



YOZGAT BOZOK ÜNİVERSİTESİ VETERİNER FAKÜLTESİ
FERMENTE ET VE SÜT ÜRETİMİ DERSİ ÖĞRETİM PLANI

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Dersin Türü (Z/S)	T+U+L (Saat/Hafta)	Kredi	AKT S	Eğitim Dili
VTH727	Fermente et ve süt üretimi		S	1+0+0	1	3	Türkçe

DERS BİLGİLERİ

Dersin Katalog Tanımı (İçeriği)	Fermente Et Ürünleri, fermentasyon, fermente et ürünlerinin üretiminde kullanılan kültürler, fermente ürünlerin özellikleri, fermente et ürünleri teknolojileri ile ilgili bilgi veren bir derstir.
Dersin Amacı	Bu dersin amacı fermente ürünler, bu ürünlerin üretiminde kullanılan hammaddeler, üretim teknolojileri ve fermente et ve süt ürünlerinin üretim teknolojileri hakkında bilgilendirmektir.
Dersin Seviyesi	Lisans
Dersin Öğretim Dili	Türkçe
Öğretim Yöntemi	() Örgün () Uzaktan () Karma/Hibrit
Dersi Yürüten Öğretim Elemanları	
Dersin Ön Koşulu Ders(ler)i	Bulunmamaktadır
Dersin Öğrenme Çıktıları	<ol style="list-style-type: none">1. Fermentasyon, prensipleri, tipleri2. Kontrollü Fermentasyon parametreleri3. Fermente süt ürünleri ve üretim teknolojileri4. Fermente et ürünleri ve üretim teknolojileri5. Fermente gıdaların muhafazası6. Fermentasyon prosesinde kullanılan kültürler

DERS İÇERİĞİ

Hafta	Teori	Uygulama/Laboratuvar
1	Fermentasyonun tanımı ve prensipleri	
2	Fermentasyon tipleri (katı faz/daldırma)	
3	Fermentasyon üzerinde etkili olan faktörler	
4	Fermente et ve süt ürünleri ve özellikleri	
5	Fermente ürünlerin besinsel değeri ve güvenilirliğinin değerlendirilmesi	
6	Fermente et ürünleri teknolojileri	
7	Fermente süt ürünleri teknolojileri	
8	Üretimde kullanılan materyaller	
9	Starter kültür kullanımı	
10	Paketleme ve muhafaza	
11	Fermentasyon aşamasında meydana gelen değişimler	
12	Fermente et ürünlerinin mikrobiyolojisi	
13	Fermente süt ürünlerinin mikrobiyolojisi	
14	Fermente et ve süt ürünlerinde üretiminde kullanılan çeşitli katkıları	
15		Final Sınavı

Dersin Öğrenme Kaynakları

1. O. Cenap Tekinşen. (2005). Süt ve Süt Ürünleri.

2.
3.
4.

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

Dönem İçi Çalışma Etkinlikleri	Sayısı	Katkısı
Ödev	0	0
Uygulama	0	0
Forum/ Tartışma Uygulaması	0	0
Kısa sınav (Quiz)	0	0
Dönemiçi Çalışmaların Yarıyıl Başarıya Oranı (%)	1	%40
Finalin Başarıya Oranı (%)	1	%60
Toplam		%100

DERS İŞ YÜKÜ TABLOSU

Etkinlik	Toplam Hafta Sayısı	Süre (Haftalık Saat)	Toplam İş Yüğü
Teori	14	1	14
Uygulama			
Forum/ Tartışma Uygulaması			
Okuma	14	2	28
İnternet Taraması, Kütüphane Çalışması	14	1	14
Materyal Tasarlama, Uygulama			
Rapor Hazırlama	1	5	5
Sunu Hazırlama			
Sunum			
Final Sınavı	1	1	1
Final Sınavına Hazırlık	1	13	13
Diğer (Belirtiniz:)			
Toplam İş Yüğü			75
Toplam İş Yüğü / 25 (s)			75/25
Dersin AKTS Kredisi			3≅3

Not: Dersin iş yükü tablosu öğretim elemanı tarafından ders özelinde belirlenecektir.

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI KATKI DÜZEYLERİ

No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Veteriner hekimliğin her alanında temel ve yeterli bilgi birikimine sahip olur, öğrendiği bilgileri etkin olarak kullanabilir.					X
2	Yeterli bilgi birikimi ve deneyimle çözüm üretebilir, uygun sağaltım yöntemlerini bilir ve uygulayabilir.					
3	Sağlık alanındaki uygulamalar için gerekli olan modern teknik ve araçları seçer, bilgi teknolojilerini etkin bir biçimde kullanır.					
4	Birey ve sürü sağlığı açısından koruyucu hekimliğin temel kurallarını bilir ve uygulayabilir.					

5	Hayvan yetiştirme ve besleme ilkeleri ile hayvan ıslahı konularında yeterli bilgi ve deneyim kazanır.					
6	Veteriner hekimliği alanındaki halk sağlığı çiftlikten sofraya gıda güvenliği ve teknolojisi konularında yeterli bilgi ve beceri kazanır.					X
7	Hayvanlarda olması muhtemel hastalıklarla ilgili klinik bulguları değerlendirir ve gerektiğinde tanı materyallerini (marazi maddeler, şüpheli vektör parazit, vb) alarak yetkili laboratuvarlara gönderir.					
8	Yetki ve sorumluluklarının farkında olarak hekimlik mesleğini etik kurallar çerçevesinde icra etme bilincine sahip olur ve bu değerleri gerektiğinde savunur.					
9	Çevre sağlığı kurallarının bilincindedir ve doğayı korumaya yönelik uygulamalar yapar.					
10	Genel kültüre sahip, ülkenin sosyal ve ekonomik yapısı konusunda bilgili ve duyarlı olmayı ilke edinir,					X
11	Kendi kendine öğrenme araştırma ve uygulama yeteneğini kazanır ve hayat boyu öğrenmeyi ilke edinir,					
12	Meslektaşları, diğer meslek mensupları hasta sahibi ve işverenler ile iyi iletişim kurabilir,					
13	Uzmanlık alanı dışındaki problemlerde diğer uzmanlar ile iş birliği içinde, ekip üyesi olarak çözüme katkıda bulunur.					
14	Bilimsel bilgiye ulaşma ve pratikte kullanımı hakkında bilgi sahibi olur.					
15	Mesleki paydaşlarla iletişim içindedir ve bölgesel ve /veya ulusal düzeydeki ortak sorunlara çözüm üretme çabasıdır.					

Bozok