

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	MILK PROCESSING TECHNOLOGY - II / MILK PROCESSING TECHNOLOGY - II	
Ders Kodu / Course Code	UGT2382016272	
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)	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		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Bu ders, Türk Gıda Kodeksi TS standartlarına ve yerel peynir, yoğurt, ayran, kefir, tereyağı ve dondurma çeşitlerine sahip öğrencilerin nitelik kazanmaya yönelik üretimi kontrol etmelerini amaçlamaktadır.	This course is for students with TS standards of the Turkish Food Codex and varieties of local cheese,yogurt, buttermilk, kefir, butter and ice cream to control the production aimed to gain qualifications.
İçeriği / Content	Civil peynir üretimi + Mihalic peynir üretimi, Hellim peyniri üretimi. Sade yoğurt + meyve yoğurt üretimi. Probiyotik yoğurt üretimi. Kefirin üretimi. Ön işlem kreminin uygulanması. Krem hazırlanması. Tereyağı ambalaj ve depolama. Dondurma karışımının hazırlanması ve kontrolü.	The production of goat cheese. Civil cheese production + Mihalic cheese production, the production of halloumi cheese and herbed cheese production van. The production of plain yogurt + fruit yogurt production.the production of probiotic yogurt + yogurt buttermilk production. Production of yogurt buttermilk. The production of kefir. Implementation of pre-treatment cream. The elaboration of cream. Yayıklanması cream.Packaging and storage of butter. Preparation and control of ice-cream mixture.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Atilla YETİŞMEYEN, Süt Teknolojisi, A.Ü. Ders Kitabı (1992). Mustafa METİN, Süt Teknolojisi, E. Ü. Ders Kitabı (2001).	Atilla YETİŞMEYEN, Süt Teknolojisi, A.Ü. Ders Kitabı (1992). Mustafa METİN, Süt Teknolojisi, E. Ü. Ders Kitabı (2001).
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Serap ÖRÜNDÜ	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	süt ürünlerinin üretimini öğrenebilir	You can learn the production of dairy products
2	süt ürünlerinin muhafaza ve depolanması konusunda bilgi sahibi olabilir	You may have information on the storage and preservation of dairy products
3		
4		
5		

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				
	Tulum cheese production				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Civil peyniri üretimi				
	Civil cheese production, Mihaliç cheese production				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mihaliç peyniri üretimi				
	Mihaliç cheese production, Halloumi cheese production				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hellim peyniri üretimi				
	Halloumi cheese production, Van herby cheese production				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Van Otlı peyniri üretimi				
	Plain yoghurt production				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sade yoğurt üretimi				
	Plain yoghurt production, Fruit yoghurt production				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Probiyotik yoğurt üretimi Yoğurttan ayran üretimi				
	Probiotic yoghurt production, Ayran production from yoghurt				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara sınav				
	Mid-term exam				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sütten ayran üretimi				
	Ayran production from yoghurt, Ayran production from milk				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sütten ayran üretimi Kefir üretimi				
	Ayran production from milk, Kefir production				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Krema üretimi Kremaya ön işlemler uygulanması				
	Kefir production, Cream production, Pre-treating the cream				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kremanın olgunlaştırılması				
	Pre-treating the cream, Ripening the cream				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kremanın yayıklanması tereyağının ambalajlanması ve depolanması				
	Churning the cream, Packaging and storing the butter				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dondurma karışımının hazırlanması ve kontrolü				
	Preparation and control of ice cream mix				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Karışıma uygulanan ön işlemlerin kontrolü				
	Controlling the pre-treatments applied to mix, Freezing the mix				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dönem sonu sınavı				
	Final Exam				

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	3.00	3.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	2.00	28.00
Laboratuvar / Laboratory	5	2.00	10.00
Tartışma / Discussion	14	2.00	28.00
Deney / Experiment	5	0.00	0.00
Gözlem / Observation	6	1.00	6.00
Toplam / Total:	46	12.00	77.00

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.süt ürünlerinin üretimini öğrenebilir / You can learn the production of dairy products	5	5	5	5	5	5	4	1	4	5	4	4	5	4	5
2.süt ürünlerinin muhafaza ve depolanması konusunda bilgi sahibi olabilir / You may have information on the storage and preservation of dairy products	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4
3. /															
4. /															
5. /															

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