

<b>Dersin Adı</b>	<b>Kodu</b>	<b>Yarıyılı</b>	<b>T+U</b>	<b>Kredisi</b>	<b>AKTS</b>
Süt Kimyası Ve Biyokimyası	5110127	Güz	3+0	3	5
<b>Ön koşul Dersler</b>					
<b>Dersin Dili</b>	Türkçe				
<b>Dersin Seviyesi</b>	Lisansüstü				
<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 süt kimyası ve biyokimyası hakkında temel bilgileri öğretmektir.				
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> 1. Süt kimyası ve biyokimyasını öğrenir. 2. Teknolojik işlemlerin süt bileşenleri üzerindeki etkisi hakkında bilgi sahibi olur. 3. Süt kimyası ve biyokimyasında yeni gelişmeleri öğrenir.				
<b>Dersin İçeriği</b>	Bu ders kapsamında, Sütün tarihçesi, sütün salgılanması, süt bileşenlerinin sentezlenmesi, süt proteinleri, süt lipidleri, laktoz, enzimler, vitaminler, mineraller ve diğer süt bileşenleri ve süt kimyası ve biyokimyasındaki yeni gelişmeler anlatılacaktır.				
<b>Haftalar</b>	<b>Konular</b>				
1	Süt Kimyası ve Biyokimyasına Giriş				
2	Kimyasal Bağlar				
3	Su Kimyası				
4	Laktoz Kimyası				
5	Laktozun Süt Ürünlerindeki Fonksiyonları				
6	SütLipidleriKimyası				
7	Ara Sınav				
8	Süt Lipid Oksidasyonları ve Gıda Kalitesi				
9	Süt Protein Kimyası				
10	Protein denatürasyonları, interaksiyonları ve jelleşme				
11	Süt Teknolojisinde Önemli Enzimler				
12	Sütte Bulunan Vitaminler				
13	SütteBulunan Mineral Maddeler ve DiğerSütBileşenleri				
14	Süt kimyası ve biyokimyasında yeni gelişmeler				
<b>Genel Yeterlilikler</b>					
1. Süt kimyası ve biyokimyasını öğrenebilir. 2. Teknolojik işlemlerin süt bileşenleri üzerindeki etkisi hakkında bilgi sahibi olur. 3. Süt kimyası ve biyokimyasındaki son gelişmeleri takip edebilir.					
<b>Kaynaklar</b>					
1. Fox, P.F. (1995). <i>Dairy Chemistry and Biochemistry</i> . Aspen Publishes. 2. Metin, M., (1996). <i>Süt Teknolojisi</i> . E. Ü. Müh. Fak. Gıda Müh. Böl. Yayın No: 33, E. Ü. Basımevi, Bornova, İzmir 3. Wong, N. (1988). <i>Fundamentals of Dairy Chemistry</i> . Von Nostrand Reinhold Publ., Berkshire, 779 sayfa.					
<b>Değerlendirme Sistemi</b>					
<b>Ara sınav: % 40</b>					
<b>Final: % 60</b>					
<b>Bütünleme:</b>					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU														
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
ÖÇ1	3	1	4	2	2	1	4	4	1	1	2	5	2	1
ÖÇ2	4	2	5	3	4	1	4	5	1	2	2	5	2	1
ÖÇ3	5	3	5	4	4	2	5	5	1	2	2	5	2	2
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları														
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek		5 Çok Yüksek		

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
Süt Kimyası Ve Biyokimyası	4	2	5	3	4	1	4	5	1	2	2	5	2	1