanması
3	Teorik	Peynirde Kimyasal Analizler
	Uygulama	Peynirde tuz tayini ve hesaplanması
4	Teorik	Peynirde Kimyasal Analizler + Yoğurtta Duyusal Analizler
	Uygulama	Peynirde SH ve pH olarak asitlik tayini. Yoğurtta tat, koku kontrolü
5	Teorik	Yoğurtta Duyusal Analizler + Yoğurtta Fiziksel Analizler
	Uygulama	Yoğurtta akışkanlı tespiti, yapı tespiti, Yoğurtta SH ve pH cinsinden asitlik tayini
6	Teorik	Yoğurtta Fiziksel Analizler + Yoğurtta Kimyasal Analizler
	Uygulama	Yoğurtta yağ miktarının tespiti, kurumadde tespiti
7	Teorik	Yoğurtta Kimyasal Analizler
	Uygulama	Yoğurtta katkı emilgator ve stabilizator aranması
8	Teorik & Uygulama	ARASINAV
9	Teorik	Kremada Duyusal Analizler + Kremada Kimyasal Analizler
	Uygulama	Kremada tat, koku, renk, görünüş tespiti. yağ tayini
10	Teorik	Kremada Kimyasal Analizler
	Uygulama	Kremada SH ve pH cinsinden asitlik tayini
11	Teorik	Tereyağında Duyusal Analizler + Tereyağında Kimyasal Analizler
	Uygulama	Tereyağında renk, koku, kıvam tayini, su miktarının tespiti, yağ tayini
12	Teorik	Tereyağında Kimyasal Analizler
	Uygulama	Tereyağında tuz tayini, iyot değeri, asitlik tayini
13	Teorik	Tereyağında kimyasal analizler + Dondurmada duysusal analizler
	Uygulama	Tereyağında peroksit sayısının tayini, fosfataz testi, dondurmada tat, koku, kıvam tayini



14	Teorik	Dondurmada Fiziksel Analizler + Dondurmada Kimyasal Analizler
	Uygulama	Dondurmada kurumadde tayini, SH ve pH cinsinden asitlik tayini
15	Teorik	Dondurmada Kimyasal Analizler
	Uygulama	Dondurmada yağ tayini
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	19	0	3	57
Ara Sınav	1	0	1	1
Dönem Sonu Sınavı	1	0	1	1
Toplam İş Yükü (Saat)				101
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Peynir analizlerini yapar ve değerlendirir
2	Yoğurt analizlerini yapar ve değerlendirir
3	Krema analizlerini yapar ve değerlendirir
4	Tereyağı analizlerini yapar ve değerlendirir
5	Dondurma analizlerini yapar ve değerlendirir

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	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ2	2	2	2	2	2
PÇ4	4	4	4	4	4
PÇ7	2	2	2	2	2
PÇ8	4	4	4	4	4
PÇ10	4	4	4	4	4
PÇ11	5	5	5	5	5

