

TOROS ÜNİVERSİTESİ

Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

Ders Bilgileri

SÜT TEKNOLOJİSİ

Kodu	Dönemi	Teori	Uygulama	Ulusal Kredisi	AKTS Kredisi
		Saat / Hafta			
GTE201	Güz	2	2	3	5

Ön Koşulu Olan Ders(ler)	
Dili	Türkçe
Türü	Zorunlu
Seviyesi	Ön Lisans
Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Kamuran ÖZTOP
Öğretim Sistemi	Yüz Yüze
Önerilen Hususlar	
Staj Durumu	Yok
Amacı	Sütün oluşumu, hijyenik koşullarda sağımı ve kaliteli süt üretimi hakkında gerekli bilgilerin verilmesi, Sütün duyuşsal, kimyasal, fiziksel ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi ve bu özelliklerin sütün kalitesi üzerindeki etkilerinin öğretilmesi, Peynir, yoğurt, ayran, tereyağı, içme sütü, koyulaştırılmış süt, süttozu, dondurma gibi süt ürünlerinin teknolojik üretim yöntemlerinin öğretilmesi ve üretimde kullanılan formülasyon ve hesaplamaların mühendislik bazında öğrenciye verilmesi, Süt ürünlerinin üretilmesinde kullanılan aletlerin ve makinelerin çalışma prensiplerinin anlatılması, bu cihazların uygulamalı olarak süt ve ürünlerinin üretiminde öğrencilere kullanılması, Süt ve ürünlerinde bozulmalara yol açan koşullar hakkında bilgi verilmesi, bozulmalara neden olan mikro organizmaların tanıtılması ve bunların tespitine yönelik uygulamalı bilgilerin verilmesi, hedeflenmiştir.
İçeriği	Ders kapsamında sütün oluşum mekanizması, sağlıklı süt üretim yöntemleri, sütün korunması, sütün işlenmesi, içme sütü, fermente süt ürünleri, peynir, tereyağı, koyulaştırılmış süt ve süttozu teknolojileri hakkında bilgi verilmektedir.

Dersin Öğrenim Çıktıları

#	Öğrenim Çıktıları
1	Süt endüstrisinin güncel durumu, sorunları ve bu sorunların çözümüne yönelik yapılması gerekenler hakkında bilgi verir.
2	Bir süt fabrikasında süt ürünlerinin üretimi, kontrolü, denetimi ve pazarlanması konularında bilgi sahibi olmak.
3	Süt ve ürünlerinde üretimi sonrasında ortaya çıkabilecek ürün kusurlarının neler olabileceği ve kusurlara hangi faktörlerin sebep olabileceği hakkında bilgi sahibi olmak
4	Değişik süt ve ürünlerinin yapımında teknolojik bilgileri edinir
5	Süt işletmelerinde proses temellerini anlar

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

#	Konular	Öğretim Yöntem ve Teknikleri
1	Sütün oluşumu, sağımı ve kaliteli süt üretimi	Anlatım, tartışma, sunum
2	Sütün nitelikleri	Anlatım, tartışma, sunum
3	Sütün nitelikleri	Anlatım, tartışma, sunum
4	İçme sütü teknolojisi	Anlatım, tartışma, sunum
5	İçme sütü teknolojisi	Anlatım, tartışma, sunum
6	Yoğurt ve diğer fermente süt ürünleri teknolojisi	Anlatım, tartışma, sunum
7	Yoğurt ve diğer fermente süt ürünleri teknolojisi	Anlatım, tartışma, sunum

8	Ara sınav	Yazılı
9	Peynir teknolojisi	Anlatım, tartışma, sunum
10	Peynir teknolojisi	Anlatım, tartışma, sunum
11	Tereyağı teknolojisi	Anlatım, tartışma, sunum
12	Tereyağı teknolojisi	Anlatım, tartışma, sunum
13	Koyulaştırılmış ve kurutulmuş süt ürünleri teknolojisi	Anlatım, tartışma, sunum
14	Dondurma Teknolojisi	Anlatım, tartışma, sunum
15	Probiyotik süt ürünleri üretimi	Anlatım, tartışma, sunum
16	Son Sınav	Yazılı

Resources

#	Malzeme / Kaynak Adı	Kaynak Hakkında Bilgi	Referans / Önerilen Kaynak
1	Yetişmeyen, A (Editör). 2013. Süt Teknolojisi. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları No:1560, Ders Kitabı:513		
2	Demirci,M.,Şimşek,O.1997.Süt İşleme Teknolojisi.Hasad Yayıncılık.,İstanbul Akın,N.2004.Modern Süt Ürünleri Teknolojisi.Selçuk Üniv. Ziraat Fak.,Konya.		

Ölçme ve Değerlendirme Sistemi

#	Ağırlık	Çalışma Türü	Çalışma Adı
1	%40	Ara Sınav	Ara Sınav
2	%60	Son Sınav	Son Sınav

Dersin Öğrenim Çıktıları ve Program Yeterlilikleri ile İlişkileri

#	Öğrenim Çıktıları	Program Çıktıları	Ölçme ve Değerlendirme
1	Süt endüstrisinin güncel durumu, sorunları ve bu sorunların çözümüne yönelik yapılması gerekenler hakkında bilgi verir.	2,3,11,12,13,15	1,2
2	Bir süt fabrikasında süt ürünlerinin üretimi, kontrolü, denetimi ve pazarlanması konularında bilgi sahibi olmak.	2,3,11,12,13,15	1,2
3	Süt ve ürünlerinde üretimi sonrasında ortaya çıkabilecek ürün kusurlarının neler olabileceği ve kusurlara hangi faktörlerin sebep olabileceği hakkında bilgi sahibi olmak	2,3,11,12,13,15	1,2
4	Değişik süt ve ürünlerinin yapımında teknolojik bilgileri edinir	2,3,11,12,13,15	1,2
5	Süt işletmelerinde proses temellerini anlar	2,3,11,12,13,15	1,2

Not: Ölçme ve Değerlendirme sütununda belirtilen sayılar, bir üstte bulunan Ölçme ve Değerlendirme Sistemi başlıklı tabloda belirtilen çalışmaları işaret etmektedir.

İş Yüğü Detayları

#	Etkinlik	Adet	Süre (Saat)	İş Yüğü
1	Ders Süresi	14	4	56
2	Sınıf Dışı Ders Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	3	42
3	Sunum ve Seminer Hazırlama	0	0	0
4	İnternette tarama, kütüphane ve arşiv çalışması	0	0	0
5	Belge/Bilgi listeleri oluşturma	0	0	0
6	Atölye	0	0	0
7	Ara Sınav için Hazırlık	1	5	5

8	Ara Sınav	1	1	1
9	Kısa Sınav	0	0	0
10	Ödev	0	0	0
11	Ara Proje	0	0	0
12	Ara Uygulama	0	0	0
13	Son Proje	0	0	0
14	Son Uygulama	0	0	0
15	Son Sınav için Hazırlık	1	5	5
16	Son Sınav	1	1	1
				110