

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Laktik Asit Ürünleri ve Sirke Teknolojisi	5110168	Güz	3+0	3	6
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisansüstü				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu dersin amacı gıda sektöründe bulunan laktik asit ve sirke teknolojilerinin uygulamasını, kaliteli ve güvenilir ürün eldesi için yapılması gerekenleri, endüstriyel açıdan öğretmektir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Gıda Endüstrisinde Laktik asidin önemini öğrenir 2. Laktik asit ve laktik asit bakterilerini bilir 3. Laktik asidin kimyası hakkında yorum yapar 4. Gıda Endüstrisinde sirkenin önemini öğrenir				
Dersin İçeriği	Mevcut Gıda endüstrisinde laktik asidin önemi, laktik asidin kimyası, içecek sektöründe ve gıda endüstrisinde laktik asidin önemi, Gıda matriksinde laktik asit, gıda ve içecek endüstrisinde laktik asidin perspektifi ve mevcut kullanımı, laktik asit ve laktik asit bakterileri				
Haftalar	Konular				
1	Mevcut Gıda endüstrisinde laktik asidin önemi,				
2	Laktik asidin kimyası				
3	İçecek sektöründe ve gıda endüstrisinde laktik asidin önemi,				
4	Gıda matriksinde laktik asit				
5	Gıda ve içecek endüstrisinde laktik asidin perspektifi				
6	Gıda ve içecek endüstrisinde laktik asidin mevcut kullanımı				
7	Ara sınav				
8	Laktik asit ve laktik asit bakterileri				
9	Laktik asit ve laktik asit bakterileri				
10	Laktik asit ürünleri				
11	Laktik asit ürünleri				
12	Sirke Teknolojisi				
13	Genel tekrar				
14	Genel değerlendirme				
Genel Yeterlilikler					
1. Gıda Endüstrisinde Laktik asidin mevcut durumu hakkında yorum yapabilir 2. Laktik asit ve laktik asit bakterilerini yorumlayabilir 3. Laktik asidin kimyası hakkında yorum yapabilir 4. Gıda Endüstrisinde sirkenin önemini gözlemleyebilir					
Kaynaklar					
Ameen Sara M., Giorgia, C.,(2017). <i>Lactic acid in the food industry</i> , Springer briefs in Molecular science Chemistry of Foods. Spiros, P., (2016). <i>Lactic acid Fermentation of Fruits and Vegetable</i> , Food Biology Series					
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	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	
ÖÇ1	3	3	4	3	5	4	1	2	2	2	2	3	4	2	
ÖÇ2	3	3	4	3	5	4	1	2	1	2	2	3	4	2	
ÖÇ3	3	3	4	3	5	4	1	2	2	2	2	3	4	2	
ÖÇ4	3	3	4	3	5	4	1	2	1	2	2	3	4	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
Laktik Asit Ürünleri ve Sirke Teknolojisi	3	3	4	3	5	4	1	2	2	2	2	3	4	2