

Ankara Üniversitesi
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı
Açık Ders Malzemeleri

Ders izlençe Formu

Dersin Kodu ve İsmi	ZST306 SÜT TEKNOLOJİSİ
Dersin Sorumlusu	Dr. Öğretim Üyesi Tuba ŞANLI
Dersin Düzeyi	Lisans
Dersin Kredisi	3
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin İçeriği	Ders kapsamında sütün oluşum mekanizması, sağlıklı süt üretim yöntemleri, sütün korunması, sütün ürünlere (içme sütün, fermente sütün ürünleri, peynir, tereyağı, dondurma, sütünzo) işlenmesi yer almaktadır.
Dersin Amacı	Bu dersin amacı; sütün oluşumu, hijyenik koşullarda sağım ve kaliteli sütün üretimi hakkında gerekli bilgilerin verilmesi, Sütün fiziko-kimyasal özellikleri; içme sütün, yoğurt ve benzeri fermente sütün ürünleri, peynir, tereyağı, dondurma ve sütünzo üretimi teknolojilerinin temel olarak anlatımıdır.
Dersin Süresi	180 Dakika
Eğitim Dili	Türkçe
Ön Koşul	-
Önerilen Kaynaklar	Yetişmeyen, A (Editör). 2013. Süt Teknolojisi. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları No:1560, Ders Kitabı:513
Dersin Kredisi (AKTS)	5 AKTS
Laboratuvar	Var
Diğer-1	