

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Dondurma Üretim Teknolojisi	5110222	Bahar	3+0	3	6
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisansüstü				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu dersin amacı master öğrencilerine dondurma üretimi hakkında bilgi vermek ve süt endüstrisinde dondurma üretiminin önemini öğretmektir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Dondurma miksi formüle etmeyi ve hazırlamayı öğrenir. 2. Dondurma üretimi konusunda bilgi sahibi olur. 3. Dondurma üretim teknolojisindeki son gelişmeleri öğrenir.				
Dersin İçeriği	Bu ders kapsamında, dondurmanın tanımı, tarihçesi, besin değeri, dondurma bileşiminde yer alana maddeler, dondurma üretim metotları, dondurmanın ambalajlanması ve depolanması, dondurma üretiminde kullanılan ekipmanlar, ülkemizde ve dünyada üretilen dondurma çeşitleri, dondurma muayene ve analizi ve dondurma teknolojisindeki son gelişmeler anlatılacaktır.				
Haftalar	Konular				
1	Dondurmanın tanımı, orjini, besin değeri.				
2	Dondurma yapımında kullanılan maddeler ve özellikleri				
3	Dondurma karışımının formüle edilmesi ve hesaplanması				
4	Dondurma reçeteleri.				
5	Dondurma karışımının hazırlanması				
6	Dondurma karışımının işlenmesi (pastörizasyon, homogenizasyon, olgunlaştırma)				
7	Ara Sınav				
8	Dondurma karışımının işlenmesi (dondurma ve paketleme).				
9	Dondurma üretiminde kullanılan alet-ekipmanlar ve çalışma prensipleri				
10	Dondurmanın mikrostrüktürü.				
11	Çeşitli dondurmaların yapım teknikleri				
12	Dondurmanın raf ömrü ve dondurmalarda görülen kusurlar.				
13	Dondurma teknolojisindeki son gelişmeler				
14	Dondurma teknolojisindeki son gelişmeler				
Genel Yeterlilikler					
1. Dondurma reçetesi hazırlamayı öğrenebilir. 2. Dondurma üretim teknikleri konusunda bilgi sahibi olur. 3. Dondurma üretim teknolojisindeki son gelişmeleri takip edebilir.					
Kaynaklar					
Goff, H. D., (2005). <i>Ice Cream History and Foklore</i> . Guelph Üniversitesi Ders Notları (www.foodsci.uoguelph.ca/dairy.edu)					
Gürsel, A., Karacabey, A., (1998). <i>Dondurma Teknolojisine İlişkin Hesaplamalar, Reçeteler ve Kalite Kontrol Testleri</i> . Ankara. Üniv. Zir. Fak. Yayın No: 1498 <i>Yardımcı Ders Kitabı</i> : 452, Ankara.					
Marshall, R. T., Arbuckle, W. S., (2000). <i>Ice Cream</i> . An Aspen Publication, Maryland					
Tekinşen, O.C.(1993). <i>Dondurma Üretim Teknolojisi</i> . Selçuk Üniversitesi Basımevi, Konya.					
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	2	4	3	3	1	3	4	1	1	1	4	3	1
ÖÇ2	4	2	5	3	4	1	4	5	1	2	2	5	3	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
Dondurma Üretim Teknolojisi	4	2	5	3	4	1	4	5	1	2	2	5	3	1