**Ankara Üniversitesi**

**Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

### Çalışma Planı (Çalışma Takvimi)

| **Haftalar** | **Haftalık Konu Başlıkları** |
| --- | --- |
| 1.Hafta | Fermantasyonun tanımı ve özellikleri |
|  |
| 2.Hafta | **Fermente sucuk teknolojisi giriş** |
|  |
| 3.Hafta | Fermente sucuk teknolojisi- hammadde seçimi ve kullanımı |
|  |
| 4.Hafta | Fermente sucuk teknolojisi- sucuk hamurunun hazırlanması |
|  |
|  |
| 5.Hafta | Fermente sucuk teknolojisi- sucuk kılıflarının özellikleri |
|  |
|  |
| 6.Hafta | Fermente sucuk teknolojisi- sucuk starter kültürleri |
|  |
|  |
| 7.Hafta | Fermente sucuk teknolojisi- sucukların olgunlaştırılması ve kusurlar |
|  |
|  |
| 8.hafta | Fermente süt ürünleri - Yoğurt teknolojisi- tanım, sınıflandırma |
|  |
|  |
| 9.Hafta | Yoğurt teknolojisi- üretim aşamaları |
|  |
|  |
| 10.Hafta | **Yoğurt teknolojisi- starter kültür özellikleri** |
|  |
|  |
| 11.Hafta | Ayran Teknolojisi 1 |
|  |
|  |
| 12.Hafta | Ayran Teknolojisi 2 |
|  |
|  |
| 13.Hafta | Kefir teknolojisi- üretim aşamaları |
|  |
|  |
| 14.Hafta | Kefir teknolojisi- kusurlar, muhafaza |
|  |
|  |