

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Süt Teknolojisi-I	2313303	III	3+1	4	5
Ön Koşul Dersler	-				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere, Sütün bileşenlerini tanımak, sütün temizlenmesi ve depolanmasını kontrol etmek ve sütün kurumadde ve yağ içeriğini ayarlayabilmek. Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarına uygun olarak sütle ilgili hammadde ve yardımcı maddeleri işletmeye almak, ön işlemleri kontrol etmek, içme sütü üretimini kontrol etmek.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Sütün niteliklerini ve bileşimini kavrar. 2. Sütü standardize etmeyi öğrenir. 3. İçme sütü üretimini yapar ve kontrol eder.				
Dersin İçeriği	Sütün nitelikleri. Süt işletmelerinde miktar ölçümü, hammadde ve yardımcı maddelerin depolanması ve sütün temizlenmesi. Süt gazlarının uzaklaştırılması ve kokuların giderilmesi. Süt yağının ayrılması. Sütün standardize edilmesi, yağ ve kuru madde standardizasyonu. Sütün homojenizasyonu. Pastörize ve sterilize içme sütü üretimi.				
Haftalar	Konular				
1	Sütün nitelikleri				
2	Sütün bileşimi- sütün oluşumu-süt hijyeni				
3	Sütün proteinleri, yağı, mineral maddeleri, karbonhidratları				
4	Sütün proteinleri, yağı, mineral maddeleri, karbonhidratları				
5	Süt işletmelerinde miktar ölçümü, hammadde ve yardımcı maddelerin depolanması ve sütün temizlenmesi				
6	Sütün temizlenmesi, havasının ve kokusunun alınması				
7	Ara Sınav				
8	Sütün standardizasyonu				
9	Süt yağının ayrılması Sütün standardizasyonu				
10	Standardizasyon ile ilgili hesaplamalar				
11	Sütün standardizasyonu ve sütün homojenizasyonu				
12	Sütün homojenizasyonu				
13	Pastörize içme sütü üretimi				
14	Sterilize içme sütü üretimi				
Genel Yeterlilikler					
1. Süt ve süt endüstrisinin genel yapısında rol alabilir. 2. Sütün bileşimini ve kalitesini kontrol edebilir. 3. Süte uygulanan temel işlemleri uygulayabilir. 4. İçme sütlerini üretebilir.					
Kaynaklar					
Kurt A., (1981), <i>Süt teknolojisi</i> , Atatürk Üniversitesi. Metin M., (1996), Süt Teknolojisi, <i>Sütün Bileşimi ve İşlenmesi</i> , 4, 1-21. Yetişmeyen A., (1995), <i>Süt teknolojisi</i> , Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, (1420/420), 1997.					

Değerlendirme Sistemi	
Ara Sınav	% 40
Final	% 60
Bütünleme	% 60

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	
ÖÇ1	5	3	1	4	4	2	3	1	2	4	2	1	1	1	
ÖÇ2	5	2	1	5	4	2	2	1	1	2	1	1	1	1	
ÖÇ3	5	3	1	4	4	2	3	1	2	3	2	1	1	1	
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

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
Süt teknolojisi-I	5	3	1	4	4	2	3	1	2	3	2	1	1	1