



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Süt Endüstrisinde Gelişen Yeni Teknikler							
Ders Kodu		ST306		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	96 (Saat)	Teori	2	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Süt Teknolojisinde kullanılan modern teknolojiler hakkında bilgi sahibi olmak							
Özet İçeriğı		Sütün işletmeye asılınması ve işlenmesi basamaklarında uygulanan seperasyon, membran filtrasyon, evaporasyon ve modern üretim yöntemleri							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma, Problem Çözme							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	1. Oysun, G. Göngç, S., 1996, Süt İşleme .mühendisliği E.Ü.Zir.Fak. yayınları No:522 Bornova İzmir 1996.
---	--

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Seperasyon ve seperatörler
2	Teorik	Açık tip separatörler
3	Teorik	Yarı kapalı tip seperatörler
4	Teorik	Kapalı (HERMETİK) seperatörler
5	Teorik	Deaeratörler, deodorizatörler
6	Teorik	Emülgasyon, homojenizasyon kavramları
7	Teorik	Homojenizatörler
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Isıtma sistemleri
10	Teorik	Isı değıştiriciler
11	Teorik	Evaporatörler
12	Teorik	İyofilizatörler
13	Teorik	Membran filtrasyon teknikleri
14	Teorik	Membran filtrasyon teknikleri
15	Teorik	Modern peynir üretim sistemleri
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final Sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretim ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	2	2	56
Ödev	2	0	8	16
Proje	1	0	4	4
Atöyle Çalışması	2	0	8	16
Ara Sınav	1	0	2	2
Dönem Sonu Sınavı	1	0	2	2
Toplam İş Yüğü (Saat)				96
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Sütün işletmeye alınmadan önce geçireceği ön işlemlerin öğrenilmesi
2	Seperasyon ve yeni tekniklerinin öğrenilmesi
3	Membran filtrasyon ve yeni uygulamalarının öğrenilmesi
4	Modern peynir üretim sistemlerinin öğrenilmesi
5	Isıtma sistemleri ve ısı değiştiricileri kavrayabilme.

Program Çıktıları (Süt Teknolojisi Programı)

1	Temel bilimler ve mühendislik konularında yeterli alt yapıya sahip olabilme ve bu alandaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri alanında kullanabilme,
2	Alanı ile ilgili uygulamalar için gerekli olan modern teknikleri, araçları ve bilişim teknolojilerini belirleme ve etkin kullanabilme,
3	Alanı ile ilgili planlama, projelendirme, tasarım, takip ve analiz yapabilme, hedefe yönelik çözümler bulabilme,
4	Meslek etik ve bilincine sahip olabilme,
5	Bireysel çalışabilme, karar verebilme, fikirlerini sözlü ve yazılı açık ve net ifade edebilme,
6	Ekip çalışmalarına katılabilme, sorumluluk alabilme, liderlik yapabilme,
7	Atatürk ilke ve inkılâplarını kavrayabilme, Türkçe ve yabancı dilde iletişim kurabilme
8	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olabilme; bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleyebilme ve kendini sürekli yenileyebilme
9	Süt ve ürünleri üretimi, kalite kontrolü ve ürün geliştirme, ürün kalitesinin artırılması ve gıda güvenliği alanlarında yeterli düzeyde bilgi sahibi olabilme,
10	Konusu ile ilgili sorunları saptayabilme, tanımlayabilme, çözebilme ve bu amaçla uygun yöntemleri ve modelleme tekniklerini seçebilme ve uygulayabilme
11	İş yeri uygulamaları, çalışanların sağlığı, iş güvenliği ve çevre konularında bilinçli olabilme; konusu ile ilgili mühendislik uygulamalarının hukuksal sonuçları hakkında bilgi sahibi olabilme.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4
PÇ2	5	5	5	5
PÇ3	5	5	5	5
PÇ9	5	5	5	5
PÇ10	5	5	5	5

