**Ankara Üniversitesi
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu / Syllabus

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmiCourse Title and Code | VME415 / Milk Hygiene and Technology |
| Dersin SorumlusuCourse Coordinator | Doç. Dr. Bahar ONARAN ACAR |
| Dersin Düzeyi Course Level | Lisans |
| Dersin KredisiCourse Credits | 2 |
| Dersin Türü Course Type | Zorunlu  |
| Dersin İçeriğiCourse Content | 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 Course Goals | Süt ve süt ürünleri üretim teknolojilerini bilen, bu teknikleri halk sağlığı ve gıda güvenliğinin sağlanması için kullanabilen veteriner hekimler yetiştirilmesi |
| Dersin Süresi Office Day-Hours | 14 hafta, haftada 3 saat |
| Eğitim Dili Language of Instruction | İngilizce |
| Ön Koşul Prerequisites | Yok  |
| Önerilen Kaynaklar Recommended Sources |

|  |
| --- |
| 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. |

 |
| Dersin Kredisi (AKTS)ECTS | 2 |
| LaboratuvarLaboratory | Kullanılıyor |
| Diğer-1 Others |  |