



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Süt ve Ürünleri Teknolojisi	GDM3012	3	5	3	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Bahar
---------	-------

Dersin Dili	Türkçe
-------------	--------

Dersin Seviyesi	Lisans Seviyesi
-----------------	-----------------

Ders Kategorisi	Uzmanlık/Alan Dersleri
-----------------	------------------------

Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze
----------------------	----------

Dersi Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
----------------------------	--------------------------

Dersin Koordinatörü	Osman SAĞDIÇ
---------------------	--------------

Dersi Veren(ler)	Osman SAĞDIÇ
------------------	--------------

Asistan(lar)ı	Hatice BEKİROĞLU
---------------	------------------

Dersin Amacı	Sütün içerdiği maddeler hakkında, sütün diğer ürünlere işlenmesi sırasında meydana gelen mikrobiyolojik ve biyokimyasal değişiklikler hakkında bilgi sahibi olmak
--------------	---

Dersin İçeriği	Sütün beslenme ve içerik özellikleri ile ilgili genel bilgilerin verilmesi. Süt ürünlerinin üretimi ve bu ürünlerin beslenme açısından önemleri vurgulanacaktır.
----------------	--

Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok
-------------------------------	-----

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenciler pastörize ve sterilize sütlerin tanımı bilir.
2	Süte uygulanan teknolojik işlemleri bilir.
3	Sütün teknolojik ve beslenmedeki önemini bilir.
4	Sütün fizikokimyasal özelliklerini bilir.
5	Sütün bileşenleri detaylı bir şekilde bilir.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Sütün tanımlanması ve bileşimi	İlgili Kaynaklar
2	Sütün fizikokimyasal özellikleri	İlgili Kaynaklar
3	Süt yağı	İlgili Kaynaklar
4	Sütteki azotlu bileşikler	İlgili Kaynaklar
5	Sütteki karbonhidratlar	İlgili Kaynaklar
6	Sütteki mineral maddeler	İlgili Kaynaklar
7	Sütte bulunan enzimler	İlgili Kaynaklar
8	Ara Sınav 1	İlgili Kaynaklar
9	Sütte bulunan minör bileşikler	İlgili Kaynaklar

10	İşleme sırasında süte bulaşan yabancı maddeler	İlgili Kaynaklar
11	Sütte bulunan mikroorganizmalar	İlgili Kaynaklar
12	Sütün toplanması ve kabulü	İlgili Kaynaklar
13	Süte uygulanan teknolojik işlemler	İlgili Kaynaklar
14	Süte uygulanan ısıl işlem	İlgili Kaynaklar
15	Final	İlgili Kaynaklar

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev		
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	2	60
Final	1	40
Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı		60
Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı		40
TOPLAM		100

AKTS İşyükü Tablosu

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	16	3	48
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	14	4	56
Derse Özgü Staj			
Ödev	2	10	20
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer			
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	15	15
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	20	20
Toplam İşyükü			159

Toplam İşyükü / 30(s)	5.30
AKTS Kredisi	5

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----