**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **ZST202 Süt Teknolojisi** |
| Dersin Sorumlusu | Prof. Dr. Barbaros Özer |
| Dersin Düzeyi | Lisans |
| Dersin Kredisi | 3 |
| Dersin Türü | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Ders kapsamında sütün oluşumu, ülkemiz ve dünyada süt teknolojisinin mevcut durumu, içme sütü, fermente süt ürünleri, peynir teknolojisi, süttozu ve koyulaştırılmış süt, tereyağı teknolojisi, dondurma teknolojisi konularında bilgiler aktarılmaktadır. |
| Dersin Amacı | Süt teknolojisine ilişkin teorik bilgiler ve pratik uygulamalar hakkında bilginin öğrenciye kazandırılması amaçlanmaktadır. |
| Dersin Süresi | 180 dk |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | Yok |
| Önerilen Kaynaklar | - Yetişemiyen, A. Süt Teknolojisi (2013), Ziraat Fakültesi Basımevi.  - Özer, B. (2006). Yoğurt Bilimi ve Teknolojisi. Sidas Yayıncılık. |
| Dersin Kredisi | 3 |
| Laboratuvar | Var |
| Diğer-1 |  |