

SÜT ve ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II

1	Ders Adı:	SÜT ve ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II
2	Ders Kodu:	GIDZ204
3	Ders Türü:	Zorunlu
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	2
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	4
7	Dersin AKTS Kredisi:	4.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	2.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	2.00
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. Öğr. Üyesi SÜREYYA SALTAN EVRENSEL
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Meslek Yüksek okulları yönetim kurullarının görevlendirdiği öğretim elemanları
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Öğr. Üyesi Dr. Süreyya Saltan EVRENSEL ssaltanev@gmail.com 0224 294 23 42
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Peynir,Süt tozu ve Dondurma teknolojisini öğrenmek, kontrolleri yapmak
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	Süt ve ürünleri teknolojisinin temel prensipleri ve endüstriyel üretimin öğretilmesi
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Peynir üretimini ve çeşitlerini
	2	Peynir yapılı analizleri
	3	Süttozu üretimini
	4	Dondurma üretimini
	5	Süt teknolojisinde kontrolleri yapmak ve değerlendirmek
	6	Üretim hatlarının işleyişini ve kontrolünü sağlamak
	7	Süt işleme makinalarını kullanmayı bilmek
	8	Alanı ile ilgili bilgisayar programlarını çalıştırabilme, kayıt ve dokümantasyonu yapabilme yeteneği kazanmak
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Dersin ve kaynakların tanıtımı	
2	Beyaz peynir üretimi	Peynir Yapımı
3	Kaşar peyniri üretimi	Peynir Yapımı
4	Lor peyniri üretimi+ Eritme peyniri üretimi	Peynir Yapımı

5	Civil Peyniri Üretimi+Tulum Peyniri Üretimi	Peynir Yapımı
6	Mihaliç Peyniri Üretimi Hellim Peyniri Üretimi+ Van Otlı Peynir Üretimi	Peynir Yapımı
7	Bazı yabancı peynir üretimi	Peynir Yapımı
8	Ders tekrarı, ARASINAV	
9	Süttozu Üretimi+ Peynir altı suyu (PAS) üretimi	Fabrikada süt tozu üretimi ziyaret
10	Peynir altı suyu (PAS) üretimi+ Kurutulmuş süt ürünlerinin depolanması	Fabrikada süt tozu üretimi ziyaret
11	Dondurma Teknolojisi	Dondurma Yapımı
12	Dondurma Karışımının Hazırlanması	Dondurma Yapımı
13	Karışımına uygulanan ön işlemlerin kontrolü Karışımın Dondurulması	Dondurma Yapımı
14	Farklı Dondurma üretimi	Dondurma Yapımı
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Süt Teknolojisi ders notları –Süreyya Saltan Evrensel Süt Ürünleri Teknolojisi-Cenap TekinŞen Süt Teknolojisi-Mustafa Metin
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARİ		SAYISI
Ara Sınav		30.00
Kısa Sınav		0.00
Ödev		10.00
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		Ölçme ve değerlendirme Bursa Uludağ Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitimi Öğretim Yönetmeliği ilkelerine göre yapılmaktadır.
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	2.00	28.00
Uygulamalı Dersler	14	2.00	28.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	0	0.00	0.00
Ödevler	1	20.00	20.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	1	20.00	20.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	20.00	20.00
Toplam İş Yüğü			116.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			3.87
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	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
ÖK2	2	2	1	2	2	2	3	3	2	2	2	3	0	0	0	0
ÖK3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0	0
ÖK4	3	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4	4	0	0	0	0
ÖK5	3	3	3	4	4	5	4	4	5	4	4	4	0	0	0	0
ÖK6	3	4	4	4	3	4	4	5	5	4	4	4	0	0	0	0
ÖK7	3	3	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	0	0	0	0
ÖK8	3	4	4	5	4	4	4	5	5	4	4	4	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			