

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	Seçmeli	1+1	2	3
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Ön Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Verenler					
Dersin Amacı	Sütün bileşimi ve kimyasal yapısı, çiğ süt kalitesi, süt ürünleri (içme sütü, peynir, yoğurt, tereyağı, süttozu,dondurma) teknolojisinin öğretilmesi				

DERS AKIŞI

Hafta	
1	Süt nedir? Dünya ve Türkiyede 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
10	Yoğurt ve fermente süt ürünleri Tekn. -2
11	Peynir Teknolojisi – 1
12	Peynir Teknolojisi – 2
13	Tereyağı teknolojisi
14	Koyulaştırılmış süt ve süttozu teknolojisi, Dondurma Teknolojisi

KAYNAKLAR

1-Kınık, Ö., Uysal, H., Akalın, S., Karagözlü, C. 2007. Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi . E.Ü.Z.F. Basılmamış Ders Notları, Bornova/İzmir. Y
YARDIMCI KİTAPLAR: 1. Metin,M.1998.Süt teknolojisi.Ege Üni.Mühendislik Fakültesi yayınları No:33
İzmir 2. Yetişmeyen A.1997

Süt Teknolojisi. Ankara Üni.Ziraat Fakültesi Yayın No:1482 Ankara 3. Üçüncü M.2002.Süt Teknolojisi.
Ege Üni.Mühendislik Fakültesi yayınları No:32 İzmir