**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **GDM416 Süt Teknolojisi** |
| Dersin Sorumlusu | Dr. Öğr. Üyesi H. Ceren Akal Demirdöğen |
| Dersin Düzeyi | Lisans |
| Dersin Kredisi | 2+0 |
| Dersin Türü | Seçmeli |
| Dersin İçeriği | Ders kapsamında sütün oluşum mekanizması, dünyada ve Türkiye’de süt üretimi, sütün temel özellikleri, güvenli süt üretimi, içme sütü, fermente süt ürünleri, peynir, tereyağı, koyulaştırılmış-kurutulmuş süt ürünleri ve dondurma teknolojileri hakkında bilgi verilmektedir. |
| Dersin Amacı | Dünyada ve Türkiye’de süt üretimi verileri, sütün oluşumu, sağımı ve kaliteli süt üretimi,  Sütün kalitesini belirleyen bileşim ve fizikokimyasal özellikleri ve bu özelliklerin sütün kalitesi üzerindeki etkileri,  Yaygın olarak üretilen süt ürünlerinin (içme sütü, fermente süt ürünleri, peynir, tereyağı, koyulaştırılmış süt, süttozu, dondurma) teknolojik üretim yöntemlerinin öğretilmesi ve ilaveten  Süt ürünlerinin üretilmesinde kullanılan aletlerin ve makinelerin çalışma prensipleri,  Süt ve ürünlerinde bozulmalar ve bu bozulmalara yol açan koşullar hakkında bilgi verilmesi amaçlanmıştır. |
| Dersin Süresi | 2 saat teori |
| 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 | 2 |
| Laboratuvar | - |
| Diğer-1 | - |