

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	ANIMAL PRODUCTS TECHNOLOGY / ANIMAL PRODUCTS TECHNOLOGY	
Ders Kodu / Course Code	SULT2052016277	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	3.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuvar 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	
Amacı / Purpose	Bu ders ile öğrencilere, Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarına uygun olarak hammadde ve yardımcı maddeleri işletmeye almak, ön işlemleri kontrol etmek, içme sütü üretimini kontrol etmek, kurutulmuş süt ürünleri üretimini kontrol etmek ve yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Ayrıca, öğrencilere bu ders ile emülsiyon tipi ve fermente et ürünleri ile sucuk benzeri ürünlerin üretimini yapma yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.	The students, in accordance with the Turkish Food Codex and TS raw materials and auxiliary materials for making commissioning, pre-checking operations, to control the production of drinking milk, dried milk products to control the production and aimed to gain qualifications. In addition to students in this course with the emulsion-type sausage and fermented meat products to the production of similar products aimed to gain qualifications.
İçeriği / Content		
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	
Staj Durumu / Internship Status	Yok	
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Süt Teknolojisi ders notları -Süreyya Saltan Evrensel. Süt Ürünleri Teknolojisi-Cenap TekinŞen. Süt Teknolojisi-Mustafa Metin Ders Notu-Dr. Nejlet Filiz, Et Bilimi ve Teknolojisi -Prof. Dr. Aydın Öztan, Et ve Et Ürünleri Teknolojisi-Prof. Dr. Şahsene Anar, Et Endüstrisi-Prof. Dr. Yalçın Yıldırım.	üt Teknolojisi ders notları -Süreyya Saltan Evrensel. Süt Ürünleri Teknolojisi-Cenap TekinŞen. Süt Teknolojisi-Mustafa Metin Ders Notu-Dr. Nejlet Filiz, Et Bilimi ve Teknolojisi-Prof. Dr. Aydın Öztan, Et ve Et Ürünleri Teknolojisi-Prof. Dr. Şahsene Anar, Et Endüstrisi-Prof. Dr. Yalçın Yıldırım.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Fatih Ahmet ASLAN	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Hammadde ve yardımcı maddeleri işletmeye almak;	Commissioning of raw materials and auxiliary materials;
2	Et ürünleri konusunda temel bilgiye sahip olur;	Produces emulsion type meat products;
3	Ön işlemleri kontrol etmek;	Preliminary operations to control;

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dersin ve kaynakların tanıtılması,				
	Introduction of the course and resources				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sütün bileşimi- sütün oluşumu-süt hijyeni				
	Milk composition-the formation of milk-milk hygiene				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sütün nitelikleri, Süt İşletmelerinde miktar ölçümü+Ham madde ve yardımcı maddelerin depolanması+Sütün temizlenmesi				
	Qualities of milk, Dairy Farms milk quantity measurement + + clean storage of raw and auxiliary materials				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sütün Temizlenmesi+Sütün havasının ve kokusunun alınması				
	Cleaning the air and the smell of milk + milk taken				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Süt Yağının Ayrılması+ Sütün Standardizasyonu+ Sütün Homojenizasyonu				
	Separation of Oil + Milk + Milk Homogenization of Dairy Standardization				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İçme Sütü Teknolojisi-Pastörize-UHT süt üretimi				
	Technology-Pasteurized Fluid Milk-UHT milk production				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yoğurt Üretim Teknolojisi Sade Yoğurt Üretimi+Meyveli Yoğurt Üretimi Probiyotik Yoğurt Üretimi+Yoğurttan Ayran Üretimi				
	ogurt Production Technology ,Simple Yogurt Fruit Yogurt Production + Manufacturing+Production of Probiotic Yogurt + yogurt, buttermilk Production				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Arasınava				
	Midterm exam				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Et ürünlerinin üretiminde uygulanan temel işlemler ve et ürünlerinin sınıflandırılması				
	Classification of the basic processes used in the production of meat products and meat products				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Emülsiyon teknolojisi				
	Emulsion technology				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sosis üretim teknolojisi				
	Sausage production technology				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	Salam üretim teknolojisi				
	Salami production technology				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fermente sucuk teknolojisi				
14	Fermented sausage technology				
	Ders tekrarı				
	Repeating courses				

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	6.00	6.00
Final Sınavı / Final Examination	1	3.00	3.00
Takım/Grup Çalışması / Team/Group Work	7	3.00	21.00
Rapor Hazırlama / Report Preparation	7	1.00	7.00
Seminer / Seminar	1	2.00	2.00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	2.00	28.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	8	2.00	16.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	8.00	8.00
Toplam / Total:	40	27.00	91.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 91.00/30.00 = 3.03 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 91.00 / 30.00 = 3.03 ~			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes											
	1.1.1	2.1.1	2.1.2	2.1.3	2.1.4	3.1.1	3.2.1	3.3.1	3.3.2	3.3.3	3.4.1	3.4.2
1.Hammadde ve yardımcı maddeleri işletmeye almak; / Commissioning of raw materials and auxiliary materials;	2					4		3	5			
2.Et ürünleri konusunda temel bilgiye sahip olur; / Produces emulsion type meat products;			4					3	4			
3.Ön işlemleri kontrol etmek; / Preliminary operations to control;								3	4			

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