

Ders İceriđi

Dersin Adı	Süt Teknolojisi-1		
Dönemi	Dersin Kodu	Teorik Saat / Uygulama Saati	AKTS
1	5041303	3 / 1	4

Dersin Düzeyi	Önlisans
Dersin Veriliş Biçimi	Yüzyüze
Dersin Koordinatörü	Dr. Öğr. Üyesi Rabia Serpil Günhan
Koordinatör E-Mail	rsgunhan@ktun.edu.tr
Öğretim Elemanı	Dr. Öğr. Üyesi Rabia Serpil Günhan
Yardımcı Öğretim Elemanları	
Dersin Amacı	İçme sütü ve süt ürünleri üretiminde kullanılacak çiğ sütün bileşimi ve çiğ süt kabul kriterleri hakkında detaylı bilgiler verilerek, süt ürünleri üretim teknolojileri hakkında bilgi edinilmesinin sağlanmasıdır.

Temel Meslek Dersi	Aktarılabılır Beceri Dersi
80	20

Ders Öğretim Yöntem ve Teknikleri
Anlatım, Tartışma, Soru-Cevap, Gösterim

Hafta	Ders İçerik	Kaynak
1	Sütün nitelikleri	Süt ve Mamulleri Teknolojisi - Prof. Dr. Mustafa ÜÇÜNCÜ
2	Sütün kimyası ve fiziksel özellikleri	Süt ve Mamulleri Teknolojisi - Prof. Dr. Mustafa ÜÇÜNCÜ

3	Sütün işletmeye alımı, depolanması	Süt ve Mamulleri Teknolojisi - Prof. Dr. Mustafa ÜÇÜNCÜ
4	Sütün temizlenmesi, sütün havasının ve kokusunun alınması	Süt ve Mamulleri Teknolojisi - Prof. Dr. Mustafa ÜÇÜNCÜ
5	Süt yağının ayrılması, sütün standardizasyonu	Süt ve Mamulleri Teknolojisi - Prof. Dr. Mustafa ÜÇÜNCÜ
6	Süt yağının ayrılması, sütün standardizasyonu	Süt ve Mamulleri Teknolojisi - Prof. Dr. Mustafa ÜÇÜNCÜ
7	Sütün standardizasyonu, sütün homojenizasyonu	Süt ve Mamulleri Teknolojisi - Prof. Dr. Mustafa ÜÇÜNCÜ
8	Sütün homojenizasyonu	Süt ve Mamulleri Teknolojisi - Prof. Dr. Mustafa ÜÇÜNCÜ
9	VİZE	
10	Pastörize içme sütü	Süt ve Mamulleri Teknolojisi - Prof. Dr. Mustafa ÜÇÜNCÜ
11	Pastörize içme sütü	Süt ve Mamulleri Teknolojisi - Prof. Dr. Mustafa ÜÇÜNCÜ
12	Sterilize içme sütü	Süt ve Mamulleri Teknolojisi - Prof. Dr. Mustafa ÜÇÜNCÜ
13	Beyaz peynir üretimi	Süt ve Mamulleri Teknolojisi - Prof. Dr. Mustafa ÜÇÜNCÜ
14	Beyaz peynir üretimi	Süt ve Mamulleri Teknolojisi - Prof. Dr. Mustafa ÜÇÜNCÜ
15	Beyaz peynir üretimi	Süt ve Mamulleri Teknolojisi - Prof. Dr. Mustafa ÜÇÜNCÜ

Sıra	Ders Öğrenim Çıktıları	Değer
1	Süt bileşimi ve süt çeşitlerini karşılaştırabilme	20
2	Sütün fizikokimyasal özelliklerini açıklayabilme	10
3	İçme sütü üretim yöntemlerini anlatabilme	20
4	Süt bileşimlerinin teknolojik boyutta önemlerini yorumlayabilme	20
5	Süt muhafaza, üretim ve hijyen, kalite kontrol konularını belirtebilme	20
6	Bilimsel düşüncüyü geliştirme	10

	DÖÇ 1	DÖÇ 2	DÖÇ 3	DÖÇ 4	DÖÇ 5	DÖÇ 6
PÇ	0	0	0	0	0	0
PÇ	0	0	0	10	0	10
PÇ	0	0	0	0	0	0
PÇ	10	0	10	0	0	0
PÇ	0	0	20	0	0	0
PÇ	0	0	0	0	0	0
PÇ	0	0	0	0	10	0
PÇ	0	0	0	0	0	0
PÇ	0	10	0	0	0	0
PÇ	0	0	0	0	0	0
PÇ	0	0	0	10	0	10
PÇ	0	0	0	0	0	0

AKTS İş Yüğü	Sayı	Süre,Dakika	Toplam İş Yüğü
Haftalık ders saati (Teorik)	14	180	2520
Haftalık ders saati (Uygulama) (laboratuvar, stüdyo, atölye vb)	0	0	0
Ödev	2	360	720
Kısa Sınavlar (quiz)	0	0	0
Materyal tasarlama, hazırlama	0	0	0
Arazi Çalışmaları	0	0	0

Rapor hazırlama	0	0	0
Sunum	0	0	0
Proje hazırlama	0	0	0
Diğer çalışmalar	5	300	1500
Ara sınav ve ara sınava hazırlık	1	600	600
Genel sınav ve genel sınava hazırlık	1	900	900

AKTS İş Yüğü	Ara Sınava Katkı Yüzdesi	Finale Katkı Yüzdesi
Haftalık ders saati (Teorik)	0	0
Haftalık ders saati (Uygulama) (laboratuvar, stüdyo, atölye vb)	0	0
Ödev	0	10
Kısa Sınavlar (quiz)	0	0
Materyal tasarlama, hazırlama	0	0
Arazi Çalışmaları	0	0
Rapor hazırlama	0	0
Sunum	0	0
Proje hazırlama	0	0
Diğer çalışmalar	0	5
Ara sınav ve ara sınava hazırlık	30	0
Genel sınav ve genel sınava hazırlık	0	50

