**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **VET445 Fermente Et ve Süt Ürünleri** |
| Dersin Sorumlusu | Prof.Dr. Tarık Halûk ÇELİK |
| Dersin Düzeyi | Lisans |
| Dersin Kredisi | 1 |
| Dersin Türü | Seçmeli |
| Dersin İçeriği | Fermente et ve süt ürünleri teknolojisi |
| Dersin Amacı | Veteriner hekimliği eğitiminde, et ve süt ürünleri teknolojileri konusunda sanayinin ihtiyacı olan veteriner hekimin yetiştirilmesi amacıyla et ve süt ürünleri üretim teknolojilerinin uygulamalı olarak gösterilmesi ve öğretilmesi; bu ürünlerin üretimleri sırasında kullanılan alet ve ekipmanların tanıtılarak bilgi verilmesi amaçlanmaktadır. Ayrıca ulusal ve uluslararası fermente et ve süt ürünlerinin tanımı ile et ve süt ürünleri üretim teknolojilerinin ayrıntılı bir şekilde öğretilmesinin yanı sıra muhafaza ve depolama konularında da öğrencilerin et ve süt sanayisinde pratik bilgililer kazanması sağlanmaktır. |
| Dersin Süresi | 14 hafta / Haftada 1 saat |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | Yok |
| Önerilen Kaynaklar | 1- Öztan, A. (2005). Et bilimi ve teknolojisi. TMMOB (Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği), Filiz Matbaacılık, Ankara.  2- Anar, Ş. (2010). Et ve et ürünleri teknolojisi. Dora Basım evi, Bursa.  3- Girard JP (1992). Technology of meat and meat products. Ellis Horwood TLtd., England.  4- Varnam AH, Sutherland JP (1995). Maet and meat products. Technology, chemistry and microbiology. Chapman & Hall, UK.  5- Walstra P, Wouters JTM, Geurts TJ (2006). Dairy science and technolgy. 2nd ed., Taylor & Francis CRC, New York.  6- Adams MR, Nout MJ (2001). Fermentation and food safety. Aspen Publ., Maryland. |
| Laboratuvar | Yok |
| Diğer-1 |  |