

SÜT TEKNOLOJİSİ

1	Ders Adı:	SÜT TEKNOLOJİSİ
2	Ders Kodu:	GMD3206
3	Ders Türü:	Zorunlu
4	Ders Seviyesi	Lisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	3
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	6
7	Dersin AKTS Kredisi:	4.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	2.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	0.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	Yok
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Doç.Dr. TULAY ÖZCAN
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Uludag University Faculty of Agriculture Department of Food Engineering 16059 Görükle/Bursa Phone: 0224 2941498 Fax: 0224 2941402 e-mail: tulayozcan@uludag.edu.tr
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Bu dersin amacı, öğrencileri sütün oluşumu, bileşimi ve kalite özellikleri konusunda temel kavram ve prensipler hakkında bilgilendirmektir.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Sütün oluşumu konusunda bilgi sahibi olma
	2	Sütün bileşenleri ile besleyici özelliği hakkında bilgi edinme
	3	Süt kimyası ve biyokimyası hakkında bilgi sahibi olma
	4	Süt mikrobiyolojisi hakkında bilgi edinme
	5	Sütün kalite özellikleri hakkında bilgi edinme
	6	
	7	
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	

	Teorik	Uygulama
1	Sütçülüğün tarihsel gelişimi	
2	Sütün oluşumu	
3	Sütün bileşimi	
4	Çeşitli hayvanların sütleri ve özellikleri	
5	Sütün miktar ve bileşimini etkileyen faktörler	
6	Sütün fiziksel özellikleri	
7	Sütün kimyasal özellikleri	
8	Genel Tekrar ve Arasınava	
9	Süt biyokimyası ve süt jelleri	
10	Süt mikrobiyolojisi	
11	Sütün doğal fonksiyonel ve antimikrobiyel bileşenleri ve mekanizmaları	
12	Süt işletmelerinde hijyen ve sanitasyon	
13	Sütün taşınması ve soğukta muhafazası	
14	Süt işleme teknolojisi	
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Süt Teknolojisi (Prof. Dr. Ekrem KURDAL, Yrd. Doç. Dr. Tülay ÖZCAN, Dr. Lütfiye YILMAZ, U. Ü. Z. F. Ders Notu) Süt Teknolojisi: Sütün Bileşimi ve İşlenmesi (Prof. Dr. Mustafa Metin) Advanced Dairy Chemistry (Volume 1, 2, 3) (Edited by P.F. Fox) Dairy Chemistry and Biochemistry (Edited by P.F. Fox, P.L.H. McSweeney)
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI		SAYISI
Ara Sınav		1
Kısa Sınav		0
Ödev		0
Yıl Sonu Sınavı		1
Toplam		2
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	2.00	28.00
Uygulamalı Dersler	0	0.00	0.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	3.00	42.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	1	35.00	35.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	40.00	40.00
Toplam İş Yüğü			180.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			4.83
Dersin AKTS Kredisi			4.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	5	4	4	4	5	5	4	5	4	5	5	0	0	0	0	0
ÖK2	5	3	4	3	5	5	4	5	4	5	5	0	0	0	0	0
ÖK3	5	3	3	3	5	5	4	5	4	5	4	0	0	0	0	0
ÖK4	5	3	4	4	5	5	4	5	4	5	5	0	0	0	0	0
ÖK5	5	4	4	4	4	5	4	5	4	5	5	0	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek		5 Çok Yüksek							