

**Ankara Üniversitesi**  
**Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**  
**Açık Ders Malzemeleri**

**Ders izlençe Formu**

<b>Dersin Kodu ve İsmi</b>	<b>GDM416 SÜT TEKNOLOJİSİ</b>
<b>Dersin Sorumlusu</b>	Dr. Öğretim Üyesi Tuba ŞANLI
<b>Dersin Düzeyi</b>	Lisans
<b>Dersin Kredisi</b>	3
<b>Dersin Türü</b>	Zorunlu
<b>Dersin İçeriği</b>	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.
<b>Dersin Amacı</b>	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.
<b>Dersin Süresi</b>	180 Dakika
<b>Eğitim Dili</b>	Türkçe
<b>Ön Koşul</b>	-
<b>Önerilen Kaynaklar</b>	Yetişmeyen, A (Editör). 2013. Süt Teknolojisi. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları No:1560, Ders Kitabı:513
<b>Dersin Kredisi (AKTS)</b>	5 AKTS
<b>Laboratuvar</b>	Var
<b>Diğer-1</b>	