

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	MILK TECHNOLOGY - II / MILK TECHNOLOGY - II	
Ders Kodu / Course Code	UGP2042010272	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	5.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Bu ders ile öğrencilere Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarına uygun peynir çeşitleri, yoğurt, ayran, kefir, tereyağı ve dondurma üretimini kontrol etmek yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.	The aim of the course is •to enable students to gain qualification about controlling the production of varieties of cheese, yoghurt, ayran, kefir, butter, ice-cream in accordance with the Turkish Food Codex and Turkish Standards Institution(TSE)
İçeriği / Content	Tulum peyniri üretimi. Civil peyniri üretimi+mihaliç peyniri üretimi, hellim peyniri üretimi ve van otlı peynir üretimi. Sade yoğurt üretimi+meyveli yoğurt üretimi. probiyotik yoğurt üretimi+yoğurttan ayran üretimi. Yoğurttan ayran üretimi. Kefir üretimi. Kremaya ön işlemler uygulanması. Kremanın olgunlaştırılması. Kremanın yayıklanması. Tereyağının ambalajlanması ve depolanması. Dondurma karışımının hazırlanması ve kontrolü.	•Varieties of local cheese production (tulum, civil, Mihaliç Halloumi Van herby) - Varieties of cheese production •Plain yoghurt production •Fruit yoghurt production •Probiotic yoghurt production •Ayran production from yoghurt and milk •Kefir production •Production, packaging and storing the butter •Ice-cream production

Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	Week 1Tulum cheese production1,2,3 Week 2Civil cheese production, Mihaliç cheese production1,2,3 Week 3Mihaliç cheese production, Halloumi cheese production1,2,3 Week 4Halloumi cheese production, Van herby cheese production1,2,3 Week 5Plain yoghurt production1,2,3 Week 6Plain yoghurt production, Fruit yoghurt production1,2,3 Week 7Probiotic yoghurt production, Ayran production from yoghurt1,2,3 Week 8Mid-term exam Week 9Ayran production from yoghurt, Ayran production from milk1,2,3 Week 10Ayran production from milk, Kefir production1,2,3 Week 11Kefir production, Cream pre-treatment1,2,3 Week 12Cream aging1,2,3 Week 13Churning the cream, Packaging and storing the butter1,2,3 Week 14Preparation and control of ice cream mix1,2,3 Week 15Controlling the pre-treatments applied to mix1,2,3 Week 16Final Exam
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Atilla YETİŞMEYEN, Süt Teknolojisi, A.Ü. Ders Kitabı (1992). Turan İNAL, Süt ve Süt Ürünleri Hijyen ve Teknolojisi İ.Ü. Ders kitabı (1990). Mustafa METİN, Süt Teknolojisi, E. Ü. Ders Kitabı (2012).	Atilla YETİŞMEYEN, Süt Teknolojisi, A.Ü. Ders Kitabı (1992). Turan İNAL, Süt ve Süt Ürünleri Hijyen ve Teknolojisi İ.Ü. Ders kitabı (1990). Mustafa METİN, Süt Teknolojisi, E. Ü. Ders Kitabı (2012).
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Serap ÖRÜNDÜ	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Yöresel peynir çeşitleri üretimini kontrol eder	
2	Ayran ve kefir üretimini kontrol eder	
3	Tereyağı ve dondurma üretimini kontrol eder	

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tulum peyniri üretimi				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Civil peyniri üretimi Mihaliç peyniri üretimi				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hellim peyniri üretimi Van Otlı peyniri üretimi				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sade yoğurt üretimi				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Meyveli yoğurt üretimi				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Probiyotik yoğurt üretimi				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yoğurttan ayran üretimi				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara sınav				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sütten ayran üretimi Sütten ayran üretimi				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kefir üretimi				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kıyma üretimi				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Krema üretimi Kremaya ön işlemler uygulanması				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kremanın olgunlaştırılması Kremanın yayıklanması tereyağının ambalajlanması ve depolanması				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dondurma karışımının hazırlanması ve kontrolü				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dondurma Karışımına uygulanan ön işlemlerin kontrolü paketlenme, depolama ve satış				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dönem sonu sınavı				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	2.00	2.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	4.00	56.00
Uygulama/Pratik / Practice	14	1.00	14.00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	3.00	42.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	2	8.00	16.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	2	10.00	20.00
Toplam / Total:	48	30.00	152.00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes														
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14	1.1.15
1.Yöresel peynir çeşitleri üretimini kontrol eder /		4	4	4											
2.Ayran ve kefir üretimini kontrol eder /		4	4	5											
3.Tereyağı ve dondurma üretimini kontrol eder /		5	5	3											

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high