

İÇME SÜTÜ ve KONSANTRE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ

1	Ders Adı:	İÇME SÜTÜ ve KONSANTRE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ
2	Ders Kodu:	GESS006
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)	1.00
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:	Öğr.Gör. CUMHUR BERBEROĞLU
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	M.Ertan Güneş
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	cumber@uludag.edu.tr, 0224 6768784, U.Ü KMYO
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Bu ders ile öğrencilere Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarına uygun olarak içme sütü, koyulaştırılmış ve kurutulmuş süt ürünleri üretimini yapma yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Pastörize ve sterilize içme sütü üretme
	2	Sterilize içme sütü üretebilme
	3	Süttozu üretimini gerçekleştirebilme
	4	İçme sütlerini ve süt tozunu depolayabilme
	5	
	6	
	7	
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Pastörize içme sütü	Üretim laboratuvarı tanıtımı
2	Pastörize içme sütü	Pastörize süt üretiminde uygulanan ön teknolojik işlemler
3	Sterilize içme sütü	Pastörize süt üretimi
4	Sterilize içme sütü	Sterilize süt üretiminde uygulanan ön teknolojik işlemler

5	Sterilize içme sütü	Sterilize süt üretimi
6	İçme sütlerinin depolanması	İçme sütlerinin ambalajlanması ve kalite kontrolü
7	Şekersiz koyulaştırılmış süt üretilmesi	Koyulaştırma işleminde evaporasyon teknikleri
8	Ders Tekrarı ve Ara Sınav	-
9	Şekersiz koyulaştırılmış süt üretilmesi Şekerli koyulaştırılmış süt üretilmesi	Şekersiz koyulaştırılmış süt üretimi
10	Şekerli koyulaştırılmış süt üretilmesi	Şekerli koyulaştırılmış süt üretimi
11	Şekerli koyulaştırılmış süt üretilmesi Koyulaştırılmış süt ürünlerin depolanması	Depolama ve ambalajlama
12	Koyulaştırılmış süt ürünlerin depolanması	Süt tozu üretiminde hammaddenin hazırlanması
13	Süt tozu üretimi	Süt tozu üretimi
14	Süt tozu üretimi Kurutulmuş süt ürünlerinin depolanması	Yıl sonu değerlendirme

22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Metin., M., Süt Teknolojisi 2005 Metin M, Süt Teknolojisi II 2005
----	---	--

23	Değerlendirme
----	---------------

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	SAYISI	KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav	1	40.00
Kısa Sınav	0	0.00
Ödev	0	0.00
Yıl Sonu Sınavı	1	60.00
Toplam	2	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	1.00	14.00
Uygulamalı Dersler	14	2.00	28.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	1.00	14.00
Ödevler	1	5.00	5.00
Projeler	1	5.00	5.00
Arazi Çalışmaları	1	4.00	4.00
Arasınavlar	1	5.00	5.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	10.00	10.00
Toplam İş Yüğü			95.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			3.00
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	3	5	4	5	5	2	5	3	0	3	3	3	0	0	0	0
ÖK2	3	5	4	5	5	2	5	3	0	3	3	3	0	0	0	0
ÖK3	3	5	4	5	5	2	5	3	0	3	3	3	0	0	0	0
ÖK4	3	5	4	5	5	2	5	3	0	3	3	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			