



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Süt Katkı Maddeleri							
Ders Kodu		SU244		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	76 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu ders ile öğrencilere mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak raf ömrünü uzatan katkı maddelerini incelemek, duyuşal özellikleri modifiye etmek için katkı maddelerini kullanmak, beslenme değerini artırmak için katkı maddelerini kullanmak ve işleme yardımcı maddeleri kullanmak gibi yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.							
Özet İçeriğı		Bu derste süt endüstrisinde kullanılan gıda katkı maddelerinin ne olduklarını, ne işe yaradıkları ve hangi süt ürünlerinin üretiminde kullanıldıkları öğretilmektedir.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Öğr. Gör. Alican TAŞÇIOĞLU						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Süt Teknolojisi. Prof.Dr. Atilla YETİŞMEYEN. 2005. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları.
2	Süt Teknolojisi. Prof.Dr. Ahmet KURT. 1981. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları.
3	Süt ve Mamülleri Teknolojisi. Prof.Dr. Mustafa Üçüncü. 2018. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Yayınları.
4	Gıda Katkı Maddeleri. Prof.Dr. Tomris ALTUĞ. 2009. Şidas Medya Yayıncılık.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Asitlik Düzenleyiciler
2	Teorik	Antimikrobiyal Katkı Maddeleri
3	Teorik	Antioksidanlar
4	Teorik	Dokusal Yapıyı Düzenleyici Katkı Maddeleri
5	Teorik	Dokusal Yapıyı Düzenleyici Katkı Maddeleri
6	Teorik	Renklendiriciler
7	Teorik	Lezzet Arttırıcılar
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Tatlandırıcılar
10	Teorik	Tatlandırıcılar
11	Teorik	Zenginleştirici Katkı Maddeleri
12	Teorik	Starter Kültürler
13	Teorik	Enzimler
14	Teorik	Taşıyıcı Katkı Maddeleri
15	Teorik	Çözgen Katkı Maddeleri
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	0	3	42
Bireysel Çalışma	9	0	2	18
Ara Sınav	1	7	1	8



Dönem Sonu Sınavı	1	7	1	8
Toplam İş Yüğü (Saat)				76
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Katkı maddelerinin kullanım amaçlarını ve kullanım hesaplamalarını bilir.
2	Raf ömrünü uzatan katkı maddelerini bilir
3	Duyusal özellikleri modifiye etmek için katkı maddelerini bilir
4	Beslenme değerini artırmak için katkı maddelerini bilir
5	İşleme yardımcı maddelerini 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	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ5	4	4	4	4	4
PÇ6		1	1	1	1
PÇ7	2	2	2	2	2
PÇ8		2	2	2	2
PÇ10		1	1	1	1
PÇ12		3	3	3	3
PÇ13		5	5	5	5

