



Ders Bilgi Formu

| Ders Adı | Kodu | Yerel Kredi | AKTS | Ders (saat/hafta) | Uygulama (saat/hafta) | Laboratuvar (saat/hafta) |
|--------------------------------|---------|-------------|------|-------------------|-----------------------|--------------------------|
| Su Ürünleri İşleme Teknolojisi | GDM4303 | 3 | 5 | 3 | 0 | 0 |

| | |
|------------|-----|
| Önkoşullar | Yok |
|------------|-----|

| | |
|---------|-------|
| Yarıyıl | Bahar |
|---------|-------|

| | |
|-------------|--------|
| Dersin Dili | Türkçe |
|-------------|--------|

| | |
|-----------------|-----------------|
| Dersin Seviyesi | Lisans Seviyesi |
|-----------------|-----------------|

| | |
|-----------------|------------------------|
| Ders Kategorisi | Uzmanlık/Alan Dersleri |
|-----------------|------------------------|

| | |
|----------------------|----------|
| Dersin Veriliş Şekli | Yüz yüze |
|----------------------|----------|

| | |
|----------------------------|--------------------------|
| Dersi Sunan Akademik Birim | Gıda Mühendisliği Bölümü |
|----------------------------|--------------------------|

| | |
|---------------------|--------------|
| Dersin Koordinatörü | Osman SAĞDIÇ |
|---------------------|--------------|

| | |
|------------------|--------------|
| Dersi Veren(ler) | Osman SAĞDIÇ |
|------------------|--------------|

| | |
|---------------|------------------|
| Asistan(lar)ı | Hatice BEKİROĞLU |
|---------------|------------------|

| | |
|--------------|---|
| Dersin Amacı | Sütün içerdiği maddeler hakkında, sütün diğer ürünlere işlenmesi sırasında meydana gelen mikrobiyolojik ve biyokimyasal değişiklikler hakkında bilgi sahibi olmak |
|--------------|---|

| | |
|----------------|--|
| Dersin İçeriği | Sütün beslenme ve içerik özellikleri ile ilgili genel bilgilerin verilmesi. Süt ürünlerinin üretimi ve bu ürünlerin beslenme açısından önemleri vurgulanacaktır. |
|----------------|--|

| | |
|-------------------------------|-----|
| Opsiyonel Program Bileşenleri | Yok |
|-------------------------------|-----|

Ders Öğrenim Çıktıları

| | |
|---|--|
| 1 | Öğrenciler pastörize ve sterilize sütün tanımlarını bilir. |
| 2 | Süte uygulanan teknolojik işlemleri bilir. |
| 3 | Sütün teknolojik ve beslenmedeki önemini bilir. |
| 4 | Sütün fizikokimyasal özelliklerini bilir. |
| 5 | Sütün bileşenleri detaylı bir şekilde bilir. |

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

| Hafta | Konular | Ön Hazırlık |
|-------|----------------------------------|------------------|
| 1 | Sütün tanımlanması ve bileşimi | İlgili Kaynaklar |
| 2 | Sütün fizikokimyasal özellikleri | İlgili Kaynaklar |
| 3 | Süt yağı | İlgili Kaynaklar |
| 4 | Sütteki azotlu bileşikler | İlgili Kaynaklar |
| 5 | Sütteki karbonhidratlar | İlgili Kaynaklar |
| 6 | Sütteki mineral maddeler | İlgili Kaynaklar |
| 7 | Sütte bulunan enzimler | İlgili Kaynaklar |
| 8 | Midterm 1 / Practice or Review | İlgili Kaynaklar |
| 9 | Sütte bulunan minör bileşikler | İlgili Kaynaklar |

| | | |
|----|--|------------------|
| 10 | İşleme sırasında süte bulaşan yabancı maddeler | İlgili Kaynaklar |
| 11 | Sütte bulunan mikroorganizmalar | İlgili Kaynaklar |
| 12 | Sütün toplanması ve kabulü | İlgili Kaynaklar |
| 13 | Süte uygulanan teknolojik işlemler | İlgili Kaynaklar |
| 14 | Süte uygulanan ısı işlem | İlgili Kaynaklar |
| 15 | Final | İlgili Kaynaklar |
| 16 | Final sınavı | İlgili Kaynaklar |

Değerlendirme Sistemi

| Etkinlikler | Sayı | Katkı Payı |
|---|------|------------|
| Devam/Katılım | | |
| Laboratuvar | | |
| Uygulama | | |
| Arazi Çalışması | | |
| Derse Özgü Staj | | |
| Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği | | |
| Ödev | | |
| Sunum/Jüri | | |
| Projeler | | |
| Seminer/Workshop | | |
| Ara Sınavlar | 2 | 60 |
| Final | 1 | 40 |
| Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı | | 60 |
| Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı | | 40 |
| TOPLAM | | 100 |

AKTS İşyükü Tablosu

| Etkinlikler | Sayı | Süresi (Saat) | Toplam İşyükü |
|---|------|---------------|---------------|
| Ders Saati | 16 | 3 | 48 |
| Laboratuvar | | | |
| Uygulama | | | |
| Arazi Çalışması | | | |
| Sınıf Dışı Ders Çalışması | 14 | 4 | 56 |
| Derse Özgü Staj | | | |
| Ödev | 2 | 10 | 20 |
| Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği | | | |
| Projeler | | | |
| Sunum / Seminer | | | |
| Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi) | 1 | 15 | 15 |
| Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi) | 1 | 20 | 20 |

| | |
|------------------------------|------|
| Toplam İşyükü | 159 |
| Toplam İşyükü / 30(s) | 5.30 |
| AKTS Kredisi | 5 |

| | |
|--------------|-----|
| Diğer Notlar | Yok |
|--------------|-----|