

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Süt Teknolojisi	0508504	V	2+2	3	3
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Sütün bileşimi, süt kimyası, süt mikrobiyolojisi, sütün toplanması, işletmeye kabulü ve işlenmesi hakkında bilgi vermek ve gıda endüstrisinde süt teknolojisinin önemini öğretmek.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> 1. Süt kimyası ve biyokimyası konusunda bilgi sahibi olur. 2. Çiğ sütte yapılan analizleri bilir ve süt kalitesini tespit eder. 3. Süte uygulanan teknolojik işlemleri tanıır. 4. İçme sütü teknolojisi hakkında bilgi sahibi olur. 5. Olgular arasında neden sonuç ilişkisi kurar, probleme dair objektif çıkarsamada bulunur, ileri yönelik öngörude bulunur. 6. Analitik düşünebilme bilgi ve becerilerini geliştirir.				
Dersin İçeriği	Sütün oluşumu, kimyası, sütün mikroorganizmaları ve enzimleri, sütün toplanması, dağıtımı ve işletmeye kabulü, süt endüstrisinde tasarım, alet ve ekipmanlar, süte uygulanan işlemler, içme sütü teknolojisi (pastörize süt, UHT süt)				
Haftalar	Konular				
1	Sütün Tanımı, Türkiye’de ve Dünyada Sütçülük				
2	Sütün Bileşimi ve Fiziksel Özellikleri				
3	Sütün Oluşumu ve Süt Bileşimine Etki Eden Faktörler				
4	Süt Lipitleri ve Sütün Azotlu Maddeleri				
5	Sütün Karbonhidratları ve Mineral Maddeleri				
6	Sütteki Enzimler ve Vitaminler				
7	Ara Sınav				
8	Sütün Minör Bileşenleri				
9	Süte Bulaşan Yabancı Maddeler				
10	Sütteki Mikroorganizmalar				
11	Sütün Toplanması ve Kabulü				
12	Süte Uygulanan Teknolojik İşlemler				
13	Süte Uygulanan Isıl İşlemler				
14	İçme Sütü Teknolojisi (Pastörize Süt, Sterilize Süt, UHT Süt)				
Genel Yeterlilikler					
1- Sütün oluşumunu ve bileşimini öğrenir. 2- Çiğ süt kalitesini belirler ve uygun tekniklerle içme sütü üretmeyi bilir. 3- Fabrikaya kabul edilen sütlere uygulanacak ön işlemleri öğrenir.					
Kaynaklar					
Üçüncü, M. (2005). <i>Süt ve Mamulleri Teknolojisi</i> . İzmir: Meta Basım ve Matbaacılık Hizmetleri. Goff, H. D. (2015). <i>Dairy Science and technology Guelph Üniversitesi Ders Notları</i> (www. foodsci. uoguelph.ca/dairy.edu)					
Değerlendirme Sistemi					
<b>Ara sınav: % 40</b> <b>Final: % 60</b> <b>Bütünleme: % 60</b>					

**PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE  
DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
ÖÇ1	5	3	3	3	3	3	4	4	5	3	5
ÖÇ2	5	4	3	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖÇ3	5	4	4	5	4	4	4	5	5	5	5
ÖÇ4	5	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5
ÖÇ5	5	5	4	4	5	4	4	5	5	4	5
ÖÇ6	5	5	4	5	5	4	4	4	5	4	5
<b>ÖÇ: 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**

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
<b>Süt Teknolojisi</b>	5	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5