



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ZİRAAT FAKÜLTESİ
TARIM MAKİNELERİ BÖLÜMÜ
TARIM MAKİNELERİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Süt ve Süt Ürünleri İşleme Teknolojisi								
Ders Kodu	ST101			Ders Düzeyi			Lisans		
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	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	60

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, kırmızı 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 Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
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 Yüğü (Saat)				56
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yüğü 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.

