

| Dersin Adı | Süt Teknolojisi-2 |                              |      |
|------------|-------------------|------------------------------|------|
| Dönemi     | Dersin Kodu       | Teorik Saat / Uygulama Saati | AKTS |
| 0          | 5041413           | 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                | Süt ürünleri üretim işlem basamakları hakkında bilimsel bilgi sahibi olmak |

|                    |                            |
|--------------------|----------------------------|
| Temel Meslek Dersi | Aktarılabılır Beceri Dersi |
| 80                 | 20                         |

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

| Hafta | Ders İçerik                        | Kaynak                                                                                                       |
|-------|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Peynir ve peynir çeşitleri üretimi | Süt ve Süt mamulleri Teknolojisi Prof. Dr Mustafa Üçüncü<br>Süt Ürünleri Teknolojisi Prof.Dr. Cenap Tekinşen |
| 2     | Kaşar peynir üretimi               | Süt ve Süt mamulleri Teknolojisi Prof. Dr Mustafa Üçüncü                                                     |

|    |                                                                   |                                                                                                              |
|----|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                   | Süt Ürünleri Teknolojisi Prof.Dr. Cenap Tekinşen                                                             |
| 3  | Tulum peyniri üretimi                                             | Süt Ürünleri Teknolojisi Prof.Dr. Cenap Tekinşen                                                             |
| 4  | Civil peyniri üretimi, mihaliç peynir üretimi                     | Süt Ürünleri Teknolojisi Prof.Dr. Cenap Tekinşen                                                             |
| 5  | Hellim peyniri, Van otlu peynir üretimi ve diğer peynir çeşitleri | Süt ve Süt mamulleri Teknolojisi Prof. Dr Mustafa Üçüncü<br>Süt Ürünleri Teknolojisi Prof.Dr. Cenap Tekinşen |
| 6  | Tereyağ üretimi                                                   | Süt ve Süt mamulleri Teknolojisi Prof. Dr Mustafa Üçüncü<br>Süt Ürünleri Teknolojisi Prof.Dr. Cenap Tekinşen |
| 7  | Tereyağ üretimi                                                   | Süt ve Süt mamulleri Teknolojisi Prof. Dr Mustafa Üçüncü<br>Süt Ürünleri Teknolojisi Prof.Dr. Cenap Tekinşen |
| 8  | Yoğurt üretimi                                                    | Süt ve Süt mamulleri Teknolojisi Prof. Dr Mustafa Üçüncü<br>Süt Ürünleri Teknolojisi Prof.Dr. Cenap Tekinşen |
| 9  | VİZE                                                              |                                                                                                              |
| 10 | Yoğurt üretimi                                                    | Süt ve Süt mamulleri Teknolojisi Prof. Dr Mustafa Üçüncü<br>Süt Ürünleri Teknolojisi Prof.Dr. Cenap Tekinşen |
| 11 | Yoğurt üretimi                                                    | Süt ve Süt mamulleri Teknolojisi Prof. Dr Mustafa Üçüncü<br>Süt Ürünleri Teknolojisi Prof.Dr. Cenap Tekinşen |
| 12 | Ayran üretimi                                                     | Süt ve Süt mamulleri Teknolojisi Prof. Dr Mustafa Üçüncü<br>Süt Ürünleri Teknolojisi Prof.Dr. Cenap Tekinşen |
| 13 | Kefir üretimi                                                     | Megep modül, Gıda teknolojisi, Kefir, 2007                                                                   |
| 14 | Kefir üretimi                                                     | Megep modül, Gıda teknolojisi, Kefir, 2007                                                                   |
| 15 | Dondurma üretimi                                                  | Süt ve Süt mamulleri Teknolojisi Prof. Dr Mustafa Üçüncü<br>Süt Ürünleri Teknolojisi Prof.Dr. Cenap Tekinşen |
| 16 | Dondurma üretimi                                                  | Süt ve Süt mamulleri Teknolojisi Prof. Dr Mustafa Üçüncü<br>Süt Ürünleri Teknolojisi Prof.Dr. Cenap Tekinşen |

| Sıra | Ders Öğrenim Çıktıları | Değer |
|------|------------------------|-------|
|      |                        |       |

|   |                                                                                    |    |
|---|------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1 | Süte ürünleri üretim işlemlerini anlatabilme                                       | 20 |
| 2 | Süt ürünleri farklılıkları ve beslenmedeki önemini yorumlayabilme                  | 20 |
| 3 | Bireysel ve teknolojik üretilmiş süt ürünleri arasındaki farklılıkları anlatabilme | 20 |
| 4 | Süt ürünleri üretiminde kullanılan makine ekipmanları hakkında bilgi belirtebilme  | 20 |
| 5 | Süt ürünleri hakkında bilimsel ifade edebilme                                      | 20 |

|    | DÖÇ 1 | DÖÇ 2 | DÖÇ 3 | DÖÇ 4 | DÖÇ 5 |
|----|-------|-------|-------|-------|-------|
| PÇ | 0     | 0     | 0     | 0     | 0     |
| PÇ | 0     | 0     | 10    | 0     | 20    |
| PÇ | 0     | 0     | 0     | 0     | 0     |
| PÇ | 0     | 10    | 10    | 0     | 0     |
| PÇ | 0     | 0     | 0     | 20    | 0     |
| PÇ | 0     | 0     | 0     | 0     | 0     |
| PÇ | 0     | 10    | 0     | 0     | 0     |
| PÇ | 20    | 0     | 0     | 0     | 0     |
| PÇ | 0     | 0     | 0     | 0     | 0     |
| PÇ | 0     | 0     | 0     | 0     | 0     |
| PÇ | 0     | 0     | 0     | 0     | 0     |
| PÇ | 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                                                            | 0  | 0   | 0    |
| Kısa Sınavlar (quiz)                                            | 1  | 180 | 180  |
| 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  | 360 | 1800 |
| 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                        | 0                    |
| Kısa Sınavlar (quiz)                                            | 0                        | 20                   |
| Materyal tasarlama, hazırlama                                   | 0                        | 0                    |
| Arazi Çalışmaları                                               | 0                        | 0                    |
| Rapor hazırlama                                                 | 0                        | 0                    |

|                                      |    |    |
|--------------------------------------|----|----|
| Sunum                                | 0  | 0  |
| Proje hazırlama                      | 0  | 0  |
| Diğer çalışmalar                     | 0  | 10 |
| Ara sınav ve ara sınava hazırlık     | 20 | 0  |
| Genel sınav ve genel sınava hazırlık | 0  | 40 |

