

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

**Ders izlençe Formu**

<b>Dersin Kodu ve İsmi</b>	<b>KGP231 SÜT TEKNOLOJİSİ</b>
<b>Dersin Sorumlusu</b>	Öğr. Gör. Ayşen BABACAN
<b>Dersin Düzeyi</b>	Ön Lisans
<b>Dersin Kredisi</b>	3
<b>Dersin Türü</b>	Zorunlu
<b>Dersin İçeriği</b>	Süt çeşitleri ve bileşimini etkileyen faktörler, sütün bileşenleri, sütün kalite kriterlerinin belirlenmesi,sütün fabrikaya kabulü ve uygulanan işlemler, içme sütü üretimi (pastörize ve UHT süt), çeşitli süt ürünleri üretimi ve kalite kriterleri (Yoğurt, ayran, peynir...)
<b>Dersin Amacı</b>	Bu ders ile öğrencilere süt ve ürünleri teknolojisi alanında temel ve uygulamalı bilgilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.
<b>Dersin Süresi</b>	2+2/hafta
<b>Eğitim Dili</b>	Türkçe
<b>Ön Koşul</b>	Yok
<b>Önerilen Kaynaklar</b>	Demirci, M., Gündüz, H. 2000. Süt Teknoloğünün El Kitabı. Hasad Yayıncılık, 190sayfa Gürsel, A. 2001.Süt Esaslı Ürünler Teknolojisi, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayın No: 1522, 190 s. Metin, M.2010. Süt ve Mamülleri Analiz Yöntemleri, Ege Üniversitesi Ege Meslek Yüksekokulu Yayınları, İzmir, 439 s. Özer, B. 2006. Yoğurt Bilimi ve Teknolojisi, Toprak Ofset,488 s. Sarıözlü N. Y. (Ed.),2010. Süt ve Süt Ürünleri Kalite Kontrolü. Anadolu Üniversitesi Web Ofset, Eskişehir, 254 s. Üçüncü, M., 2010. Süt ve Mamülleri Teknolojisi. Meta Basım Ve Matbaacılık Hizmetleri,İzmir, 571 s.
<b>Laboratuvar</b>	
<b>Diğer-1</b>	