



YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ DIŞA AÇIK DERSLER KOORDİNATÖRLÜĞÜ

Okul/Fakülte: VETERİNER FAKÜLTESİ

Bölüm/Program: Veterinary Medicine

Ders Dili:	English	Ders Kodu:	NEUVET417
DersTürkçe İsmi:	SÜT HİJYENİ VE TEKNOLOJİSİ		
Ders İngilizce İsmi:	MILK HYGIENE AND TECHNOLOGY		
Dersi Verecek:	Prof. Dr. Canan Hecer		
Dersin Türü:	ZORUNLU	Dersin Seviyesi:	LİSANS
Yıl	4	Semester	7
Ders Kredisi:	2	AKTS Kredisi:	3
Teori(saat/hafta):	1,00	Uygulama(saat/hafta):	2,00
		Laboratuar(saat/hafta):	0,00
Dersin İçeriği:	To gain experience on the topics of hygienic milk production, dairy microbiology, milk borne infections, milk contaminants, dairy production technologies, quality control applications, related legal regulations, dairy plant management and improving the practicing skill.		
Öğrenme Kazanımları:	İlgili kavramları/kuramları anlayabilecek İlgili kavram/kuramların, gerçek hayattaki muhtemel uygulamalarını tartışabilecek ve öneriler sunabilecek İlgili kavram/kuramları gerçek hayata/verilen diğer durumlara/vakalara uygulayabilecek Verilen ölçütlere göre kendi çalışmalarını değerlendirebilecek Verilen ölçütlere göre arkadaşlarının çalışmalarını değerlendirebilecek Verilen parametreler çerçevesinde yeni bir ürün geliştirebilecek/yaratabilecek Verilen çalışmayı bağımsızca yürütebilecek Verilen bir çalışma üzerinde grup halinde çalışabilecek Öğrenmenin değerini takdir edecek		
Dersin Amaçları:	Belirlenen kavram(ları) açıklamak/anlatmak Seçilen/belirlenen becerileri geliştirmek Seçilen konuların derinlemesine/detaylı bir şekilde incelemek Belirlenen kavram/kuram/konularla ilgili öğrencilerin var olan bilgilerini geliştirmek		
Öğrenci İş Yüğü:	Ders saatleri Ara sınav Final sınavı Sunum(lar) Ödev(ler)		
AKTS Formülü:	90/30=3		
Kaynaklar:	Metin M. Süt Teknolojisi. Sütün Bileşimi ve İşlenmesi. Beşinci Baskı, Ege Üniversitesi Basımevi, İzmir, 2003. Metin M, Öztürk F. Süt İşletmelerinde Sanitasyon. Ege Üniversitesi Basımevi, İzmir, 2003. Fox PF, McSweeney PLH. Advanced Dairy Chemistry. Volume 1, Third Edition, Part A and Part B. Kluwer Academic/Plenum Publishers, New York, 2003. Üçüncü M. A'dan Z'ye Peynir Teknolojisi. Meta Basım Matbaacılık Hizmetleri, İzmir, 2004. Tekinşen OC, Tekinşen K. Süt ve Süt Ürünleri. Selçuk Üniversitesi Basımevi, Konya, 2005.		
Değerlendirme:	Midterm Exam % 40, Final Exam %60		

İşe Yerleştirme(Staj):	
Ön Koşul Ders Kodları:	
1. Hafta (19 – 23 Eylül)	Introduction to the course, presentation of reference books and the course plan, general information on dairy sector in our country and in the world, definition, formation, composition of milk, and the factors effecting its composition
2. Hafta (26 – 30 Eylül)	Safe and hygienic milking, storing of milk, transport to milk processing plants and
3. Hafta (3 – 7 Ekim)	Chemistry of milk (milk fat, protein, sugar, vitamin and minerals, enzymes), its importance in human nutrition
4. Hafta (10 – 14 Ekim)	Microbiology of milk and dairy products, natural flora of milk, contaminants in dairy technology, general microbiology of drinking milk, yogurt, cheese, milk powder and butter
5. Hafta (17 – 21 Ekim)	Infections and intoxications linked to the consumption of dairy products and the contaminants (antibiotics, disinfectants and metallic residues)
6. Hafta (24 – 28 Ekim)	Introduction to milk industry, analyses applied to milk in the plants (clarification, bactofugation, homogenization and standardization), drinking milk technology (pasteurized and UHT milk technology)
7. Hafta (31 - 4 Kasım)	Midterm Exam
8. Hafta (7 - 11 Kasım)	Importance of starter cultures in milk industry, preparation methods of starter cultures, starter culture types, quality defects and bacteriophage
9. Hafta (14 – 18 Kasım)	Yogurt technology: fruity yogurt, defects and methods of prevention, quality control, suitability to Turkish Food Codex, ayran and other fermented milk (kefir, koumiz) technologies
10. Hafta (21 – 25 Kasım)	Feta cheese technology, quality defects in feta cheese and prevention methods, quality control, suitability to Turkish Food Codex and Standard
11. Hafta (28 - 2 Aralık)	Traditionally produced cheese varieties (Mihalic cheese, Kashar cheese, tulum cheese, dil and örgü cheese), quality defects in traditional cheese and prevention methods, suitability to Turkish Food Codex
12. Hafta (5 – 9 Aralık)	Technologies of some famous foreign cheeses (Edam, Gouda, Swiss Emmental, Gruyere, Cheddar, Roquefort, Mozzarella, Camembert and Brie)
13. Hafta (12 -16 Aralık)	Butter technology; kitchen type and pasteurized (breakfast) butter technology, quality defects in butter and prevention methods, quality control, suitability to Turkish Food Codex
14. Hafta (19 - 23 Aralık)	Dried milk technology: quality defects in powdered milk and prevention methods, quality control of milk powders, suitability to Turkish Food Codex Cleaning and disinfection methods in dairy plants, personnel and plant hygiene, disinfectants and their importance used in dairy plants, bacteriological control methods
15. Hafta (24 – 30 Aralık)	Final Exam
16. Hafta	
17. Hafta	
18. Hafta	
19. Hafta	
20. Hafta	
21. Hafta	
22. Hafta	
23. Hafta	
24. Hafta	
25. Hafta	
26. Hafta	

27. Hafta	
28. Hafta	
