

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Yoğurt Teknolojisi	0508707	VII	2+0	2	3
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Yoğurt teknolojisinin temel kavramları hakkında bilgi vermek ve süt endüstrisinde yoğurt üretiminin önemini öğretmek				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<p><b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Yoğurt üretim tekniklerini öğrenir.</li> <li>2. Yoğurdun süt sanayiindeki yerini ve önemini kavrar.</li> <li>3. Olgular arasında neden sonuç ilişkisi kurar, probleme dair objektif çikarsamada bulunur, ileri yönelik öngörude bulunur.</li> <li>4. Analitik düşünebilme bilgi ve becerilerini geliştirir.</li> </ol>				
Dersin İçeriği	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-Aromalı Yoğurt Çeşitleri ve Üretimi.				
<b>Haftalar</b>	<b>Konular</b>				
1	Yoğurdun tanımı, orjini, besin değeri				
2	Çiğ sütün hazırlanması (klarifikasyon, kurumaddenin standardize edilmesi için uygulanan yöntemler: kaynatma, süttozu ilavesi, evaporasyon, peyniraltı suyutozu, yaykaltı tozu, kazein ve co-precipitate ilavesi, UF ve hiperfiltrasyon )				
3	Yoğurt üretiminde kullanılan stabilizatörler ve tatlandırıcılar				
4	Homogenizasyon ve ısı işlem uygulamaları				
5	Yoğurt üretiminde kullanılan starterlerin özellikleri				
6	Yoğurt kültürleri seçiminde dikkat edilecek kriterler				
7	Ara Sınav				
8	Yoğurt starter kültürlerinin hazırlanması				
9	Yoğurt üretiminde inokülasyon ve inkübasyon işlemleri				
10	Laktik asit fermentasyonunun biyokimyası				
11	Aroma bileşiklerinin oluşumu				
12	Yoğurdun fiziksel özelliklerine etki eden faktörler ve yoğurdun depolanması sırasında oluşan bozulmalar				
13	Dayanıklılı yoğurt üretim yöntemleri				
14	Yoğurt üretimi (uygulama)				
<b>Genel Yeterlilikler</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Yoğurdun bileşimini ve besin değerini öğrenebilir.</li> <li>2. Sade ve meyveli yoğurt üretebilir.</li> <li>3. Yoğurtta kalite analizleri yapabilir.</li> </ol>					
<b>Kaynaklar</b>					
<p>Goff, H. D., (2015). <i>Yoghurt, Guelph Üniversitesi Ders Notları</i> (www. foodsci. uoguelph.ca/dairy.edu)</p> <p>Özer, B., (2006). <i>Yoğurt Bilimi ve Teknolojisi</i>. Sidas Medya Ltd.Şti., İzmir.</p> <p>Sezgin, E., (2015). <i>Yoğurt Teknolojisi</i>. Ankara Üniversitesi Zir. Fak. Süt Teknolojisi Bölümü Ders Notları.</p> <p>Tamime, A. Y, Robinson, R. K., (1999). <i>Yoghurt Science and Technology</i>. Woodhead Publishing Ltd, Cambridge.</p>					
<b>Değerlendirme Sistemi</b>					
<p>Ara sınav: % 40</p> <p>Final: % 60</p> <p>Bütünleme: % 60</p>					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
ÖÇ1	5	5	5	4	4	4	4	4	5	4	5
ÖÇ2	5	4	4	4	4	3	4	5	5	4	5
ÖÇ3	5	4	5	4	4	4	3	4	5	4	4
ÖÇ4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	3	5
<b>ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PY: Program Çıktıları</b>											
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>		<b>2 Düşük</b>		<b>3 Orta</b>		<b>4 Yüksek</b>		<b>5 Çok Yüksek</b>		

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
Yoğurt Teknolojisi	5	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5