

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Süt Teknolojisi-II	2304403	IV	3+1	4	5
Ön Koşul Dersler	-				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	İşlenerek değişik ürünlere dönüştürülen sütün değerlendirilme yöntemleri hakkında bilgi vermek. Öğrencilerin süt ürünlerini üretme ve kontrol etme kabiliyetlerini geliştirmek. Çeşitli süt ürünlerini üretebilmek.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	1. Süte uygulanan temel işlemleri öğrenmek 2. Süt ürünleri üretimi yapmak 3. Ürün proseslerini kontrolünü sağlamak				
Dersin İçeriği	Sütün depolanması ve taşınması; Süt ve ürünlerin üretiminde uygulanan temel işlemler; İçme sütü, yoğurt, fermente içecekler, peynir, çırpılmış krema, tereyağı, dondurma, konsantre ve kurutulmuş süt ürünleri üretim teknolojileri.				
Haftalar	Konular				
1	Sütün depolanması ve taşınması, Süte uygulanan temel işlemler: klarifikasyon, seperasyon, Homojenizasyon, standardizasyon,				
2	Homojenizasyon ve Standardizasyon				
3	Süte uygulanan temel işlemler: Isıl işlemler, evaporasyon, kurutma				
4	İçme sütü üretim teknolojisi; Pastörize ve UHT süt üretim teknolojisi				
5	İçme sütü özellikleri ve depolanması				
6	Konsantre ve kurutulmuş sütürünleri üretim teknolojisi				
7	Ara Sınav				
8	Yoğurt Üretimi, Özellikleri ve Depolanması				
9	Yoğurt Üretimi, Özellikleri ve Depolanması				
10	Diğer fermente ürünlerin üretim teknolojisi				
11	Peynir üretim teknolojisi, Peynir çeşitleri				
12	Peynir üretim teknolojisi, Peynir çeşitleri				
13	Tereyağı üretim teknolojisi				
14	Dondurma Üretim Teknolojisi				
Genel Yeterlilikler					
Süte uygulanan temel işlemleri yapabilir. Sütün depolanması ve muhafazasını yapabilir. Süt ürünlerini üretebilir. Ürün proseslerinin kontrolünü ve takibini yapabilir.					
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). Süt teknolojisi. <i>Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları</i> , (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	4	3	5	4	3	4	1	3	4	2	1	1	1
ÖÇ2	4	3	4	5	4	3	4	1	2	5	1	1	1	1
ÖÇ3	4	3	3	5	4	2	4	1	1	4	1	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- II	4	3	3	5	4	3	4	1	2	4	1	1	1	1