

Ankara Üniversitesi
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı
Açık Ders Malzemeleri

Ders izlence Formu

Dersin Kodu ve İsmi	ZST202 SÜT TEKNOLOJİSİ (TBBB)
Dersin Sorumlusu	Doç. Dr. Şebnem BUDAK
Dersin Düzeyi	Lisans
Dersin Kredisi	2+2
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin İçeriği	Süt teknolojisi dersi süt ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve duyuşal özellikleri, üretimi, kusurları, kontrolü gibi temeller etrafında sütün oluşumu, sütün nitelikleri, içme sütü teknolojisi, fermente süt ürünleri teknolojisi, peynir teknolojisi, tereyağı teknolojisi, koyulaştırılmış ve kurutulmuş süt ürünleri ile dondurma teknolojisi alt başlıkları ile detaylandırılan bilgiler içermektedir.
Dersin Amacı	Sütün, süt hayvanından elde edilmesi (oluşum ve sağım), tanımı, bileşimi, duyuşal, fizikokimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin tespiti ile bu özelliklerin içme sütü yanında süttten üretilen yoğurt, peynir, ayran, tereyağı, süttozu, koyulaştırılmış süt, dondurma gibi süt ürünleri üzerine üretim, depolama gibi aşamalarda etkileri, kaliteli içme sütü ve süt ürünleri üretimi için uygulanması gereken yöntemler, ürünlerin üretim tekniğı ve ürün özelliklerine göre karşılaştırılması, teknoloji gelişimi ile birlikte uygulanması gereken iyileştirme ve yenilikçi yaklaşımlar kavramları etrafında öğrencilere bilgilerin öğretilmesi amaçlanmıştır.
Dersin Süresi	4 saat /hafta (2 saat teorik+2 saat uygulama)
Eğitim Dili	Türkçe
Ön Koşul	Yok
Önerilen Kaynaklar	Yetisemiyen, A. (Editör). 2010. Süt Teknolojisi, Ankara Üniversitesi Yayınları No:1560, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara, Türkiye, 298 sayfa. ISBN: 978-975-482-750-7.
Dersin Kredisi (AKTS)	3
Laboratuvar	Var
Diğer	-