AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Hayvansal Ürünler Teknolojisi								
Ders Kodu	ORT219		Ders Düzeyi		Önlisans				
AKTS Kredi	2	İş Yükü	50 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere, Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarına uygun olarak hammadde ve yardımcı maddeleri işletmeye almak, ön işlemleri kontrol etmek, içme sütü üretimini kontrol etmek, kurutulmuş süt ürünleri üretimini kontrol etmek ve yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Ayrıca, öğrencilere bu ders ile emülsiyon tipi ve fermente et ürünleri ile sucuk benzeri ürünlerin üretimini yapma yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.								
Özet İçeriği	Hayvansal ürünlerden et, süt, yumurtanın insan sağlığı açısından önemi, etin kalite ve standart kavramı, etin kompozisyonu ve besin değeri, kırmızı ve beyaz etin kalitesinin korunması, et mikrobiyolojisi, yumurta kalitesi ve teknolojisi, süt ve süt ürünleri teknolojisi.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Hilal DEMİRPENÇE								

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Süt Teknolojisi ders notları –Süreyya Saltan Evrensel
2	Süt Ürünleri Teknlojisi-Cenap TekinŞen

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Dersin ve kaynakların tanıtılması
2	Teorik	Sütün bileşimi- sütün oluşumu-süt hijyeni
3	Teorik	Sütün nitelikleri, süt İşletmelerinde miktar ölçümü, hammadde ve yardımcı maddelerin depolanması, sütün temizlenmesi.
4	Teorik	Sütün temizlenmesi, sütün havasının ve kokusunun alınması
5	Teorik	Süt yağının ayrılması, sütün standardizasyonu, sütün homojenizasyonu
6	Teorik	İçme Sütü Teknolojisi-Pastörize-UHT süt üretimi
7	Teorik	Yoğurt üretim teknolojisi, sade yoğurt üretimi, meyveli yoğurt üretimi, probiyotik yoğurt üretimi, yoğurttan ayran üretimi
8	Ara Sınav (Vize)	Arasınav
9	Teorik	Et ürünlerinin üretiminde uygulanan temel işlemler ve et ürünlerinin sınıflandırılması
10	Teorik	Emülsiyon teknolojisi
11	Teorik	Sosis üretim teknolojisi
12	Teorik	Salam üretim teknolojisi
13	Teorik	Fermente sucuk teknolojisi
14	Teorik	Fermente sucuk teknolojisi
15	Teorik	Genel değerlendirme

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	2	28
Ara Sınav	1	8	1	9

Dönem Sonu Sınavı	1	12	1	13
			Toplam İş Yükü (Saat)	50
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	2
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Hammadde ve yardımcı maddeleri işletmeye almak
2	Ön işlemleri kontrol etmek
3	İçme sütü üretimini kontrol etmek
4	Yoğurt ve Tereyağı üretimi ve gerekli kontrollerini yapmak
5	Et ürünleri konusunda temel bilgiye sahip olur
6	Emülsiyon tipi et ürünlerini üretir
7	Fermente et ürünlerini üretir
8	Sucuk benzeri ürünleri üretir

Program Çıktıları *(Organik Tarım Programı)*	
1	Sosyal, kültürel ve toplumsal sorumlulukları kavrama, ulusal ve uluslar arası çağdaş sorunları ve gelişmeleri takip edebilme becerisi.
2	Atatürk ilke ve inkılâpları doğrultusunda Atatürk milliyetçiliğine bağlı; Türk Milletinin milli, ahlaki, manevi ve kültürel değerlerini benimsemiş, evrensel ve çağdaş gelişmelere açık, Türk dilinin zengin, köklü ve üretken bir dil olduğunu benimsemiş; dil sevgisi ve bilincine sahip; okuma zevki ve alışkanlığı olan ve mesleki anlamda ihtiyaç duyacağı yabancı dili yeteri kadar kullanabilme becerisine sahip olabilme.
3	Bilgisayarın temel donanım birimlerini ve işletim sistemlerini tanıma, internet kullanımı hakkında bilgi sahibi olma ve ofis programlarını kullanarak bilgisayarda belge, elektronik tablo ve sunum hazırlayabilme.
4	Organik tarım mevzuatı ve temel ilkelerini öğrenmek ve uygulayabilme.
5	Organik tarımda hastalık ve zararlılarla mücadele yöntemlerini öğrenebilme ve uygulayabilme.
6	Organik ürünlerin muhafazası ve pazara hazırlanması konusunda bilgi sahibi olabilme.
7	Tarım alet ve makinelerini kullanma becerisine sahip olabilme.
8	Organik tarımda ekim nöbeti, gübreleme, sulama, hasat konularında bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilme.
9	Ekosistem, biyoçeşitlilik ve sürdürülebilir tarım yönetimi, kırsal kalkınmanın önemini kavrama.
10	İş hayatında, mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olma.
11	Yeni tarımsal teknolojilerin üreticilere benimsetilmesinde kullanılacak araç ve yöntemler konusunda bilgi sahibi olma.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ4	3	3	3		
PÇ6			3	3	3
PÇ10	3	4	3		