



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
KÖŞK MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi II								
Ders Kodu	KGT208			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	99 (Saat)	Teori	2	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarına uygun yöresel peynir çeşitleri, yoğurt, ayran, kefir, tereyağı ve dondurma üretimini kontrol etmek yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.								
Özet İçeriği	Tulum peyniri üretimi. Civil peyniri üretimi+mihaliç peyniri üretimi, hellim peyniri üretimi ve van otlu peynir üretimi. Sade yoğurt üretimi+meyveli yoğurt üretimi. probiyotik yoğurt üretimi+yoğurttan ayran üretimi. Yoğurttan ayran üretimi. Kefir üretimi. Kremaya ön işlemler uygulanması. Kremanın olgunlaştırılması. Kremanın yayıklanması. Tereyağının ambalajlanması ve depolanması. Dondurma karışımının hazırlanması ve kontrolü.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Deney, Gösterip Yaptırma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Doç. Dr. Dilek KESKİN								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Mustafa METİN, Süt Teknolojisi, E. Ü. Ders Kitabı (2001).
2	Atilla YETİŞMEYEN, Süt Teknolojisi, A.Ü. Ders Kitabı (1992).

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Tulum peyniri üretimi
2	Uygulama	Civil peyniri üretimi Mihaliçpeyniri üretimi
3	Uygulama	Hellim peyniri üretimi
4	Uygulama	Sade yoğurt üretimi
5	Uygulama	Meyveli yoğurt üretimi
6	Uygulama	Probiotic yoghurt production, Ayran production from yoghurt
8	Ara Sınav (Vize)	Arasınav
9	Uygulama	Sütten ayran üretimi
10	Uygulama	Sütten ayran üretimi Kefir üretimi
11	Uygulama	Kremaya ön işlemler uygulanması
12	Uygulama	Kremanın olgunlaştırılması
13	Uygulama	Kremanın yayıklanması tereyağının ambalajlanması ve depolanması
14	Uygulama	Dondurma karışımının hazırlanması ve kontrolü
15	Uygulama	Controlling the pre-treatments applied to mix
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem 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	1	2	42
Uygulamalı Ders	14	1	1	28
Ödev	10	2	0	20



Ara Sınav	1	3	1	4
Dönem Sonu Sınavı	1	4	1	5
			Toplam İş Yüğü (Saat)	99
			Yuvarla $[\text{Toplam İş Yüğü (saat) / 25}] = \text{AKTS Kredisi}$	4
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Yöresel peynir çeşitleri üretimini kontrol eder
2	kefir üretimini kontrol eder
3	Dondurma üretimini kontrol eder
4	Ayran üretimini kontrol eder
5	Tereyağı üretimini kontrol eder

Program Çıktıları (Gıda Teknolojisi Programı)

1	Gıda üretiminde kullanılan teknolojileri öğrenme ve uygulayabilme
2	Güvenli gıda üretimi ile ilgili koşulları bilme ve sürdürülebilir gıda güvenliğini sağlayabilme
3	Gıda ürünleri üretiminde kullanılan temel işlemleri öğrenme ve uygulayabilme
4	Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
5	Temel kimya, gıda kimyası ve mikrobiyoloji bilgisine sahip olabilme
6	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme
7	Gıda kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını gıda mevzuatı açısından değerlendirebilme
8	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilme
9	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
10	Fikirlerini sözlü ve yazılı olarak ifade edebilme
11	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek mesleği ile ilgili gelişmeleri takip edebilme
12	Sektörün istediği nitelikte bir eleman olabilme

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3
PÇ1	5	5	5
PÇ2	5	5	5
PÇ3	5	5	4
PÇ4	4	4	4
PÇ5	4	4	4
PÇ6	4	4	4
PÇ7	4	4	4
PÇ8	5	4	4
PÇ9	5	4	4
PÇ10	5	5	4
PÇ11	5	5	5
PÇ12	5	5	5

