



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Süt ve Süt Ürünleri İşleme Teknolojisi							
Ders Kodu		ST101		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	56 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Sütün kimyasal yapısı, bileşimi, çiğ süt kalitesi, içme sütü teknolojisi, peynir, yoğurt, tereyağı, süttozu, fermente süt ürünleri ve dondurma üretim proseslerini öğretmek.							
Özet İçeriği		Sütün bileşimi, besin değeri, genel özellikleri, süte uygulanan genel teknolojik işlemler, süt işletmelerinde kullanılan temel alet ve ekipmanlar işlenmektedir. Ayrıca içme sütü, peynir, yoğurt, tereyağı, süttozu, fermente süt ürünleri ve dondurma üretim teknolojileri anlatılmaktadır.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Deney, Gösterip Yaptırma, 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	Metin,M.1998.Süt teknolojisi.Ege Üni.Mühendislik Fakültesi yayınları No:33 İzmir
2	Yetişmeyen A.1997 Süt Teknolojisi. Ankara Üni.Ziraat Fakültesi Yayın No:1482 Ankara
3	Üçüncü M.2002.Süt Teknolojisi. Ege Üni.Mühendislik Fakültesi yayınları No:32 İzmir.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Sütün Bileşimi ve Özellikleri; Sütün Miktar ve Bileşimi Üzerine Etkin Olan Etmenler; Sütün Fizikokimyasal Özellikleri
2	Teorik	Sütün Toplanması ve Fabrikaya Kabulü
3	Teorik	Çiğ Süte Uygulanan Ön Teknolojik İşlemler
4	Teorik	İçme Sütü Teknolojisi (Pastörize İçme Sütü)
5	Teorik	İçme Sütü Teknolojisi (Sterilize İçme Sütü)
6	Teorik	Peynir Teknolojisi 1
7	Teorik	Peynir Teknolojisi 2
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Tereyağı Teknolojisi
10	Teorik	Yoğurt Teknolojisi
11	Teorik	Ayran ve Meyveli Yoğurt Üretim Teknolojisi
12	Teorik	Fermente Ürünler Üretim Teknolojisi (Kefir, kırmızı vb.)
13	Teorik	Koyulaştırılmış ve Kurutulmuş Süt ürünleri Teknolojisi
14	Teorik	Dondurma Teknolojisi
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Yarıyıl sonu sınavı

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Ödev	1	5	1	6
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
Toplam İş Yüğü (Saat)				56
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Sütün bileşimi ve bileşime etkili olan faktörleri öğrenir
2	Süt işleme tekniklerini öğrenir
3	Süt ürünleri proses aşamalarını öğrenir
4	Süt ve süt ürünleri konusunda bilgi sahibi olur
5	Süt ve süt ürünlerinin kalite kriterleri hakkında bilgi sahibi olur.

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 inkılaplarını 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	ÖÇ5
PÇ1	5	5	5		3
PÇ2	5	5	5	5	5
PÇ3			5		4
PÇ7			3		
PÇ8			3		
PÇ9	4	4	4		5
PÇ10			5		

