**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **ZST321 Süt Endüstrisinde Soğuk Tekniği** |
| Dersin Sorumlusu | Prof. Dr. Barbaros Özer |
| Dersin Düzeyi | Lisans |
| Dersin Kredisi | 2 |
| Dersin Türü | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Bu ders kapsamında süt ve ürünlerinin soğuk muhafazasında dikkat edilecek ilkeler, soğutma ekipmanlarının çalışma prensipleri, soğutucu gazlar, soğutma sırasında süt ürünlerinde meydana gelen değişimler, soğuk hava depolarının tasarım ilkeleri, soğutma yükü hesapları ve örnek çözümlemeler ile soğutmaya alternatif yöntemler tartışılmaktadır. |
| Dersin Amacı | Soğutma sistemlerini her yönüyle tanıtmak. Süt ve ürünlerinin soğuk muhafazasıyla ilgili konularda bilgiler vermek. Süt işletmeleri için soğuk oda tasarımı konusunda temel ilkeleri aktarmak amaçlanmaktadır. |
| Dersin Süresi | 90 dk |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | Yok |
| Önerilen Kaynaklar | - Koçak, C., Ders notları  - Aybers.N., Soğutma makineleri  - Harper. W.J., Hall W.C., Dairy technology and engineering |
| Dersin Kredisi | 2 |
| Laboratuvar | Yok |
| Diğer-1 |  |