

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
İleri Süt Mikrobiyolojisi	5110166	Güz	3+0	3	6
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Süt ve süt ürünlerinin mikrobiyolojik açıdan değerlendirilmesi ve süt ve ürünleri kaynaklı tehlikeler hakkında bilgi sahibi olmaktır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<p>Bu dersin sonunda öğrenci;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Süt ve ürünlerinde mikrobiyolojik sorunları öğrenir. 2. Süt ve ürünlerinin mikrobiyolojik kalitesini anlar. 3. Mikroorganizmalar ile süt endüstrisi arasında ilişki kurar. 4. Starter kültürlerin süt teknolojisinde kullanılma amaçlarını ürün bazında kesin belirlemeye yönelik araştırma yapar. 5. Süt endüstrisinde patojen ve bozulma etkeni olan mikroorganizmaların farkında olur. 				
Dersin İçeriği	Taze sütün mikrobiyolojisi, işlenmiş sütün mikrobiyolojisi, konsantre süt ve süt tozu, dondurma ve benzeri ürünlerin mikrobiyolojisi. Süt ve ürünlerinden kaynaklanan hastalıklar, Fermente süt ürünlerinde kullanılan starter kültürler, Süt ürünlerinde mikrobiyolojik değerlendirmeler.				
Haftalar	Konular				
1	Süt ile ilgili bakteriler				
2	Süt ve süt ürünlerinde mikroorganizmaların gelişimi				
3	Sütte bulunan doğal antimikrobiyal sistemler				
4	Mastitis				
5	Süt ve süt ürünlerinde patojen bakteriler				
6	Süt ve süt ürünlerinde mikotoksinler				
7	Ara sınav				
8	Starter kültürlerin mikrobiyolojisi				
9	Süt ve süt ürünlerinin mikrobiyolojik analiz yöntemleri				
10	Süt ve süt ürünlerinin mikrobiyolojisi				
11	Pastörize süt ve krema mikrobiyolojisi				
12	Süt tozu ve koyulaştırılmış krema mikrobiyolojisi				
13	Peynir ve yoğurdun mikrobiyolojisi				
14	UHT ve ışınlama ile sütün sterilizasyonu				
Genel Yeterlilikler					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Süt ve süt ürünlerinde bulunan yararlı mikroorganizmaları açıklayabilir. 2. Süt endüstrisinde bozulmalara neden olan ve patojen mikroorganizmaları sıralayabilir. 3. Süt ve ürünlerinde fiziksel, kimyasal ve duyu analizleri açıklayabilir. 4. Süt ve ürünlerinde mikrobiyolojik analizleri açıklayabilir. 5. Süt ve ürünlerinde yasal düzenlemeleri açıklayabilir. 					
Kaynaklar					
<p>Üçüncü, M. (2005). <i>Süt ve Mamulleri Teknolojisi</i>. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi. Metin, M. (2001). <i>Süt Teknolojisi, Sütün Bileşimi ve İşlenmesi</i>. Genişletilmiş Üçüncü Baskı, Ege Üniv. Mühendislik Fak. Yay, (33). Yetişmeyen, A. (1995). <i>Süt Teknolojisi</i>. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları.</p>					
Değerlendirme Sistemi					
Ara sınav: %40					
Final: %60					
Bütünleme:					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU									
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9
ÖÇ1	2	5	4	3	2	2	2	2	2
ÖÇ2	2	5	4	3	2	2	2	2	2
ÖÇ3	3	2	4	3	2	2	3	5	3
ÖÇ4	4	2	4	3	2	2	3	5	3
ÖÇ5	3	2	4	3	2	2	3	5	3
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
İleri Süt Mikrobiyolojisi	3	3	4	3	2	2	3	4	3