**Ankara Üniversitesi
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | VME415 / Milk Hygiene and Technology |
| Dersin Sorumlusu | Arş. Gör. Dr. Bahar ONARAN |
| Dersin Düzeyi | Lisans |
| Dersin Kredisi | 2 |
| Dersin Türü | Zorunlu  |
| Dersin İçeriği | Sütün tanımı, süt ve süt ürünlerinin tarihsel gelişimi, süt ve süt ürünlerine ilişkin istatistikler, sütün, sütün bileşimi ve genel özellikleri, süt ürünleri teknolojisi, süt işletmelerinde HACCP, arıtma ve tehlikeler |
| Dersin Amacı | Süt ve süt ürünleri üretim teknolojilerini bilen, bu teknikleri halk sağlığı ve gıda güvenliğinin sağlanması için kullanabilen veteriner hekimler yetiştirilmesi |
| Dersin Süresi | 14 hafta, haftada 3 saat |
| Eğitim Dili | İngilizce |
| Ön Koşul | Yok  |
| Önerilen Kaynaklar | 1- Özalp, E., Kaymaz, Ş. (1998). Süt Ürünleri ve Teknolojisi. Teksir. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı.2- Eck, A. (1997). Lefromage. Ed. Lavoisier, 75384 Paris 08.3- Jay, J. (1992). Modern Food Microbiology. Ed. Chapman-Hall. Newyork.4- Alais, C. (1975). Science du Lait. Ed. SEP, Paris.5- Veisseyre, R. (1975). Technologie du Lait. Ed. La Maison Rustique. Paris. |
| Laboratuvar | Kullanılıyor  |
| Diğer-1 |  |