**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **ZST 302 Süt Teknolojisi** |
| Dersin Sorumlusu | Prof. Dr. Ayşe GÜRSOY |
| Dersin Düzeyi | Lisans |
| Dersin Kredisi | 2+2=3 |
| Dersin Türü | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Sütün sağımı soğutulması ve taşınması, sütün fikokimyasal duyusal ve mikrobiyolojik özellikleri, yoğurt, tereyağı, peynir, süttozu, içme sütü, dondurma üretim teknolojileri |
| Dersin Amacı | Dersin amacı; hijyenik koşullarda süt üretimi, sütün modern yöntemlerle peynir, içme sütü, fermente ürünler, koyulaştırılmış süt ve süttozu, tereyağı ve dondurma gibi ürünlere dönüştürülmesi, yan ürünlerinin değerlendirilmesi ve ürünlerin fizikokimyasal ve mikrobiyolojik nitelikleri konularında bilgi vermektir. |
| Dersin Süresi | 4 saat/Hafta (2 saatders+2 saat Uygulama) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | Yok |
| Önerilen Kaynaklar | Yetisemiyen, A. (Editör). 2010. Süt Teknolojisi, Ankara Üniversitesi Yayınları No:1560, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara, Türkiye, 298 sayfa. ISBN: 978-975-482-750-7 |
| Dersin Kredisi (AKTS) | 3 |
| Laboratuvar | Mevcut |
| Diğer-1 |  |