



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ 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 ile İlgili Bilgilendirmek							
Özet İçeriğı		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)			Doç. Dr. Filiz YILDIZ AKGÜL						

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 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	Kıyma 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 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 yapabilme 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 teknolojiadaki 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	ÖÇ2	ÖÇ3
PÇ1	4	4	4
PÇ2	4	4	4
PÇ3	4	4	4
PÇ4	4	4	4
PÇ6	4	4	4
PÇ7	4	4	4
PÇ8	4	4	4
PÇ9	4	4	4
PÇ10	4	4	4

