**Ankara Üniversitesi**

**Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

### Çalışma Planı (Çalışma Takvimi)

| **Haftalar** | **Haftalık Konu Başlıkları** |
| --- | --- |
| 1.Hafta | Sütün tanımı |
|  |
| 2.Hafta | **Sütün bileşimi** |
|  |
| 3.Hafta | Sütün Miktar ve Bileşimine Etki Eden Faktörler |
|  |
| 4.Hafta | Sütün genel özellikleri |
|  |
|  |
| 5.Hafta | Anormal sütler |
|  |
|  |
| 6.Hafta | İçme Sütü Teknolojisi |
|  |
|  |
| 7.Hafta | Peynir Teknolojisi 1 |
|  |
|  |
| 8.hafta | Peynir Teknolojisi 2 |
|  |
|  |
| 9.Hafta | Yoğurt Teknolojisi |
|  |
|  |
| 10.Hafta | **Tereyağı Teknolojisi** |
|  |
|  |
| 11.Hafta | Süt ve Süt Ürünlerinden Kaynaklanan Mikrobiyolojik Tehlikeler |
|  |
|  |
| 12.Hafta | Süt ve Süt Ürünlerinden Kaynaklanan Kimyasal Tehlikeler |
|  |
|  |
| 13.Hafta | Süt İşletmelerinde HACCP |
|  |
|  |
| 14.Hafta | Süt İşletmelerinde Atıklarının Değerlendirilmesi ve Süt Endüstrisinde Arıtma |
|  |
|  |