



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Süt ve Ürünleri Analizleri								
Ders Kodu	GKA204			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüklü	77 (Saat)	Teori	2	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Süt ve süt ürünleri için gerekli olan analizleri yapabilme ve çıkan sonuçları değerlendirme yeterliliklerinin kazandırılması								
Özet İçeriği	İşletmeye kabul edilecek olan çiğ sütün analizleri, süt ürünlerinin fiziksel, kimyasal ve duyu analizlerinin yapılması ve değerlendirilmesi								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma, Problem Çözme								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Şevki ÇETİNER								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Süt ve Mamulleri Analiz Yöntemleri. Mustafa Metin. 2012. Ege Üniversitesi yayınları. ISBN:9789759784102
2	Süt Teknoloğunun El Kitabı.Prof. Dr. Mehmet Demirci Prof. Dr. Hüznü Gündüz. 2004. Hasad Yayınevi. ISBN:9789758377312
3	Gıda analizleri. Cemeroğlu, B. 2007. Gıda Tek. Dern. Yay.No:34. Ankara.
4	Gıda analizleri. Dokuzlu, C. 2004. Marmara Kitabevi yay.
5	Süt ve Süt Ürünleri Analiz Yöntemleri. Hatice Şanlıdere Aloğlu (Editör), Zübeyde Öner (Editör). 2018. Sidas Yayınevi
6	Temel Gıda Analizleri. Vildan Uylaşer , Fikri Başoğlu. 2011. Dora Yayıncılık
7	Gıda Analizleri. Beyza Ulusoy, Canan Hecer. 2015. Dora Yayıncılık

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Çiğ süttten fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizler İçin numune alma. Hammadde kontrolü
	Uygulama	Çiğ süttten fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizler İçin numune alma. Hammadde kontrolü
2	Teorik	Sütte özgül ağırlık tayini ve sonuçların değerlendirilmesi
	Uygulama	Sütte özgül ağırlık tayini ve sonuçların değerlendirilmesi
3	Teorik	Koruyucu ve nötrale edici madde tayini ve sonuçların değerlendirilmesi. Çiğ sütlerde kirlilik testi ve sonuçların değerlendirilmesi
	Uygulama	Koruyucu ve nötrale edici madde tayini ve sonuçların değerlendirilmesi. Çiğ sütlerde kirlilik testi ve sonuçların değerlendirilmesi
4	Teorik	Çiğ sütte antibiyotik ve diğer İnhibitör maddelerin aranması
	Uygulama	Çiğ sütte antibiyotik ve diğer İnhibitör maddelerin aranması
5	Teorik	Çiğ sütte asitlik tayini ve sonuçların değerlendirilmesi
	Uygulama	Çiğ sütte asitlik tayini ve sonuçların değerlendirilmesi
6	Teorik	Çiğ sütte kurumadde ve yağ tayini, çıkan sonuçların değerlendirilmesi
	Uygulama	Çiğ sütte kurumadde ve yağ tayini, çıkan sonuçların değerlendirilmesi
7	Teorik	Süt ve ürünlerinde protein tayini ve sonuçların değerlendirilmesi
	Uygulama	Süt ve ürünlerinde protein tayini ve sonuçların değerlendirilmesi
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	İçme sütünde homojenizasyon ve ısıtma işlem kontrolü ve sonuçların değerlendirilmesi
	Uygulama	İçme sütünde homojenizasyon ve ısıtma işlem kontrolü ve sonuçların değerlendirilmesi
10	Teorik	Peynirde duyu ve fiziksel analizler ve sonuçların değerlendirilmesi
	Uygulama	Peynirde duyu ve fiziksel analizler ve sonuçların değerlendirilmesi
11	Teorik	Peynirde kimyasal analizler ve sonuçların değerlendirilmesi
	Uygulama	Peynirde kimyasal analizler ve sonuçların değerlendirilmesi
12	Teorik	Fermente süt ürünlerinde duyu, fiziksel ve kimyasal analizler ve sonuçların değerlendirilmesi



12	Uygulama	Fermente süt ürünlerinde duyuşal, fiziksel ve kimyasal analizler ve sonuçların değerlendirilmesi
13	Teorik	Krema ve tereyağında duyuşal, fiziksel ve kimyasal analizler ve sonuçların değerlendirilmesi
	Uygulama	Krema ve tereyağında duyuşal, fiziksel ve kimyasal analizler ve sonuçların değerlendirilmesi
14	Teorik	Dondurmada duyuşal, fiziksel ve kimyasal analizler ve sonuçların değerlendirilmesi
	Uygulama	Dondurmada duyuşal, fiziksel ve kimyasal analizler ve sonuçların değerlendirilmesi
15	Teorik	Süt tozuında duyuşal, fiziksel ve kimyasal analizler ve sonuçların değerlendirilmesi
	Uygulama	Süt tozuında duyuşal, fiziksel ve kimyasal analizler ve sonuçların değerlendirilmesi
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	FİNAL SINAVI

Dersin ğrenme, öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri erevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	n Hazırlık	Etkinlik Sresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Uygulamalı Ders	14	0	1	14
Bireysel alıőma	11	0	3	33
Ara Sınav	1	0	1	1
Dönem Sonu Sınavı	1	0	1	1
Toplam İş Yükü (Saat)				77
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin ğrenme ıktıları

1	çiğ sütten örnek alır ve duyuşal analizlerini yapar
2	çiğ sütün fiziksel analizlerini yapar
3	çiğ sütün kimyasal analizlerini yapar
4	Süt rnleri analizleri yapar
5	Süt ve ürünlerinde yapılan analizlerin sonuçlarını değerlendirir

Program ıktıları (Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı)

1	Gıda rnleri ile ilgili konularda temel bilgilere sahip olma
2	Gıda rnlerinde üretim ve hijyen, muhafaza, mikrobiyoloji, kalite kontrolü ve analizi konularına hakim olma
3	Laboratuarda alıőma ve laboratuvar malzemelerini kullanabilme bilgisi, becerisi ve disiplinine sahip olma
4	Alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaőam boyu öğrenmeye iliőkin olumlu tutum geliőtirme.
5	çalışma alanlarının gerektirdiği düzeyde biliőim ve iletiőim teknolojilerini kullanma
6	Bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket etme
7	evre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olma.

Program ve öğrenme ıktıları İliőkisi 1:ok Düőük, 2:Düőük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:ok Yüksek

	1	2	3	4	5
P1	3	3	3	3	3
P2	5	5	5	5	5
P3	5	5	5	5	5

