

HARRAN ÜNİVERSİTESİ
SİVEREK MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T + U	Kredisi	AKTS
Süt Teknolojisi		III	3+ 1	3,50	5
Ön Koşul Dersler	Yok				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörleri					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Sütün oluşumu ve bileşimi hakkında bilgi verme, Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarına uygun olarak içme sütü, koyulaştırılmış ve kurutulmuş süt ürünleri, peynir, yoğurt, ayran, kefir, kıymız, tereyağı, dondurma üretimini yapma yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Sütün fiziksel ve kimyasal bileşimi hakkında bilgi sahibi olur. 2. Çiğ süt analizlerini öğrenir ve uygular. 3. Pastörize ve UHT süt üretimini kavrar. 4. Sterilize süt çeşitleri, krema ürünleri, peynir altı suyu protein ürünleri üretimi hakkında bilgi sahibi olur. 5. Peynir, yoğurt, ayran, kefir, kıymız, tereyağı, dondurma üretimi hakkında bilgi sahibi olur.				
Dersin İçeriği	Sütün oluşumu, sütün bileşimi, sütün fiziksel özellikleri, sütün kimyasal bileşimi, sütün besin değeri, çiğ süt analizleri, içme sütü üretim teknolojisi (pastörize ve UHT süt), sterilize süt çeşitleri, süt tozu üretimi, süt yağından elde edilen krema ürünleri, peynir altı suyu protein ürünleri, peynir, yoğurt, ayran, kefir, kıymız, tereyağı, dondurma üretimi.				
Haftalar	Konular				
1	Sütün oluşumu, sütün bileşimi, sütün miktar ve bileşimini etkileyen faktörler				
2	Sütün fiziksel özellikleri, kimyasal bileşimi ve besin değeri				
3	Süt işletmelerinde miktar ölçümü, ham madde ve yardımcı maddelerin depolanması, sütün temizlenmesi				
4	Süt yağının ayrılması ve sütün standardizasyonu, sütün homojenizasyonu, sütün havasının ve kokusunun alınması				
5	Pastörize ve UHT içme sütü üretimi				
6	Sterilize süt çeşitleri				
7	Süt tozu üretimi				
8	Süt yağından elde edilen krema ürünleri, peynir altı suyu protein ürünleri				
9	Peynir ve peynir çeşitleri üretimi				
10	Peynir ve peynir çeşitleri üretimi				
11	Sade, meyveli ve probiyotik yoğurt üretimi				
12	Ayran, kefir, kıymız üretimi				
13	Tereyağı üretimi				
14	Dondurma üretimi				
Genel Yeterlilik					
1. Sütün kimyasal ve fiziksel bileşimini açıklayabilir. 2. Çiğ süt analizlerini uygulayabilir. 3. Pastörize ve UHT süt üretim sürecini açıklayabilir. 4. Sterilize süt çeşitleri, krema ürünleri, peynir altı suyu protein ürünlerine örnek verebilir. 5. Peynir ve peynir çeşitleri, yoğurt, ayran, kefir, tereyağı, dondurma üretimini kontrol edebilir.					
Kaynaklar					
Durlu Özkaya, F., Coşansu, S., Ayhan, K. (2013). <i>Her Yönüyle Gıda</i> . İzmir: Sidas Medya. Kurdal, E., Özcan, T., Yılmaz, L. (2011). <i>Süt Teknolojisi</i> . Bursa: Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Ders Notları. Üçüncü, M. (2015). <i>Süt ve Mamulleri Teknolojisi</i> . İzmir: Sidas Medya.					
Değerlendirme Sistemi					
Harran Üniversitesi Önlisans ve Lisans Yönetmeliği gereği akademik dönem başında ilan edilen ders izlencelerinde belirtilecektir.					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU										
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10
ÖÇ1	-	5	-	-	-	4	-	4	-	-
ÖÇ2	-	5	-	-	5	4	-	4	-	-
ÖÇ3	5	5	4	5	-	4	-	4	-	-
ÖÇ4	5	3	4	5	-	4	4	4	-	-
ÖÇ5	5	3	4	5	-	4	4	4	-	-
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları										
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek		5 Çok Yüksek	

PROGRAM ÇIKTILARI VE İLGİLİ DERSİN İLİŞKİSİ										
Dersin Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10
Süt Teknolojisi	5	4	4	5	4	4	4	4	-	-