**Ankara Üniversitesi**

**Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

### Çalışma Planı (Çalışma Takvimi)

| **Haftalar** | **Haftalık Konu Başlıkları**  |
| --- | --- |
| 1.Hafta | Sütün tanımı  |
|  |
| 2.Hafta | **Sütün bileşimi**  |
|  |
| 3.Hafta | Sütün Miktar ve Bileşimine Etki Eden Faktörler  |
|  |
| 4.Hafta | Sütün genel özellikleri  |
|  |
|  |
| 5.Hafta | Anormal sütler  |
|  |
|  |
| 6.Hafta | İçme Sütü Teknolojisi  |
|  |
|  |
| 7.Hafta | Peynir Teknolojisi 1  |
|  |
|  |
| 8.hafta | Peynir Teknolojisi 2 |
|  |
|  |
| 9.Hafta | Yoğurt Teknolojisi  |
|  |
|  |
| 10.Hafta | **Tereyağı Teknolojisi**  |
|  |
|  |
| 11.Hafta | Süt ve Süt Ürünlerinden Kaynaklanan Mikrobiyolojik Tehlikeler |
|  |
|  |
| 12.Hafta | Süt ve Süt Ürünlerinden Kaynaklanan Kimyasal Tehlikeler |
|  |
|  |
| 13.Hafta | Süt İşletmelerinde HACCP  |
|  |
|  |
| 14.Hafta | Süt İşletmelerinde Atıklarının Değerlendirilmesi ve Süt Endüstrisinde Arıtma  |
|  |
|  |