

HAYVANSAL ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ

1	Ders Adı:	HAYVANSAL ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ
2	Ders Kodu:	SBHS214
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	2
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	4
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
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:	Dr. KADER ÇETİN
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Öğr.Gör.Cumhur BERBEROĞLU
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	sduru@uludag.edu.tr 0224 676 87 80 Uludağ Üniversitesi Karacabey Meslek Yüksekokulu, Karacabey/BURSA
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Bu ders ile öğrencilere, Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarına uygun olarak hammadde ve yardımcı maddeleri işletmeye almak, ön işlemleri kontrol etmek, içme sütü üretimini kontrol etmek, kurutulmuş süt ürünleri üretimini kontrol etmek ve yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Ayrıca, öğrencilere bu ders ile emülsiyon tipi ve fermente et ürünleri ile sucuk benzeri ürünlerin üretimini yapma yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Hammadde ve yardımcı maddeleri işletmeye almak
	2	Ön işlemleri kontrol etmek
	3	İçme sütü üretimini kontrol etmek
	4	Yoğurt ve Tereyağı üretimi ve gerekli kontrollerini yapmak
	5	Et ürünleri konusunda temel bilgiye sahip olur
	6	Emülsiyon tipi et ürünlerini üretir
	7	Fermente et ürünlerini üretir
	8	Sucuk benzeri ürünleri üretir
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Dersin ve kaynakların tanıtılması	

2	Sütün bileşimi- sütün oluşumu-süt hijyeni	
3	Sütün nitelikleri, Süt İşletmelerinde miktar ölçümü+Hammadde ve yardımcı maddelerin depolanması+Sütün temizlenmesi	
4	Sütün Temizlenmesi+Sütün havasının ve kokusunun alınması	
5	Süt Yağının Ayrılması+ Sütün Standardizasyonu+ Sütün Homojenizasyonu	
6	İçme Sütü Teknolojisi-Pastörize-UHT süt üretimi	
7	Yoğurt Üretim Teknolojisi Sade Yoğurt Üretimi+Meyveli Yoğurt Üretimi Probiyotik Yoğurt Üretimi+Yoğurttan Ayran Üretimi	
8	Ders tekrarı ve Arasınava	
9	Et ürünlerinin üretiminde uygulanan temel işlemler ve et ürünlerinin sınıflandırılması	
10	Emülsiyon teknolojisi	
11	Sosis üretim teknolojisi	
12	Salam üretim teknolojisi	
13	Fermente sucuk teknolojisi	
14	Fermente sucuk teknolojisi	
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Süt Teknolojisi ders notları –Süreyya Saltan Evrensel. Süt Ürünleri Teknolojisi-Cenap TekinŞen. Süt Teknolojisi-Mustafa Metin Ders Notu-Dr. Nejlet Filiz, Et Bilimi ve Teknolojisi-Prof. Dr. Aydın Öztan, Et ve Et Ürünleri Teknolojisi-Prof. Dr. Şahsene Anar, Et Endüstrisi-Prof. Dr. Yalçın Yıldırım.
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI		SAYISI
Ara Sınav		40.00
Kısa Sınav		0.00
Ödev		0.00
Yıl Sonu Sınavı		60.00
Toplam		100.00
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)	3	10.00	30.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	1	10.00	10.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	20.00	20.00
Toplam İş Yüğü			98.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			2.93
Dersin AKTS Kredisi			3.00

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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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			