

İÇME SÜTÜ ve KONSANTRE SÜT ÜRÜNLERİ

1	Ders Adı:	İÇME SÜTÜ ve KONSANTRE SÜT ÜRÜNLERİ
2	Ders Kodu:	GESZ006
3	Ders Türü:	Zorunlu
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	1
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	2
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:	
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Öğr.Gör. CUMHUR BERBEROĞLU
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Öğr.Gör. Hakan SÖNMEZ Öğr. Gör. Cumhur Berberoğlu
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Öğr. Gör. Dr.Pelin F. AKYUVA 0 224 29 42 351
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	İçme Sütü üretim teknolojisi
	2	Koyulaştırılmış süt ve süt ürünleri teknolojisi
	3	
	4	
	5	
	6	
	7	
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Süte uygulanan ısıt işlemler, Pastörize içme sütü	Süte Isıl İşlem Uygulanması (pastörizasyon)
2	Pastörize içme sütü	Süte Isıl İşlem Uygulanması (pastörizasyon)

3	Pastörize içme sütü, ambalajlanması ve depolanması	Süte Isıl İşlem Uygulanması (Sterilizasyon)
4	Sterilize içme sütü	Süte Isıl İşlem Uygulanması (Sterilizasyon)
5	Sterilize içme sütü	Süte Isıl İşlem Uygulanması (Soğutma)
6	Sterilize içme sütü ve içme sütlerinin depolanması	Süte Isıl İşlem Uygulanması (Soğutma)
7	Şekersiz koyulaştırılmış süt üretimi	Koyulaştırılmış süt üretimi
8	Şekersiz koyulaştırılmış süt üretimi	Koyulaştırılmış süt üretimi
9	Şekerli koyulaştırılmış süt üretimi	Koyulaştırılmış süt üretimi
10	Şekerli koyulaştırılmış süt üretimi ve koyulaştırılmış süt ürünlerinin depolanması	Koyulaştırılmış süt üretimi
11	Süt Tozu üretimi	Süt Tozu üretimi
12	Süt Tozu üretimi	Süt Tozu üretimi
13	Süt Tozu Üretimi ve depolanması	Süt Tozu üretimi
14	Genel Tekrar	Süt Tozu üretimi
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	
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		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			
Uygulamalı Dersler			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)			
Ödevler			
Projeler			
Arazi Çalışmaları			
Arasınaylar			
Diğer			
Yarıyıl Sonu Sınavı			
Toplam İş Yüğü			
Toplam İş Yüğü / 30 saat			
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
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			