



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Fermente Süt Ürünleri Ve Probiyotikler	GDM5106	3	7.5	3	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz, Bahar
---------	------------

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Seviyesi	Yüksek Lisans Seviyesi
Ders Kategorisi	Uzmanlık/Alan Dersleri
Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze

Dersi Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
Dersin Koordinatörü	Enes DERTLİ
Dersi Veren(ler)	Enes DERTLİ
Asistan(lar)ı	

Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrencileri çeşitli fermente süt ürünlerinin üretimi ve bunların kalite özellikleri ile ilgili olarak bilgilendirmektir
Dersin İçeriği	Bu ders, fermente süt ürünlerinin besin değeri ve insan sağlığı üzerine etkileri, fermente süt ürünleri üretiminde uygulanan temel işlemler, fermente süt ürünlerinin mikrobiyolojisi ve biyokimyası, yoğurt ve yoğurt türevi fermente süt ürünleri üretimini ve yoğurt üretiminde kalite kontrolü ana konularını içerir.
Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenciler fermente süt ürünlerinin kimyasını bilir.
2	Öğrenci çeşitli fermente süt ürünlerinin üretimi (Yoğurt, Kefir, Kımız ve Fonksiyonel Süt Ürünleri ve Probiyotikler) hakkında bilgi sahibi olur.
3	Öğrenci tereyağı üretimi konusunda bilgi sahibi olur.
4	Öğrenci yerli ve yabancı peynirlerin üretimi konusunda bilgi edinir.
5	Öğrenci fermente süt ürünleri üretimi sırasında meydana gelen biyokimyasal değişiklikleri bilir.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Fermente Süt Ürünlerinin Üretiminde Kullanılan Starter Kültürler	İlgili Kaynaklar
2	Saf Kültürlerin İşletmelerde Çoğaltılmaları	İlgili Kaynaklar
3	Yoğurt Kimyası ve Asit Jelleri	İlgili Kaynaklar
4	Yoğurt Üretim Teknolojisi	İlgili Kaynaklar
5	Ayran Üretim Teknolojisi	İlgili Kaynaklar
6	Genel Tekrar	İlgili Kaynaklar
7	Meyveli Yoğurt Üretim Teknolojisi	İlgili Kaynaklar
8	Ara Sınav 1	İlgili Kaynaklar

9	Ara sınav	İlgili Kaynaklar
10	Kıymız Üretim Teknolojisi	İlgili Kaynaklar
11	Kefir Üretim Teknolojisi	İlgili Kaynaklar
12	Tereyağı Üretim Teknolojisi	İlgili Kaynaklar
13	Peynir Üretim Teknolojisi ve Rennet Jelleri	İlgili Kaynaklar
14	Yerli Peynirlerin Üretim teknolojisi	İlgili Kaynaklar
15	Final	İlgili Kaynaklar

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev	1	30
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	30
Final	1	40
Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı		60
Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı		40
TOPLAM		100

AKTS İşyükü Tablosu

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	16	3	48
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	14	4	56
Derse Özgü Staj			
Ödev	2	25	50
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer	1	20	20
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	25	25
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	30	30

Toplam İşyükü	229
Toplam İşyükü / 30(s)	7.63
AKTS Kredisi	7.5

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----