

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Süt Hijyeni ve Teknolojisi
Dersin AKTS'si	3
Dersin Yürütücüsü	Doç. Dr. Serap KKILIÇ ALTUN
Dersin Gün ve Saati	Salı 10:15-12:00(A şubesi) Çarşamba 13:15-15:00(A şubesi)
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Cuma 13:00-14:00
İletişim Bilgileri	skilicaltun@harran.edu.tr 414.3183000-2676
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Yüz yüze. Konu anlatım, Soru-yanıt, doküman incelemesi Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. Haftalık ders konuları ile ilgili tarama yapılacaktır.
Dersin Amacı	Sütün tanımı, fiziksel özellikleri ve bileşiminde bulunan yağ, protein, karbonhidrat, vitamin, enzimler, mineral maddeler ve süt gazlarının kimyasal yapıları, fonksiyonları ve önemleri ile birlikte içme sütü, süt tozu, fermente süt ürünleri, tereyağı, dondurma ve peynir gibi süt ürünlerinin üretimi hakkında bilgi vermek;
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1.Sütün oluşumu, bileşimi ve beslenmedeki önemi 2.Sütün özgül ağırlığı, asitliği, donma noktası gibi fiziksel özellikleri ve önemi 3.Sütün bileşiminde bulunan maddelerin önemi, kimyasal yapıları, süt teknolojisindeki önemi 4. Sütten içme sütü, süt tozu, fermente süt ürünleri gibi süt ürünlerinin üretimi 5. Sütten tereyağı, dondurma gibi süt ürünlerinin üretimi 6. Sütten yoğurt, peynir gibi süt ürünlerinin üretimi
Haftalık Ders Konuları	1. Hafta Sütün tanımı, oluşumu, sağılması 2. Hafta Süt hijyeni 3. Hafta Süt proteinleri 4. Hafta Süt karbonhidratları 5. Hafta Kısa sınav- Süt enzimleri, mineral maddeler, vitaminler ve süt gazları 6. Hafta Sütün fiziksel özellikleri 7. Hafta Ara sınav 8. Hafta İçme sütü teknolojisi 9. Hafta Süttozu teknolojisi 10. Hafta Yoğurt teknolojisi 11. Hafta Tereyağı teknolojisi 12. Hafta Dondurma teknolojisi 13. Hafta Peynir teknolojisi 14. Hafta Süt ürünlerinde ambalajlama ve muhafaza

Ölçme-Değerlendirme	<p>Bu ders kapsamında 1 (bir) Ara Sınav, Uygulama konuları kapsayan 1 (bir) Kısa Sınav yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdeler olarak aşağıda verilmiştir.</p> <p>Ara Sınav : 30 % Kısa Sınav: 20% (Uygulama Çalışmalarına yönelik) Yarıyılsonu Sınav: : 50 % Ara Sınav Tarih ve Saati: Birim tarafından ilan edilecek tarih ve saatlerde Kısa Sınav Tarih ve Saati: 21.10.2019 (A şubesi) (Ders Saatinde) 21.10.2019 (B şubesi) (Ders Saatinde)</p>
Kaynaklar	<p>1.İnal T. (1990) <i>Süt ve Süt Ürünleri Hijyen ve Teknolojisi</i>. Final Ofset İstanbul 2.Tekinşen C. Telişen K.K. (2005) <i>Süt ve Süt Ürünleri</i>, Selçuk Üniversitesi Basımevi, Konya</p>

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU												
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
ÖÇ1	4	4	5	4	5	4	4	4	5	4	5	5
ÖÇ2	4	4	5	4	5	4	4	4	5	4	5	5
ÖÇ3	4	4	5	4	5	4	4	4	5	4	5	5
ÖÇ4	4	4	5	4	5	4	4	4	5	4	5	5
ÖÇ5	4	4	5	4	5	4	4	4	5	4	5	5
ÖK: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları												
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek	

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Süt Hijyeni ve Teknolojisi	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
	4	4	4	4	5	4	4	4	4	2	5	5