

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Yoğurt Üretim Teknolojisinde Son Gelişmeler	5110190	Güz	3+0	3	5
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu dersin amacı master öğrencilerine yoğurt teknolojisinin temel kavramları hakkında bilgi vermek ve süt endüstrisinde yoğurt üretiminin önemini öğretmektir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<p>Bu dersin sonunda öğrenci;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Yoğurda işlenecek süte uygulanacak işlemleri öğrenir. 2. Yoğurt kültürleri hakkında bilgi sahibi olur ve kültür hazırlamayı öğrenir. 3. Yoğurt üretim tekniklerini öğrenir. 4. Yoğurt biyokimyası hakkında bilgi sahibi olur. 5. Yoğurt teknolojisindeki son gelişmeleri öğrenir. 				
Dersin İçeriği	Bu ders kapsamında, yoğurdun tanımı, orjini, besin değeri, yoğurt üretiminde kullanılan starterler, fermentasyonda yoğurt bileşiminde meydana gelen değişiklikler, yoğurttaki aroma maddeleri, yoğurt saklama koşulları, yoğurt hata ve kusurları, meyveli ve aromalı yoğurt çeşitleri ve üretimi, yoğurt teknolojisindeki son gelişmeler anlatılacaktır.				
Haftalar	Konular				
1	Yoğurdun tanımı, orjini, besin değeri				
2	Çiğ sütün hazırlanması (klarifikasyon, kurumaddenin standardize edilmesi için uygulanan yöntemler: kaynatma, süttozu ilavesi, evaporasyon, peyniraltısuyutozu, yayıkaltı tozu, kazein ve co-precipitate ilavesi, UF ve hiperfiltrasyon)				
3	Yoğurt üretiminde kullanılan stabilizatörler ve tatlandırıcılar,homogenizasyon ve ısıl işlem uygulamaları				
4	Yoğurt üretiminde kullanılan starterlerin özellikleri, yoğurt kültürleri seçiminde dikkat edilecek kriterler ve Yoğurtstarter kültürlerinin hazırlanması				
5	Yoğurt üretiminde inokülasyon ve inkübasyon işlemleri				
6	Laktik asit fermentasyonunun biyokimyası, Aroma bileşiklerinin oluşumu				
7	Ara Sınav				
8	Yoğurdun fiziksel özelliklerine etki eden faktörler ve yoğurdun depolanması sırasında oluşan bozulmalar				
9	Dayanıklı yoğurt üretim yöntemleri				
10	Yoğurt teknolojisindeki son gelişmelerle ilgili makalelerin incelenmesi				
11	Yoğurt teknolojisindeki son gelişmelerle ilgili makalelerin incelenmesi				
12	Yoğurt teknolojisindeki son gelişmelerle ilgili makalelerin incelenmesi				
13	Yoğurt teknolojisindeki son gelişmelerle ilgili makalelerin incelenmesi				
14	Yoğurt teknolojisindeki son gelişmelerle ilgili makalelerin incelenmesi				
Genel Yeterlilikler					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Yoğurt üretim tekniklerini öğrenebilir. 2. Yoğurt kültürü hazırlayabilir. 3. Yoğurt teknolojisindeki son gelişmeleri takip edebilir. 					
Kaynaklar					
<p>Tamime, A. Y, Robinson, R. K., 1999. YoghurtScienceandTechnology. Woodhead Publishing Ltd, Cambridge</p> <p>Özer, B., 2006. Yoğurt Bilimi ve Teknolojisi. SidasMedysLtd.Şti., İzmir.</p> <p>Goff, H. D., 2005. Yoghurt. GuelphUniversitesi Ders Notları (www. foodsci. uoguelph.ca/dairy.edu)</p> <p>Sezgin, E. Yoğurt Teknolojisi. Ankara Üniversitesi Zir. Fak. Süt Teknolojisi Bölümü Ders Notları</p>					
Değerlendirme Sistemi					
<p>Ara sınav: % 40</p> <p>Final: % 60</p> <p>Bütünleme:</p>					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU														
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
ÖK1	3	1	4	2	2	1	4	4	1	1	2	5	2	1
ÖK2	2	1	4	2	2	1	3	4	1	1	1	4	1	1
ÖK3	4	2	5	3	4	1	4	5	1	2	2	5	2	1
ÖK4	3	2	4	2	3	1	3	3	1	1	1	3	1	1
ÖK5	5	3	5	4	4	2	5	5	1	2	2	5	2	2
ÖK: Öğrenme Kazanımları 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
Yoğurt üretim Teknolojisi	3	2	4	3	3	1	4	4	1	1	2	5	2	1