**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **ZST202 Süt Teknolojisi (Zootekni Bölümü)** |
| Dersin Sorumlusu | Prof. Dr. Atila Yetişemiyen |
| Dersin Düzeyi | Lisans |
| Dersin Kredisi | 2+2 |
| Dersin Türü | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Ders kapsamında sütün oluşum mekanizması, sağlıklı süt üretim yöntemleri, sütün korunması, sütün işlenmesi, içme sütü, fermente süt ürünleri, peynir, tereyağı, koyulaştırılmıi süt ve süttozu teknoljileri hakkında bilgi verilmektedir. |
| Dersin Amacı | Sütün oluşumu, hijyenik koşullarda sağımı ve kaliteli süt üretimi hakkında gerekli bilgilerin verilmesi, Sütün duyusal, kimyasal, fiziksel ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi ve bu özelliklerin sütün kalitesi üzerindeki etkilerinin öğretilmesi, Peynir, yoğurt, ayran, tereyağı, içme sütü, koyulaştırılmış süt, süttozu, dondurma gibi süt ürünlerinin teknolojik üretim yöntemlerinin öğretilmesi ve üretimde kullanılan formülasyon ve hesaplamaların mühendislik bazında öğrenciye verilmesi, Süt ürünlerinin üretilmesinde kullanılan aletlerin ve makinelerin çalışma prensiplerinin anlatılması, bu cihazların uygulamalı olarak süt ve ürünlerinin üretiminde öğrencilere kullandırılması, Süt ve ürünlerinde bozulmalara yol açan koşullar hakkında bilgi verilmesi, bozulmalara neden olan mikro organizmaların tanıtılması ve bunların tespitine yönelik uygulamalı bilgilerin verilmesi, hedeflenmiştir. |
| Dersin Süresi | 2 saat teori + 2 saat uygulama |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | Yok |
| Önerilen Kaynaklar |  |
| Dersin Kredisi | 3 |
| Laboratuvar | Var |
| Diğer-1 |  |