**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **ZST202 SÜT TEKNOLOJİSİ (Bitki Koruma)** |
| Dersin Sorumlusu | Prof. Dr. Ebru ŞENEL |
| Dersin Düzeyi | Lisans |
| Dersin Kredisi | 2+2 |
| Dersin Türü | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Ders kapsamında sütün oluşum mekanizması, sağlıklı süt üretim yöntemleri, sütün korunması, sütün işlenmesi, içme sütü, fermente süt ürünleri, peynir, tereyağı, koyulaştırılmış süt ve süttozu teknolojileri hakkında bilgi verilmektedir. |
| Dersin Amacı | Sütün oluşumu, hijyenik koşullarda sağımı ve kaliteli süt üretimi hakkında gerekli bilgilerin verilmesi, Sütün duyusal, kimyasal, fiziksel ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi ve bu özelliklerin sütün kalitesi üzerindeki etkilerinin öğretilmesi, Peynir, yoğurt, ayran, tereyağı, içme sütü, koyulaştırılmış süt, süttozu, dondurma gibi süt ürünlerinin teknolojik üretim yöntemlerinin öğretilmesi, Süt ürünlerinin üretilmesinde kullanılan aletlerin ve makinelerin çalışma prensiplerinin anlatılması, Süt ve ürünlerinde bozulmalara yol açan koşullar hakkında bilgi verilmesi, bozulmalara neden olan mikro organizmaların tanıtılması ve bunların tespitine yönelik uygulamalı bilgilerin verilmesi, hedeflenmiştir. |
| Dersin Süresi | 4 saat /hafta (2 saat teorik+2 saat uygulama) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | Yok |
| Önerilen Kaynaklar | Yetişmeyen, A (Editör). 2013. Süt Teknolojisi. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları No:1560, Ders Kitabı:513  Metin, M. 1998. Süt Teknolojisi: Sütün bileşimi ve işlenmesi. Ege Üniversitesi Basımevi, Bornova, İzmir; 793 sy. |
| Dersin Kredisi (AKTS) | 3 |
| Laboratuvar | Var |
| Diğer | - |