**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **ZST305 Süt Mikrobiyolojisi** |
| Dersin Sorumlusu | **Doç. Dr. Birce TABAN** |
| Dersin Düzeyi | **Lisans** |
| Dersin Kredisi | **3** |
| Dersin Türü | **Uygulamalı ders** |
| Dersin İçeriği | **Süt ve süt ürünlerinde bulunabilecek patojen ve saprofit mikroorganizmalar, özellikleri ve yaptıkları hastalıklar; laktik asit bakterilerinin taksonomide yerleri ve özellikleri; probiyotik özellikteki mikroorganizmalar ve kullanımları; mikrobiyel enzimler ve süt ve süt ürünlerine etkileri; süt ve süt ürünlerinde bulunabilecek maya, küf, riketsiya ve virüsler, özellikleri ve yaptıkları hastalıklar, süt ve süt ürünlerinin mikrobiyel güvenliği ve kalitesi açısından dikkat edilmesi gereken hususlar ve pratik çözümler; sütün endüstriyel işlenmesinde ve süt ürünlerinin üretilmesinde karşılaşılan genel zorlukların mikrobiyolojik çözümleri** |
| Dersin Amacı | **Lisans eğitimi yapanların süt mikrobiyolojisi hakkında bilgi edinmelerine olanak vermektir.** |
| Dersin Süresi | **2 saat teorik 2 saat uygulama** |
| Eğitim Dili | **Türkçe** |
| Ön Koşul | **-** |
| Önerilen Kaynaklar | [**Poltronieri, P. (Editör). 2017.**](https://www.alibris.com/search/books/author/Palmiro-Poltronieri)  **Microbiology in Dairy Processing: Challenges and Opportunities. John Wiley & Sons Inc., the USA, 352 sayfa. ISBN-13:**[**9781119114802**](https://www.alibris.com/search/books/isbn/9781119114802)**.**  **Robinson, R.K. (Editör). 2002. Dairy Microbiology Handbook, 3rd Ed. John Wiley & Sons Inc., the USA, 784 sayfa. ISBN-13:**[**9780471385967**](https://www.alibris.com/search/books/isbn/9780471385967)**.**  **Kılıç, S. 2010. Süt Mikrobiyolojisi. Sidas Medya Ltd. Şti., İzmir, Türkiye, 643 sayfa. ISBN: 9789944566032.**  **Halkman, A.K. 2005. Merck Gıda Mikrobiyolojisi Uygulamaları, 1. Baskı. Başak Matbaacılık ve Tanıtım Hizmetleri Ltd. Şti., Ankara, Türkiye, 358 sayfa. ISBN: 975-003730-08.** |
| Dersin Kredisi | **3 kredi (2+2)** |
| Laboratuvar | **Uygulama var** |
| Diğer-1 | - |