# AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
# DERS BİLGİ FORMU

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Dersin Adı | Süt ve Süt Ürünleri İşleme Teknolojisi | | | | | | | | |
| Ders Kodu | ST101 | | Ders Düzeyi | Lisans | | | | | |
| AKTS Kredi | 2 | İş Yükü | 56 *(Saat)* | Teori | 2 | Uygulama | 0 | Laboratuvar | 0 |
| Dersin Amacı | Sütün kimyasal yapısı, bileşimi, çiğ süt kalitesi, içme sütü teknolojisi, peynir, yoğurt, tereyağı, süttozu, fermente süt ürünleri ve dondurma üretim proseslerini öğretmek. | | | | | | | | |
| Özet İçeriği | Sütün bileşimi, besin değeri, genel özellikleri, süte uygulanan genel teknolojik işlemler, süt işletmelerinde kullanılan temel alet ve ekipmanlar işlenmektedir. Ayrıca içme sütü, peynir, yoğurt, tereyağı, süttozu, fermente süt ürünleri ve dondurma üretim teknolojileri anlatılmaktadır. | | | | | | | | |
| Staj Durum | Yok | | | | | | | | |
| Öğretim Yöntemleri | Anlatım (Takrir), Deney, Gösterip Yaptırma, Tartışma, Bireysel Çalışma, Problem Çözme | | | | | | | | |
| 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 | Metin,M.1998.Süt teknolojisi.Ege Üni.Mühendislik Fakültesi yayınları No:33 İzmir |
| 2 | Yetişmeyen A.1997 Süt Teknolojisi. Ankara Üni.Ziraat Fakültesi Yayın No:1482 Ankara |
| 3 | Üçüncü M.2002.Süt Teknolojisi. Ege Üni.Mühendislik Fakültesi yayınları No:32 İzmir. |

| Hafta | Haftalara Göre Ders Konuları | |
|---|---|---|
| 1 | Teorik | Sütün Bileşimi ve Özellikleri; Sütün Miktar ve Bileşimi Üzerine Etkin Olan Etmenler; Sütün Fizikokimyasal Özellikleri |
| 2 | Teorik | Sütün Toplanması ve Fabrikaya Kabulü |
| 3 | Teorik | Çiğ Süte Uygulanan Ön Teknolojik İşlemler |
| 4 | Teorik | İçme Sütü Teknolojisi (Pastörize İçme Sütü) |
| 5 | Teorik | İçme Sütü Teknolojisi (Sterilize İçme Sütü) |
| 6 | Teorik | Peynir Teknolojisi 1 |
| 7 | Teorik | Peynir Teknolojisi 2 |
| 8 | Ara Sınav (Vize) | Ara sınav |
| 9 | Teorik | Tereyağı Teknolojisi |
| 10 | Teorik | Yoğurt Teknolojisi |
| 11 | Teorik | Ayran ve Meyveli Yoğurt Üretim Teknolojisi |
| 12 | Teorik | Fermente Ürünler Üretim Teknolojisi (Kefir, kımız vb.) |
| 13 | Teorik | Koyulaştırılmış ve Kurutulmuş Süt ürünleri Teknolojisi |
| 14 | Teorik | Dondurma Teknolojisi |
| 15 | Dönem Sonu Sınavı (Final) | Yarıyıl sonu sınavı |

| **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 |
| Ödev | 1 | 5 | 1 | 6 |
| Ara Sınav | 1 | 10 | 1 | 11 |
| Dönem Sonu Sınavı | 1 | 10 | 1 | 11 |
| | | | Toplam İş Yükü (Saat) | 56 |
| | | | Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi** | 2 |
| **25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.* | | | | |

| Dersin Öğrenme Çıktıları | |
|---|---|
| 1 | Sütün bileşimi ve bileşime etkili olan faktörleri öğrenir |
| 2 | Süt işleme tekniklerini öğrenir |
| 3 | Süt ürünleri proses aşamalarını öğrenir |
| 4 | Süt ve süt ürünleri konusunda bilgi sahibi olur |
| 5 | Süt ve süt ürünlerinin kalite kriterleri hakkında bilgi sahibi olur. |