

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

**Ders izlençe Formu**

<b>Dersin Kodu ve İsmi</b>	<b>ZST306 SÜT TEKNOLOJİSİ (TYS)</b>
<b>Dersin Sorumlusu</b>	Doç. Dr. Şebnem BUDAK
<b>Dersin Düzeyi</b>	Lisans
<b>Dersin Kredisi</b>	2+2
<b>Dersin Türü</b>	Zorunlu
<b>Dersin İçeriği</b>	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.
<b>Dersin Amacı</b>	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 tekniği ve ürün özelliklerine göre karşılaştırılması, teknoloji gelişimi ile birlikte uygulanması gereken iyileştirme ve yenilikçi yaklaşımlar kavramları etrafında öğrencilere bilgilerin öğretilmesi amaçlanmıştır.
<b>Dersin Süresi</b>	4 saat /hafta (2 saat teorik+2 saat uygulama)
<b>Eğitim Dili</b>	Türkçe
<b>Ön Koşul</b>	Yok
<b>Önerilen Kaynaklar</b>	Yetisemiyen, A. (Editör). 2010. Süt Teknolojisi, Ankara Üniversitesi Yayınları No:1560, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara, Türkiye, 298 sayfa. ISBN: 978-975-482-750-7.
<b>Dersin Kredisi (AKTS)</b>	3
<b>Laboratuvar</b>	Var
<b>Diğer</b>	-