



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

Dersin Adı	Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi I								
Ders Kodu	KGT209			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	100 (Saat)	Teori	2	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere, Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarına uygun olarak yapma hammadde ve yardımcı maddeleri işletmeye almak, ön işlemleri kontrol etmek, içme sütü üretimini kontrol etmek, kurutulmuş süt ürünleri üretimini kontrol etmek ve peynir üretimini kontrol etmek yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır								
Özet İçeriği	Sütün nitelikleri, süt işletmelerinde miktar ölçümü, sütün temizlenmesi, sütün yağının ayrıştırılması ve homojenizasyonunu sağlama. Pastörize içme sütü ve sterilize içme sütü. Süttozu üretimi ve peynir altı suyu üretimi. Beyaz peynir ve kaşar peynir üretimi. Lor peynir üretimi ve eritme peynir üretimi.								
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	Atilla YETİŞMEYEN, Süt Teknolojisi, A.Ü. Ders Kitabı (1992).
2	Turan İNAL, Süt ve Süt Ürünleri Hijyen ve Teknolojisi İ.Ü. Ders kitabı (1990).

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Sütün tanımı ve bileşimi, sütün bileşimi ve verimini etkileyen faktörler
2	Teorik	Çiğ sütün sağlanması ve fabrikaya kabulü, süt işletmelerinde miktar ölçümü
3	Teorik	Sütün temizlenmesi, deaerasyonu ve deodorizasyonu
4	Teorik	Süt yağının ayrılması ve standardizasyonu
5	Teorik	Sütün homojenizasyonu, pastörize içme sütü teknolojisi
6	Teorik	Sterilize içme sütü teknolojisi
7	Teorik	İçme sütlerinin depolanması
8	Ara Sınav (Vize)	Arasınav
9	Teorik	Süttozu üretimi
10	Teorik	Peynir altı suyu üretimi Kurutulmuş süt ürünlerinin depolanması
11	Uygulama	Beyaz peynir üretimi
12	Uygulama	Kaşar peyniri üretimi
13	Uygulama	Lor peyniri üretimi
14	Uygulama	Eritme peyniri üretimi
15	Uygulama	Genel Tekrar
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	10	1	1	20
Ödev	10	1	0	10
Bireysel Çalışma	10	2	0	20
Ara Sınav	1	2	1	3



Dönem Sonu Sınavı	1	4	1	5
	Toplam İş Yüğü (Saat)			100
	Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi			4
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Sütün kimyasını teknolojik açıdan önemini kavrayabilme
2	Süt ürünlerinin üretim teknolojileri hakkında temel bilgileri edinebilme
3	Süt teknolojisinde kullanılan alet, ekipman ve sistemlerin çalışma prensiplerini öğrenebilme
4	Sütün bileşiminin önemini kavrayabilme
5	Sütün mikrobiyolojisinin teknolojik açıdan önemini kavrayabilme

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	5
PÇ4	4	5	4
PÇ5	4	4	4
PÇ6	4	4	4
PÇ7	4	4	4
PÇ8	4	4	4
PÇ9	5	4	5
PÇ10	5	5	5
PÇ11	5	5	5
PÇ12	5	5	5

