

## DERS İZLENESİ

<b>Dersin Adı</b>	Süt Hijyeni ve Teknolojisi
<b>Dersin Kredisi</b>	3 (Teorik:2 + Uygulama:2)
<b>Dersin AKTS'si</b>	3
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	Doç. Dr. Serap KILIÇ ALTUN
<b>Dersin Gün ve Saati</b>	4A Şubesi: Salı 8:15-10:00- Cuma 10:15-12:00 4B Şubesi: Salı 10:15-12:00- Cuma 8:15-10:00
<b>Ders Görüşme Gün ve Saatleri</b>	Perşembe 13:00-14:00
<b>İletişim Bilgileri</b>	skilicaltun@harran.edu.tr 414.3183000-2676
<b>Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık</b>	<b>Yüz yüze</b> eğitimle, 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 yapılacak.
<b>Dersin Amacı</b>	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;
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> 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. Sütten yoğurt, peynir gibi süt ürünlerinin üretimi
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	<b>1. Hafta:</b> Sütün tanımı, oluşumu, sağılması <b>2. Hafta:</b> Süt hijyeni <b>3. Hafta:</b> Süt proteinleri <b>4. Hafta:</b> Süt karbonhidratları <b>5. Hafta:</b> Kısa sınav- Süt enzimleri, mineral maddeler, vitaminler ve süt gazları <b>6. Hafta:</b> Sütün fiziksel özellikleri <b>7. Hafta:</b> İçme sütü teknolojisi <b>8. Hafta:</b> Süttozu teknolojisi <b>9. Hafta:</b> Yoğurt teknolojisi <b>10. Hafta:</b> Tereyağı teknolojisi <b>11. Hafta:</b> Dondurma teknolojisi <b>12. Hafta:</b> Peynir teknolojisi <b>13. Hafta:</b> Süt ürünlerinde ambalajlama ve muhafaza <b>14. Hafta:</b> Süt işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon
<b>Ölçme-Değerlendirme</b>	Ara sınav, yarıyıl sonu sınavları yüz yüze yapılacak olup (Ara sınavın %40, yarıyıl sonu sınavının (final) %60), sınavların yapılacağı tarih ve saatler birim yönetim kurulu tarafından ilan edilecektir.
<b>Kaynaklar</b>	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

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
<b>ÖK: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları</b>												
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>		<b>2 Düşük</b>		<b>3 Orta</b>			<b>4 Yüksek</b>			<b>5 Çok Yüksek</b>	

#### 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