

T.C.
İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ - CERRAHPAŞA
VETERİNERLİK MESLEK YÜKSEKOKULU



MÜFREDAT FORMU
Ders İzlenesi

Sayı : Tarih : 9.9.2019

Diploma Program Adı : GIDA TEKNOLOJİSİ, ÖNLİSANS PROGRAMI, (ÖRGÜN ÖĞRETİM)

Akademik Yıl : 2017 - 2018

Ders Adı		SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II				Ders Kodu	GITE2049
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Laboratuvar Saati	Kredisi	AKTS	Dersin Dili	Dersin Türü
4	2	2	0	3	5	Türkçe	Zor.
Derse Kabul Koşulları		Koşul Mevcut Değil					
Devam Zorunluluğu		Teorik		Uygulama		Laboratuvar	
		%70		%80			
Dersi Veren(ler)		Doç. Dr. SEMA SANDIKÇI ALTUNATMAZ, Öğr. Gör. Dr. CANSU ÇELİK, Öğr. Gör. Dr. DENİZ AKTARAN BALA, Doç. Dr. FİLİZ AKSU,					
Dersin Amacı		Türk Gıda Kodeksi ve yasal düzenlemelere uygun şekilde fermente süt ürünleri, peynir, krema ve tereyağ, dondurma ön işlem ve üretim basamaklarını kontrol edebilen mezunlar yetiştirmek.					
Dersin İçeriği (Kısa Tanım)		Fermente süt üretimi, krema-tereyağ üretimi, dondurma üretimi, Peynir çeşitleri ve peynir üretimi.					
Dersin Öğrenme Çıktıları		fermente süt üretimini kontrol etmek krema-tereyağ üretimini kontrol etmek dondurma üretimini kontrol etmek peynir üretimini kontrol etmek Peynir çeşitlerini bilmek					
Öğretim Yöntemleri		Bilgisayarlı sunum, öğrenci ödevleri, üretim videoları					
Dersin Öğrenme Çıktılarının Program Yeterliliklerine Katkısı		Ürün tanımları, bileşimi, üretim akışları, yönetmeliklerin okunması, uygun üretimin sağlanması ile program çıktılarını destekler.					
Kaynaklar		Süt ve Süt Ürünleri Hijyen ve Teknolojisi, Prof.Dr. Turan İNAL Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Prof.Dr. Turan İNAL, Prof.Dr. Özer ERGÜN Süt Teknoloğunu El Kitabı, Prof.Dr. Mehmet DEMİRCİ, Prof.Dr. H. Hüsnü GÜNDÜZ					

DERSİN DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

Çalışma	Sayı	Katkı Payı
Ödevler	1	8
Sunum	1	4

DERSİN DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

Çalışma	Sayı	Katkı Payı
Arasınavlara (Hazırlık Süresi Dahil)	1	20
Proje	0	0
Klinik Uygulama	0	0
Laboratuvar	0	0
Arazi Çalışması	0	0
Diğer Uygulamalar	0	0
Kısa Sınavlar	1	8
Dönem Ödevi / Projesi	0	0
Portfolyo Çalışmaları	0	0
Raporlar	0	0
Öğrenme Günlükleri	0	0
Bitirme Tezi/Projesi	0	0
Seminer	0	0
Diğer	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı (Hazırlık Süresi Dahil)	1	60
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARIN BAŞARI NOTUNA KATKISI		40
YARIYIL SONU SINAVININ BAŞARI NOTUNA KATKISI		60
TOPLAM		100

AKTS - İŞ YÜKÜ TABLOSU

Etkinlikler	Sayı	Süre	Kredi İş Yükü
Ders Süresi	14	4	56
Sınıf Dışı Çalışma Süresi	14	2	28
Ödevler	1	10	10
Sunum	1	5	5
Arasınavlara (Hazırlık Süresi Dahil)	1	10	10
Proje	0	0	0
Klinik Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Arazi Çalışması	0	0	0

AKTS - İŞ YÜKÜ TABLOSU

Etkinlikler	Sayı	Süre	Kredi İş Yüğü
Diğer Uygulamalar	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı (Hazırlık Süresi Dahil)	1	15	15
Kısa Sınavlar	1	1	1
Dönem Ödevi / Projesi	0	0	0
Portfolyo Çalışmaları	0	0	0
Raporlar	0	0	0
Öğrenme Günlükleri	0	0	0
Bitirme Tezi/Projesi	0	0	0
Seminer	0	0	0
Diğer	0	0	0
Kredi İş Yüğü			125
Kredi İş Yüğü / 25			5
AKTS			5

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI

Hafta	Teori Konu Başlıkları
1	KREMA VE KAYMAK ÜRETİMİ
2	TEREYAĞ TEKNOLOJİSİ
3	DONDURMA TEKNOLOJİSİ
4	KREMA,KAYMAK, TEREYAĞ VE DONDURMA KALİTE KONTROL VE AMBALAJLANMASI
5	SADE YOĞURT ÜRETİMİ
6	MEYVELİ YOĞURT VE PROBİYOTİK YOĞURT ÜRETİMİ
7	YOĞURT VE SÜTTEN AYRAN ÜRETİMİ VE KEFİR ÜRETİMİ
8	YOĞURT, AYRAN VE KEFİR KALİTE KONTROL VE AMBALAJLANMASI
9	PEYNİR TEKNOLOJİSİ GENEL GİRİŞ
10	BEYAZ PEYNİR , KAŞAR PEYNİRİ VE TULUM PEYNİRİ ÜRETİMİ
11	MİHALIÇ, VAN OTLU PEYNİR TEKNOLOJİLERİ
12	HELLİM, LOR VB. DİĞER YÖRESEL PEYNİRLER
13	DÜNYA PEYNİRLERİ
14	PEYNİR ÇEŞİTLERİ KALİTE KONTROL VE AMBALAJLANMASI

Hafta	Uygulama Konu Başlıkları
1	KREMA , KAYMAK ANALİZLERİ- VİDEO-ÖĞRENCİ ÖDEVLERİ
2	TEREYAĞ ANALİZLERİ- VİDEO- ÖĞRENCİ ÖDEVLERİ
3	DONDURMA ANALİZLERİ-VİDEO-ÖĞRENCİ ÖDEVLERİ
4	DONDURMA ANALİZLERİ-VİDEO-ÖĞRENCİ ÖDEVLERİ
5	PEYNİR YAPIMI
6	PEYNİR ANALİZLERİ- VİDEO-ÖĞRENCİ ÖDEVLERİ
7	PEYNİR ANALİZLERİ- VİDEO-ÖĞRENCİ ÖDEVLERİ
8	YOĞURT YAPIMI
9	AYRAN YAPIMI
10	KEFİR YAPIMI
11	YOĞURT ANALİZLERİ-VİDEO- ÖĞRENCİ ÖDEVLERİ
12	AYRAN ANALİZLERİ- VİDEO- ÖĞRENCİ ÖDEVLERİ
13	ÖĞRENCİ ÖDEVLERİ
14	ÖĞRENCİ ÖDEVLERİ

DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

No	Program Yeterlilikleri	Puan
1	Gıda maddelerini ve bileşenlerini tanımak ve sağlık açısından önemini bilmek	0
2	Gıda ile ilgili her türlü zincirde fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik tehlikeleri ve korunma tedbirlerini bilmek ve uygulamak	0
3	Gıda üretim aşamalarını bilmek ve çıkabilecek sorunlarla başedebilmek	0
4	Laboratuvarda temel hazırlık işlemlerini, müfredat kapsamında gösterilen analizleri yapmak ve yorumlamak	0
5	Katkı maddelerini tanımak, etkileri ve kullanımlarını bilmek	0
6	Yönetmelik ve mevzuatlara ulaşma, okuma ve yorumlama yeteneğinde olma	0
7	Hijyen ve sanitasyon konusunda bilgi sahibi olmak ve uygulayabilmek	0
8	Gıda işletmelerinde kullanılan makinelerin genel özelliklerini bilmek	0
9	Gıda Teknolojisi alanında edindiği bilgi ve beceriler düzeyindeki düşüncelerini ve önerilerini ilgililere yazılı ve sözlü olarak aktarabilmek	0
10	Gıda Teknolojisi alanında sorunları algılayarak yorumlar yapabilmek ve çözüm önerileri getirmek	0
11	Kalite, gıda güvenliği, çevre bilinci, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olmak	0
12	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilmek	0
13	Gıda Teknolojisi alanında kendi öğrenme gereksinimini belirleyebilmek, değişime ve yeniliğe karşı açık olmak, araştırma yapabilmek ve edindiği bilgileri uygulayabilmek	0

DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

No	Program Yeterlilikleri	Puan
14	Mesleđi ile ilgili alanlarda kuramsal ve uygulamalı bilgileri bilmek ve kullanabilme	0
15	Bireysel ve örgütsel iletişim kurmak	0
16	Gıdalara uygulanan temel işlemleri bilmek	0

Katkı Derecesi : 1 düşük, 5 yüksek

İMZA