

<b>Dersin Adı</b>	<b>Kodu</b>	<b>Yarıyılı</b>	<b>T+U</b>	<b>Kredisi</b>	<b>AKTS</b>
Yoğurt Üretim Teknolojisi	5110117	Güz	3+0	3	6
<b>Ön koşul Dersler</b>					
<b>Dersin Dili</b>	Türkçe				
<b>Dersin Türü</b>	Zorunlu				
<b>Dersin Koordinatörü</b>					
<b>Dersi Veren</b>					
<b>Dersin Yardımcıları</b>					
<b>Dersin Amacı</b>	Bu dersin amacı master öğrencilerine yoğurt teknolojisinin temel kavramları hakkında bilgi vermek ve süt endüstrisinde yoğurt üretiminin önemini öğretmektir.				
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> 1. Yoğurda işlenecek süte uygulanacak işlemleri öğrenir. 2. Yoğurt kültürleri hakkında bilgi sahibi olur ve kültür hazırlamayı öğrenir. 3. Yoğurt üretim tekniklerini öğrenir. 4. Yoğurt biyokimyası hakkında bilgi sahibi olur. 5. Yoğurt teknolojisindeki son gelişmeleri öğrenir.				
<b>Dersin İçeriği</b>	Bu ders kapsamında, yoğurdun tanımı, orjini, besin değeri, yoğurt üretiminde kullanılan starterler, fermentasyonda yoğurt bileşiminde meydana gelen değişiklikler, yoğurttaki aroma maddeleri, yoğurt saklama koşulları, yoğurt hata ve kusurları, meyveli ve aromalı yoğurt çeşitleri ve üretimi, yoğurt teknolojisindeki son gelişmeler anlatılacaktır.				
<b>Haftalar</b>	<b>Konular</b>				
1	Yoğurdun tanımı, orjini, besin değeri				
2	Çiğ sütün hazırlanması (klarifikasyon, kurumaddenin standardize edilmesi için uygulanan yöntemler: kaynatma, süttozu ilavesi, evaporasyon, peyniraltısuyutozu, yayıkaltı tozu, kazein ve co-precipitate ilavesi, UF ve hiperfiltrasyon )				
3	Yoğurt üretiminde kullanılan stabilizatörler ve tatlandırıcılar				
4	Homogenizasyon ve ısıtma işlem uygulamaları				
5	Yoğurt üretiminde kullanılan starterlerin özellikleri				
6	Yoğurt kültürleri seçiminde dikkat edilecek kriterler ve Yoğurt starter kültürlerinin hazırlanması				
7	Ara Sınav				
8	Yoğurt üretiminde inokülasyon ve inkübasyon işlemleri				
9	Laktik asit fermentasyonunun biyokimyası				
10	Aroma bileşiklerinin oluşumu				
11	Yoğurdun fiziksel özelliklerine etki eden faktörler ve yoğurdun depolanması sırasında oluşan bozulmalar				
12	Dayanıklı yoğurt üretim yöntemleri				
13	Yoğurt teknolojisindeki son gelişmeler				
14	Yoğurt teknolojisindeki son gelişmeler				
<b>Genel Yeterlilikler</b>					
1. Yoğurt üretim tekniklerini öğrenebilir. 2. Yoğurt kültürü hazırlayabilir. 3. Yoğurt teknolojisindeki son gelişmeleri takip edebilir.					
<b>Kaynaklar</b>					
Tamime, A. Y, Robinson, R. K., 1999. Yoghurt Science and Technology. Woodhead Publishing Ltd, Cambridge Özer, B., 2006. Yoğurt Bilimi ve Teknolojisi. Sidas Medys Ltd. Şti., İzmir. Goff, H. D., 2005. Yoghurt. Guelph Üniversitesi Ders Notları (www.foodsci.uoguelph.ca/dairy.edu) Sezgin, E. Yoğurt Teknolojisi. Ankara Üniversitesi Zir. Fak. Süt Teknolojisi Bölümü Ders Notları					
<b>Değerlendirme Sistemi</b>					
<b>Ara sınav: % 40</b>					
<b>Final: % 60</b>					
<b>Bütünleme:</b>					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU														
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
ÖK1	3	1	4	2	2	1	4	4	1	1	2	5	2	1
ÖK2	2	1	4	2	2	1	3	4	1	1	1	4	1	1
ÖK3	4	2	5	3	4	1	4	5	1	2	2	5	2	1
ÖK4	3	2	4	2	3	1	3	3	1	1	1	3	1	1
ÖK5	5	3	5	4	4	2	5	5	1	2	2	5	2	2
<b>ÖK: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program Çıktıları</b>														
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>			<b>2 Düşük</b>			<b>3 Orta</b>			<b>4 Yüksek</b>		<b>5 Çok Yüksek</b>		

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
<b>Yoğurt üretim Teknolojisi</b>	3	2	4	3	3	1	4	4	1	1	2	5	2	1