

Dersin Adı	D. Kodu	Yarıyılı	T + U	Kredisi	AKTS
SÜT ESASLI ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ	5110157	Güz	3+0	3	5

Ön Koşul Dersler	
------------------	--

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Koordinatörleri	
Dersi Veren	
Dersin Yardımcıları	
Dersin Amacı	Bu ders master öğrencilerine süt esaslı ürünler teknolojisinin temel kavramları hakkında bilgi verir ve onlara süt endüstrisinde süt esaslı ürünlerin önemini tanıtır.
Dersin Öğrenme Çıktıları	
Dersin İçeriği	Takviyeli sütler, rekombine süt ürünleri rekombinasyon işleminde kullanılan hammaddeler ve ekipmanlar, rekombine ürün çeşitleri, imitasyon ve ikame süt ürünleri , bebek mamaları, süt proteini ürünleri süt proteinlerinin fonksiyonel özellikleri ve kullanım alanı, sütlü tatlılar.
Haftalar	
1.	Giriş
2.	Takviyeli sütler(vitamin ve mineral takviyeli sütler)
3.	Az yağlı sütler, zayıflamaya yardımcı sütler, aromalı sütler
4.	Rekombine süt ürünleri
5.	Rekombinasyon işleminde kullanılan hammaddeler ve ekipmanlar,
6.	Rekombine ürün çeşitleri(rekombine sıvı sütler, yoğurt, tereyağı, peynir, krema)
7.	AraSınav
8.	İmitasyon ve ikame peynirler ve yağlar
9.	İmitasyon ve ikame filled süt ve ürünleri, diğer ürünler
10.	Bebek mamaları (mama tipleri, mamaların formüle edilmesi)
11.	Mama üretimi ve mamaların bileşimi
12.	Süt proteini ürünleri(kazein, kazeinat, Ko-presipitat, toplam süt proteini, laktalbümin)
13.	Süt proteinlerinin fonksiyonel özellikleri ve kullanım alanı
14.	Sütlü tatlılar(sütlü tatlı çeşitleri, sütlü tatlıların yapımında yararlanılan maddeler, hazır sütlü tatlı yapımı)
Genel Yeterlilikler	
Kaynaklar	
1. Gürsel, A., 2001. Süt Esaslı Ürünler Teknolojisi. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ders Kitabı: 475, Yayın No: 1522, Ankara.	
Değerlendirme Sistemi	
Ara Sınav : % 40 Final : % 60 Projeler : Ödevler :	