

Ankara Üniversitesi
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı
Açık Ders Malzemeleri

Ders izlençe Formu

Dersin Kodu ve İsmi	ZST423 SÜT ENDÜSTRİSİNDE SANİTASYON
Dersin Sorumlusu	Dr. Öğretim Üyesi Tuba ŞANLI
Dersin Düzeyi	Lisans
Dersin Kredisi	3
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin İçeriği	Süt işletmelerinde ve ekipmanlarında sanitasyon koşullarının sağlanması için gerekli uygulamalar, Kullanılacak deterjan ve dezenfektanlar, Su, hava ve personel hijyenin sağlanması, Sütçülük atıklarının değerlendirilmesi ve/veya arıtma yöntemleri bu dersin kapsamındadır.
Dersin Amacı	Sanitasyon ile ilgili teorik bilgiler Süt işletmelerinde Sanitasyon uygulamaları Sanitasyon koşullarının sağlanması ve buna bağlı ürün dayanımının artırılması İşletmede ve çevresinde temizlik ve dezenfeksiyon yöntemleri ile arıtma sistemleri hakkında bilginin öğrenciye kazandırılması hedeflenmiştir.
Dersin Süresi	180 Dakika
Eğitim Dili	Türkçe
Ön Koşul	-
Önerilen Kaynaklar	-Atamer, M. 2005. Süt Endüstrisinde Sanitasyon. (2. Baskı) Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları No:1545 Ders Kitabı:498 -Kayaardı, S. 2015. Gıda Hijyeni ve Sanitasyon. Sidas Medya Ltd. Şti, İzmir. -Harper, W.J. 1983. Sanitation in Dairy Food Planets. AVI Publishing Company Inc. Wesport-Connecticut. -Guthrie, R.K. 1983. Food Sanitation. Second Edition. AVI Publishing Company Inc. Wesport-Connecticut.
Dersin Kredisi (AKTS)	5 AKTS
Laboratuvar	Var
Diğer-1	