

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi	5110228	Bahar	3+0	3	6
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu dersin amacı master öğrencilerine fermente süt ürünleri teknolojisinin temel kavramları hakkında bilgi vermek ve süt endüstrisinde fermente süt ürünleri üretiminin önemini öğretmektir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; <ol style="list-style-type: none"> 1. Fermente süt ürünlerinin yapımındaki temel işlemleri öğrenir. 2. Fermente süt ürünlerinin üretim tekniklerini öğrenir. 3. Fermente süt ürünlerinde tat ve aroma oluşumu hakkında bilgi sahibi olur. 4. Fermente süt ürünleri teknolojisindeki son gelişmeleri öğrenir. 				
Dersin İçeriği	Bu ders kapsamında, kefir, kıymız, asidophilus sütü, ymer vb. fermente süt ürünlerinin yapılışı, özellikleri, fermente süt ürünlerinde tat ve aroma oluşumu ve görülen kusurlar ve fermente süt ürünleri teknolojisindeki son gelişmeler anlatılacaktır.				
Haftalar	Konular				
1	Sütün ön işlenmesi				
2	Fermente süt ürünlerinin yapımında temel işlemler				
3	Kefir yapımı				
4	Kıymız yapımı				
5	Asidofiluslu süt yapımı				
6	Ymer yapımı				
7	Ara Sınav				
8	Fermente süt ürünlerinde tat ve aroma oluşumu				
9	Fermente süt ürünlerinin özellikleri				
10	Depolama sırasında fermente süt ürünlerinde görülen değişimler				
11	Fermente süt ürünlerinde kusurlar				
12	Fermente süt ürünlerinin ambalajlanması				
13	Fermente süt ürünlerinde kalite kontrolü				
14	Fermente süt ürünlerinde son gelişmeler				
Genel Yeterlilikler					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Fermente süt ürünleri üretim tekniklerini öğrenebilir. 2. Fermente süt ürünlerinde tat ve aroma oluşumu ve görülen kusurlar hakkında bilgi sahibi olur. 3. Fermente süt ürünleri teknolojisindeki son gelişmeleri takip edebilir. 					
Kaynaklar					
Varnam, A.H. and Sutherland, J.P. (1994). <i>Milk and Milk Products</i> . Chapman&HallPubl., London, 451 sayfa. Tamime, A. Y, Robinson, R. K., (1999). <i>Yoghurt Science and Technology</i> . Woodhead Publishing Ltd, Cambridge					
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	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	3	2	4	2	3	1	3	3	1	1	1	3	1	1
ÖÇ4	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
Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi	4	2	5	3	3	1	4	4	1	2	2	5	2	1