



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Süt ve Ürünleri Analizleri							
Ders Kodu		KGK203		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	6	İş Yüğü	146 (Saat)	Teori	2	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak süt, peynir, yoğurt, krema, tereyağı ve dondurma analizlerini yapma/değerlendirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.							
Özet İçeriği		Süt, peynir, yoğurt, tereyağı, krema ve dondurma ürünlerinin analizi ve sonuçlarının değerlendirilmesi.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Deney, Gösterip Yaptırma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Prof. Dr. Dilek KESKİN						

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 Bölüm Sütün Bileşimi ve İşlenmesi Prof.Dr.Mustafa Metin
2	Süt ve Mamülleri Analiz Yöntemleri, Prof.Dr.Mustafa Metin
3	Gıda Analizleri , Yrd.Doç.Dr Canan Dokuzlu, 2004
4	Süt Teknoloğunun El Kitabı, Prof.Dr. Mehmet Demirci

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Süt Tanımı ve Bileşimi, Sütün Fiziko-Kimyasal Özellikleri Süt ve Ürünlerinde Fiziksel ve Kimyasal Analizler İçin Numune Alma Süt ve Ürünlerinden Mikrobiyolojik Analiz İçin Numune Alma
2	Teorik	Süt Lipidleri Çiğ Sütlerde Duyusal Analizler Koruyucu ve Nötralize Edici Madde Tayini
3	Teorik	Süt Lipidleri, Sütün Azotlu maddeleri Çiğ Sütlerde Kirlilik Testi
4	Teorik	Sütün Karbonhidratları, Çiğ Sütte Yoğunluk Tayini Çiğ Sütte Kuru Madde Tayini
5	Teorik	Sütün Mineral Maddeleri Çiğ Sütte Asitlik Tayini Sütte Özgül Ağırlık Tayini Çiğ sütte yağ miktarı tayini
6	Teorik	Sütte Protein Tayini Peynirde Duyusal Analizler Peynirde Fiziksel Analizler
7	Teorik	Peynirde Kimyasal Analizler
8	Teorik	Yoğurdun Kimyasal Özellikleri
9	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
10	Teorik	Kremada Duyusal Analizler Kremada Kimyasal Analizler
11	Teorik	Kremada Kimyasal Analizler
12	Teorik	Tereyağında Duyusal Analizler Tereyağında Kimyasal Analizler



13	Teorik	Dondurmada Duyusal Analizler
14	Teorik	Dondurmada Fiziksel Analizler Dondurmada Kimyasal Analizler
15	Teorik	Dondurmada Kimyasal Analizler
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	0	2	28
Uygulamalı Ders	14	1	2	42
Ödev	4	2	4	24
Uygulama Sınavı	14	0	2	28
Ara Sınav	1	10	2	12
Dönem Sonu Sınavı	1	10	2	12
Toplam İş Yüğü (Saat)				146
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				6

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Süt ve ürünlerinden numune almak
2	Çiğ sütlerin işlenmeye uygunluğunu belirlemek
3	3. Süt analizlerini yapmak/değerlendirmek
4	4. Krema analizlerini yapmak/değerlendirmek
5	5. Yoğurt analizlerini yapmak/değerlendirmek
6	6. Peynir analizlerini yapmak/değerlendirmek
7	7.Dondurma analizlerini yapmak/değerlendirmek

Program Çıktıları (Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı)

1	Matematik, fen bilimleri ve temel mühendislik konularında yeterli altyapıya sahip olma; bu alanlardaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilmek.
2	Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak, verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilme becerisine sahip olmak.
3	Alanı ile ilgili uygulamalar için gerekli olan modern teknikleri, araçları ve bilişim teknolojilerini belirleme ve etkin kullanabilmek.
4	Alanı ile ilgili uygulamalarda öngörülme durumlarla karşılaştığında çözüm üretebilme, takımlarda sorumluluk alabilme veya bireysel çalışma yapabilmeye becerisi ile donatılmış olmak.
5	Etkili iletişim kurma tekniklerine hâkim ve alanındaki yenilikleri takip edebilecek düzeyde bir yabancı dil bilgisine sahip olmak.
6	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci; bilim ve teknolojiye gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi kazandırmak.
7	Tarihi değerlere saygılı, sosyal sorumluluk, evrensel, toplumsal ve mesleki etik bilincine sahip olmak.
8	İş güvenliği, işçi sağlığı ve çevre koruma bilgisi ve bilincine sahip olmak.
9	Alanının gerektirdiği temel düzeyde bilgisayar yazılım ve donanımlarını kullanabilme becerisi kazandırmak.
10	Sanayi ve hizmet sektöründeki üretim süreçlerini yerinde inceleyerek uygulama becerisi kazandırmak.

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

	ÖÇ1	ÖÇ5	ÖÇ6	ÖÇ7
PÇ1			4	
PÇ2				5
PÇ3				4
PÇ4		4		
PÇ5	4			
PÇ6	5			

