

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:	3.00
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	Tereyağı Teknolojisi
	2	Peynir üretimini ve çeşitlerini ;
	3	Peynirle yapılan analizleri ;
	4	Süttozu üretimini ;
	5	Dondurma üretimini ;
	6	Süt teknolojisinde kontrolleri yapmak ve değerlendirmek;
	7	Üretim hatlarının işleyişini ve kontrolünü sağlamak;
	8	Süt işleme makinelerini kullanmayı bilmek;
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Dersin ve kaynakların tanıtımı	
2	Tereyağı Teknolojisi (süt seçiminden başlayarak krema eldesi yapılan işlemler)	Tereyağı analizleri; asitlik tayini, süt yağı tayini, nişasta aranması, diğer yağların aranması
3	Tereyağı Teknolojisi (Kremadan tereyağı üretim aşamalarını ayrıntılı anlatımı)	Nem tayini, tuz tayini, yağ asitliği tayini, Yağsız Katı madde miktarı tayini, Peroksit sayısı

4	Tereyağı Teknolojisi (Üretilen tereyağlarının hatalar ve hataların düzeltilmesi)	Pastörizasyon kontrolü, mikrobiyolojik analizlerin tümü
5	Peynir üretim teknolojisi hakkında genel bilgiler (Süt seçiminden başlayarak peynir yapılacak süte uygulanan tüm işlem basamakları peynir farklılıkları gözetilerek ayrıntılı olarak anlatılmaktadır)	Peynir yapılacak sütte analizlerin hepsi yapılır (Sütte koruyucu maddeler tayini(hidrojen peroksit, formaldehit, potasyum dikromat, borik asit), bakteriyel aktivite testleri).
6	Peynir üretim teknolojisi hakkında genel bilgiler (Süt seçiminden başlayarak peynir yapılacak süte uygulanan tüm işlem basamakları peynir farklılıkları gözetilerek ayrıntılı olarak anlatılmaktadır)	Genel mikroorganizma sayımı, Koliform bakteri, E.coli ,Küf ve maya sayımı, Sütte kurumadde miktarı, yağsız kurumadde tayini, Sütte yağ tayini
7	Beyaz peynir üretimi Kaşar peyniri üretimi Lor peyniri üretimi+ Eritme peyniri üretimi	Peynirde kuru madde tayini, asitlik tayini, tuz tayini, yağ tayini, pH tayini, protein tayini,kül tayini, peynir mayasında kuvvet tayini
8	Mihaliç Peyniri Üretimi Hellim Peyniri Üretimi+ Van Otlı Peynir Üretimi	Farklı peynirlerde yapılan analizlerin karşılaştırılmaları yapılarak değerlendirme istenmektedir.
9	Ders tekrarı, ARASINAV	
10	Dondurma Teknolojisi	Sütte koruyucu maddeler tayini(hidrojen peroksit, formaldehit, potasyum dikromat, borik asit), bakteriyel aktivite testleri, Sütte özgül ağırlık , asitlik, alkol testleri.
11	Dondurma Teknolojisi	Genel mikroorganizma sayımı, Koliform bakteri, E.coli ,Küf ve maya sayımı, Sütte kurumadde miktarı, yağsız kurumadde tayini, Sütte yağ tayini
12	Dondurma Teknolojisi	Dondurmada kurumadde, süt yağı miktarı, yağsız kurumadde miktarı, hacim genişlemesi, toplam şeker miktarı tayini
13	Süttozu Üretimi	Sütte koruyucu maddeler tayini(hidrojen peroksit, formaldehit, potasyum dikromat, borik asit), bakteriyel aktivite testleri, Sütte özgül ağırlık , asitlik, alkol testleri.
14	Süttozu Üretimi	Nem tayini, yağ tayini, çözülebilme oranı, asitlik tayini
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 ÇALIŞMALAR		SAYISI
Ara Sınav		25.00
Kısa Sınav		0.00
Ödev		15.00
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	

