

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Süt Hijyeni ve Teknolojisi	0901752	VII	2+2	3	3
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
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; <ol style="list-style-type: none"> 1.Sütün oluşumu, bileşimi ve beslenmedeki önemini bilir. 2.Sütün özgül ağırlığı, asitliği, donma noktası gibi fiziksel özellikleri ve önemini bilir. 3.Sütün bileşiminde bulunan maddelerin önemi, kimyasal yapıları, süt teknolojisindeki önemini bilir. 4. Sütten içme sütü, süt tozu, fermente süt ürünleri gibi süt ürünlerinin üretimini bilir. 5. Sütten tereyağı, dondurma gibi süt ürünlerinin üretimini bilir. 6. Sütten yoğurt, peynir gibi süt ürünlerinin üretimini bilir. 				
Dersin İçeriği	Süt ürünlerinde ambalajlama ve muhafaza				
Haftalar	Konular				
1	Sütün tanımı, oluşumu, sağılması				
2	Süt hijyeni				
3	Süt proteinleri				
4	Süt karbonhidratları				
5	Süt enzimleri, mineral maddeler, vitaminler ve süt gazları				
6	Sütün fiziksel özellikleri				
7	Ara Sınav				
8	İçme sütü teknolojisi				
9	Süttozu teknolojisi				
10	Yoğurt teknolojisi				
11	Tereyağı teknolojisi				
12	Dondurma teknolojisi				
13	Peynir teknolojisi				
14	Süt ürünlerinde ambalajlama ve muhafaza				
Genel Yeterlilikler					
1. Süt hijyeni ve teknolojisi hakkında kapsamlı bilgi sahibi olunur.					
Kaynaklar					
İnal, T. (1990). <i>Süt ve Süt Ürünleri Hijyen ve Teknolojisi</i> . İstanbul, Final Ofset.					
Tekinşen, C., Telişen, K.K. (2005). <i>Süt ve Süt Ürünleri</i> , Konya, Selçuk Üniversitesi Basımevi.					
Değerlendirme Sistemi					
Ara sınav: % 40					
Final: % 60					
Bütünleme:					

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	2	5	5
ÖÇ2	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ3	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ4	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ5	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ6	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ: 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												
Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
Süt Hijyeni ve Teknolojisi	4	4	4	4	5	4	4	4	4	2	5	5