

Dersin Adı	Ders Kodu	Yarıyılı	T + U	Kredi	AKTS
Süt Teknolojisi-I	1701312	III	3 + 1	3,50	5
Ön Koşul Dersler					
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 üretimini yapma yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<p>Bu dersin sonunda öğrenci:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sütün fiziksel ve kimyasal bileşimi hakkında bilgi sahibi olur. 2. Çiğ süt analizlerini öğrenir ve uygular. 3. Çiğ süte uygulanan teknolojik işlemleri öğrenir. 4. Pastörize ve UHT süt üretimini kavrar. 5. Sterilize süt çeşitleri, krema ürünleri, peynir altı suyu protein ürünleri 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.				
Haftalar	Konular				
1	Sütün oluşumu, sütün bileşimi, sütün miktar ve bileşimini etkileyen faktörler				
2	Sütün fiziksel özellikleri, kimyasal bileşimi ve besin değeri				
3	Sütün fiziksel özellikleri, kimyasal bileşimi ve besin değeri				
4	Sütün toplanması ve kabulü				
5	Çiğ süt analizleri				
6	Çiğ süt analizleri				
7	Ara sınav				
8	Süt işletmelerinde miktar ölçümü, ham madde ve yardımcı maddelerin depolanması, sütün temizlenmesi				
9	Süt yağının ayrılması ve sütün standardizasyonu, sütün homojenizasyonu, sütün havasının ve kokusunun alınması				
10	Pastörize ve UHT içme sütü üretimi				
11	Sterilize süt çeşitleri				
12	Süt tozu üretimi				
13	Süt yağından elde edilen krema ürünleri, peynir altı suyu protein ürünleri				
14	Tekrar				
Genel Yeterlilik					
<ol style="list-style-type: none"> 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. 					
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.					
Değerlendirme Sistemi					
Ara Sınav: %40					
Final: %60					
Bütünleme:					

**PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE
DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	5	2	2	4	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ2	5	2	5	4	4	2	2	3	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ3	2	5	2	4	4	5	2	4	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ4	2	5	2	4	4	5	2	4	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ5	2	5	2	4	4	5	2	4	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları															
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Süt Teknolojisi I	3	4	3	4	4	4	2	3	4	4	4	4	4	4	4