

Ankara Üniversitesi
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı
Açık Ders Malzemeleri

Ders izlençe Formu

Dersin Kodu ve İsmi	ZST437 Süt Endüstrisinde Hijyenik Tasarım
Dersin Sorumlusu	Prof.Dr.Hamdi Barbaros Özer
Dersin Düzeyi	Lisans
Dersin Kredisi	2+0
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin İçeriği	Bu ders kapsamında, süt işletmelerinin yerleşim prensipleri, temel mikrobiyoloji ve toksikoloji, zonlama ilkeleri, boru, vana, fittings malzemeleri seçimi ölçütleri, temizlik ve dezenfeksiyon ilkeleri gibi konular hakkında bilgiler aktarılacaktır
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, süt teknolojisi bölümü öğrencilerinin süt işletmelerinin hijyenik tasarım, yerleşim, ekipman seçimi ve temizlik-sanitasyon konularında yetkinlik kazanmasını sağlamaktır.
Dersin Süresi	2 saat teorik
Eğitim Dili	Türkçe
Ön Koşul	Yok
Önerilen Kaynaklar	Ders notları. Özer, B. (Basılmamıştır)
Dersin Kredisi (AKTS)	2
Laboratuvar	Yok
Diğer-1	Yok