



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**KÖŞK MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ**  
**GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI**  
**DERS BİLGİ FORMU**

Dersin Adı	Fermente Süt Ürünleri								
Ders Kodu	KGK172			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	72 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Öğrencileri Çeşitli Fermente Süt Ürünlerinin Üretimi ve Bunların Kalite Özellikleri İlgili Bilgilendirmek								
Özet İçeriği	Fermente Süt Ürünlerinin Üretim Teknolojisinin Kavratılması								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma, Örnek Olay, Proje Tabanlı Öğrenme, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Dr. Öğr. Üyesi Filiz AKGÜL								

#### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

#### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Süt Teknolojisi Prof.Dr. Atilla YETİŞMEYEN Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları
---	---

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Fermente Süt Ürünlerinin Üretiminde Kullanılan Starter Kültürler
2	Teorik	Saf Kültürlerin işletmelerde çoğaltılması
3	Teorik	Yogurt Kimyası ve Asit Jelleri
4	Teorik	Yogurt Üretim Teknolojisi
5	Teorik	Ayran Üretim Teknolojisi
6	Teorik	Meyveli Yogurt Üretim Teknolojisi
7	Teorik	Yogurt Çeşitleri ve Fonksiyonel Süt Ürünleri
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Kıymız Üretim Teknolojisi
10	Teorik	Kefir Üretim Teknolojisi
11	Teorik	Tereyağı Üretim Teknolojisi
12	Teorik	Peynir Üretim Teknolojisi ve Rennet Jelleri
13	Teorik	Yerli Peynirlerin Üretim teknolojisi
14	Teorik	Yabancı Peynirlerin Üretim teknolojisi
15	Teorik	Genel Tekrar
16	Teorik	Final

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	1	2	42
Ara Sınav	1	13	1	14
Dönem Sonu Sınavı	1	15	1	16
Toplam İş Yüğü (Saat)				72
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3

\*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Fermente gıdaların endüstriyel boyutta üretimi hakkında bilgi sahibi olma
2	Fermente gıdalarda rol oynayan mikroorganizmaları tanıma



3	Fermentasyon teknolojisi hakkında bilgi sahibi olma
4	Peynir Üretim Teknolojisini öğrenir.
5	Yoğurt, kefir ve diğer fermente süt ürünleri üretim teknolojisini öğrenir.

#### Program Çıktıları (Gıda Teknolojisi Programı)

1	Gıda üretiminde kullanılan teknolojileri öğrenme ve uygulayabilme
2	Güvenli gıda üretimi ile ilgili koşulları bilme ve sürdürülebilir gıda güvenliğini sağlayabilme
3	Gıda ürünleri üretiminde kullanılan temel işlemleri öğrenme ve uygulayabilme
4	Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
5	Temel kimya, gıda kimyası ve mikrobiyoloji bilgisine sahip olabilme
6	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme
7	Gıda kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını gıda mevzuatı açısından değerlendirebilme
8	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilme
9	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
10	Fikirlerini sözlü ve yazılı olarak ifade edebilme
11	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek mesleği ile ilgili gelişmeleri takip edebilme
12	Sektörün istediği nitelikte bir eleman olabilme

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ5	5	5	4	5	5
PÇ6	5	5	4	4	4
PÇ7	5	4	4	4	5
PÇ8	5	5	5	5	5
PÇ9	4	4	5	5	4
PÇ10	4	5	5	5	5
PÇ11	5	4	4	4	5
PÇ12	5	5	4	4	5

