



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Özel Süt ve Süt Yan Ürünleri Teknolojisi							
Ders Kodu		SU253		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	74 (Saat)	Teori	1	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu ders ile öğrencilere ülkemizde ve dünyada üretilen spesifik süt ürünleri üretiminin öğretilmesi ve sütçülük atıklarının değerlendirilmesi yöntemlerinin öğretilmesi amaçlanmaktadır.							
Özet İçeriğı		Amaca uygun olarak değiştirilmiş süt ve ürünleri üretimi ile peynir altı suyunun değerlendirilmesi							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Öğr. Gör. Şevki ÇETİNER						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Süt Esaslı Ürünler Teknolojisi. Asuman Gürsel. 2007. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi. ISBN:975-482-534-3
---	---

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Özel süt giriş ve tanımlar
	Uygulama	Özel süt giriş ve tanımlar
2	Teorik	Besleyici ve sunum amaçlı takviye edilen sütler
	Uygulama	Besleyici ve sunum amaçlı takviye edilen sütler
3	Teorik	Sağlık nedeni ile takviye edilen sütler
	Uygulama	Sağlık nedeni ile takviye edilen sütler
4	Teorik	Rekombine süt ürünleri
	Uygulama	Rekombine süt ürünleri
5	Teorik	İmitasyon ve ikame süt ürünleri
	Uygulama	İmitasyon ve ikame süt ürünleri
6	Teorik	Süt proteini kökenli ürünlerin tanıtımı
	Uygulama	Süt proteini kökenli ürünlerin tanıtımı
7	Teorik	Süt proteini kaynaklı ürünlerin üretimi
	Uygulama	Süt proteini kaynaklı ürünlerin üretimi
8	Ara Sınav (Vize)	ARA SINAV
9	Teorik	Bebek maması çeşitleri
	Uygulama	Bebek maması çeşitleri
10	Teorik	Bebek maması üretimi
	Uygulama	Isısal İşleme Çöktürme yöntemiyle Serum Proteinlerinin Kazanımı
11	Teorik	Peynir altı suyunun tanıtımı ve kurutulması
	Uygulama	Peyniraltı suyunun kurutulması
12	Teorik	Peyniraltı suyundan laktoz üretimi
	Uygulama	Peyniraltı suyundan laktoz üretimi
13	Teorik	Peyniraltı suyundan protein eldesi
	Uygulama	Peyniraltı suyundan protein eldesi
14	Teorik	Peyniraltı suyundan içecek üretimi
	Uygulama	Peyniraltı suyundan içecek üretimi
15	Teorik	Peyniraltı suyundan alkol üretimi
	Uygulama	Peyniraltı suyundan alkol üretimi



16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	YARIYIL SONU SINAVI
----	------------------------------	---------------------

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	0	1	14
Uygulamalı Ders	14	0	1	14
Bireysel Çalışma	11	0	4	44
Ara Sınav	1	0	1	1
Dönem Sonu Sınavı	1	0	1	1
Toplam İş Yükü (Saat)				74
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Besleyici ve sunum amaçlı süt ürünlerini bilir ve yapar
2	Taklit süt ürünlerini bilir ve yapar
3	Takviyeli süt ürünlerini bilir ve yapar
4	Rekombine süt ürünlerini bilir ve yapar
5	Peynir altı suyundan ürün elde etmeyi bilir ve üretir

Program Çıktıları (Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı)

1	Süt işletmelerindeki temel işlemleri uygulayabilme
2	Süt ve Ürünleri İşletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
3	Süt ve endüstrisinde kullanılan makineleri tanıyabilmek ve kullanabilme
4	Süt ve ürünleri kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını değerlendirebilme
5	Mesleki etik ve sorumluluk bilgisine sahip olabilme
6	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
7	Yazılı ve sözlü olarak iletişim kurabilme
8	Temel kimya ve mikrobiyolojisi bilgisine sahip olabilme
9	Süt hayvancılığı ile ilgili bilgi sahibi olabilme
10	Çiğ süt analizleri yapabilme
11	Çeşitli süt ürünleri analizlerini yapabilme
12	Süt ve ürünlerini ambalajlayabilme
13	Çeşitli süt ürünleri yapabilme
14	Süt tesisleri ve kuruluş organizasyonu hakkında bilgi sahibi olmak ve yapabilme

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ2	4	4	4	4	4
PÇ3	4	4	4	4	4
PÇ4	5	4	4	4	5
PÇ13	4	5	4	4	5

