



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Tereyağı Teknolojisi							
Ders Kodu		ST414		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	102 (Saat)	Teori	2	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Krema ve Tereyağının üretim prosesini ve etkileyen faktörleri öğrenecek, üretim koşullarını bireysel olarak gerçekleştirebilecektir							
Özet İçeriği		Krema ve tereyağı standartları, bileşimi ve beslenme yönünden önemi, hammadde özellikleri ve üretim prosesi arasındaki ilişkiler, tereyağının ambalajlanma ve muhafazası ile görülen hata ve bozulmalar incelenecektir.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma							
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	Oysun, G. 1999. Tereyağı Teknolojisi. E.Ü.Z.F Yay. Teksir no:38/3, 86s
2	Atamer, M. 1983. Tereyağ Teknolojisi. A.Ü.Z.F. Yay. No:1313. Ankara
3	Tekinşen, C. 1996. Süt Ürünleri Teknolojisi. Selçuk Ün. Vet.Fak.Yay. No: ISBN:9759567817, 326s.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Krema ve tereyağ tanımı, standartlar
2	Teorik	Hammaddelerin özellikleri
3	Teorik	Üretim Prosesi, işletme dizaynı
4	Teorik	Pastörizasyon, deoderizasyon
5	Teorik	Fiziksel olgunlaştırma yöntemleri
6	Teorik	Fiziksel olgunlaştırma ve işletme dizaynı
7	Teorik	Biyolojik olgunlaştırma
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Biyolojik olgunlaştırmanın etkisi ve işletme dizaynı
10	Teorik	Tereyağlaştırma ve etkileyen faktörler
11	Teorik	Tuzlama yöntemleri, malakse, tereyağında kullanılabilecek katkı maddeleri
12	Teorik	Kontinu tereyağ üretimi, tereyağında randıman, ambalajlama
13	Teorik	Kahve kreması ve lüle kaymağı üretimi
14	Teorik	Dövme krema üretimi
15	Teorik	Tereyağının kalitesi, muhafazası, görülen hata ve bozukluklar
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final 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	2	2	56
Uygulamalı Ders	14	0	2	28
Bireysel Çalışma	14	0	1	14
Ara Sınav	1	0	2	2



Dönem Sonu Sınavı	1	0	2	2
Toplam İş Yüğü (Saat)				102
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Krema ve tereyağı ile ilgili yasal düzenlemeler hakkında bilgi sahibi olma
2	Krema ve Tereyağının bileşimi ve besin değeri ile ilgili yeterli bilgiye sahip olma
3	Üretim prosesi ve üretim prosesini etkileyen faktörleri açıklayabilme
4	Tereyağının mevsimsel üretim prosesini ifade edebilme
5	Tereyağının muhafazası hakkında gerekli bilgiye sahip olma
6	Tereyağının kalitesini açıklayabilme
7	Tereyağında oluşan kusur ve bozuklukları değerlendirebilme
8	Krema ürünlerinin üretimi hakkında bilgiye sahip olma

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	ÖÇ5	ÖÇ6	ÖÇ7	ÖÇ8
PÇ1	5	5	5	5	5	5	5	5
PÇ9	5	5	5	5	5	5	5	5

