

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

**Ders izlençe Formu**

<b>Dersin Kodu ve İsmi</b>	<b>KGP202 SÜT TEKNOLOJİSİ II</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>	Yoğurt üretimi ve yoğurt kalite kriterleri, ayran, kefir, peynir, dondurma, süt tozu ve bebek maması üretimi, süt endüstrisinde yararlı ve zararlı mikroorganizmalar, süt işletmelerinde temizlik ve sanitasyon.
<b>Dersin Amacı</b>	Bu ders ile öğrencilere süt ürünleri teknolojisi alanında temel ve uygulamalı bilgilerin kazandırılmasıdır.
<b>Dersin Süresi</b>	2+2/hafta
<b>Eğitim Dili</b>	Türkçe
<b>Ön Koşul</b>	Yok
<b>Önerilen Kaynaklar</b>	<p>Demirci, M., Gündüz, H. 2000. Süt Teknoloğünün El Kitabı. Hasad Yayıncılık, 190sayfa</p> <p>Gürsel, A. 2001.Süt Esaslı Ürünler Teknolojisi, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayın No: 1522, 190 s.</p> <p>Metin, M.2010. Süt ve Mamülleri Analiz Yöntemleri, Ege Üniversitesi Ege Meslek Yüksekokulu Yayınları, İzmir, 439 s.</p> <p>Özer, B. 2006. Yoğurt Bilimi ve Teknolojisi, Toprak Ofset,488 s.</p> <p>Sarıözlü N. Y. (Ed.),2010. Süt ve Süt Ürünleri Kalite Kontrolü. Anadolu Üniversitesi Web Ofset, Eskişehir, 254 s.</p> <p>Üçüncü, M., 2010. Süt ve Mamülleri Teknolojisi. Meta Basım Ve Matbaacılık Hizmetleri,İzmir, 571 s.</p>
<b>Laboratuvar</b>	
<b>Diğer-1</b>	