

T.C.
FARUK SARAÇ TASARIM MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI DERS ÖĞRETİM PLANLARI

DERS BİLGİLERİ

Ders	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
Süt ve Süt Ürünleri	GST 306	4	1+1	2	3
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Ön Lisans				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Ön Koşulu	Yok				
Dersin Veriliş Şekli	Yüzyüze				
Dersin Koordinatörü	Öğr. Gör Ayşe DOĞAN				
Dersi Verenler					
Dersin Amacı	Sütün bileşimi ve kimyasal yapısı, çiğ süt kalitesi, süt ürünleri (içme sütü, peynir, yoğurt, tereyağı, sütünu, dondurma) teknolojisinin öğretilmesi				
Dersin Öğrenim Kazanımları	1	<i>Süt teknolojisini kavrar,</i>			
	2	<i>Süt ürünlerini tanır</i>			
	3	<i>Süt ürünlerini hazırlayabilir.</i>			

DERS AKIŞI

Hafta	Teorik	Uygulama
1	Süt nedir? Dünya'da ve Türkiye'de süt endüstrisi	
2	Çiğ sütün bileşimi, çiğ süt kalitesi	
3	Çiğ süt kalitesi, sütün sağılması ve işletmeye nakli	
4	Süt sanayinde temel prosesler (depolama, ısıtma, homojenizasyon, seperasyon, deodorizasyon, standardizasyon)	
5	Süt sanayinde temel prosesler (depolama, ısıtma, homojenizasyon, seperasyon, deodorizasyon, standardizasyon)	
6	İçme Sütü Teknolojisi (Pastörize süt)	
7	ARA SINAV	
8	İçme sütü Teknolojisi (UHT Süt)	
9	Yoğurt ve fermente süt ürünleri Tekn. -1	Yoğurt Yapımı
10	Yoğurt ve fermente süt ürünleri Tekn. -2	
11	Peynir Teknolojisi – 1	Peynir Yapımı

12	Peynir Teknolojisi – 2	
13	Tereyağı teknolojisi	Tereyağı uygulaması
14	Koyulaştırılmış süt ve süttözu teknolojisi, Dondurma Teknolojisi	Dondurma Yapılışı
KAYNAKLAR		
<p>-Kınık, Ö., Uysal, H., Akalın, S., Karagözlü, C. 2007. Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi . E.Ü.Z.F. Basılmamış Ders Notları, Bornova/İzmir. Y</p> <p>- Yetişmeyen A.Süt teknolojisi.Ege Üni.Mühendislik Fakültesi yayınları 1997</p> <p>-Süt Teknolojisi, Ankara Üni.Ziraat Fakültesi Yayın No:1482</p> <p>-Süt Teknolojisi,Ege Üni.Mühendislik Fakültesi yayınları</p> <p>-Süt ve Mamülleri Teknolojisi , Akademisyen Kitabevi</p>		
DEĞERLENDİRME		
Yarıyıl İçi Çalışmaları	Sayısı	Katkı Yüzdesi
Ara Sınav	1	40
Ödev	0	0
Yıl Sonu Sınavı	1	60
Toplam	2	100
Yıl İçi Çalışmaların Başarıya Oranı	40	
Finalin Başarıya Oranı	60	
Toplam	100	
Açıklama		