

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Süt Teknolojisi-II	2313403	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.				
<b>Haftalar</b>	<b>Konular</b>				
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	<b>Ara Sınav</b>				
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				
<b>Genel Yeterlilikler</b>					
1. Süte uygulanan temel işlemleri yapabilir. 2. Sütün depolanması ve muhafazasını yapabilir. 3. Süt ürünlerini üretebilir. 4. Ürün proseslerinin kontrolünü ve takibini yapabilir.					
<b>Kaynaklar</b>					
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														
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ1 0	PÇ1 1	PÇ1 2	PÇ1 3	PÇ1 4
ÖÇ 1	5	4	3	5	4	3	4	1	3	4	2	1	1	1
ÖÇ 2	4	3	4	5	4	3	4	1	2	5	1	1	1	1
ÖÇ 3	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

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ1 0	PÇ1 1	PÇ1 2	PÇ1 3	PÇ1 4
Süt teknoloji si-II	4	3	3	5	4	3	4	1	2	4	1	1	1	1