

| 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 | Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Süte uygulanan temel işlemleri öğrenir 2. Süt ürünleri üretimi yapmayı kavrar 3. Ürün proseslerini kontrolünü sağlar | | | | |
| 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 sütünleri 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 | | | | | |
| 1. Süte uygulanan temel işlemleri yapabilir. 2. Sütün depolanması ve muhafazasını yapabilir. 3. Süt ürünlerini üretebilir. 4. Ürün proseslerinin kontrolünü ve takibini yapabilir. | | | | | |
| Kaynaklar | | | | | |
| Kurt A., (1981), <i>Süt Teknolojisi</i> , Atatürk Üniversitesi. Metin M., (1996), <i>Süt Teknolojisi, 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 | 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 teknoloji si-II | 4 | 3 | 3 | 5 | 4 | 3 | 4 | 1 | 2 | 4 | 1 | 1 | 1 | 1 |