

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Peynir Teknolojisi	0508807	VIII	2+0	2	3
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Peynir çeşitleri, starter kültürleri ve üretim teknolojileri hakkında bilgi sahibi olmaktır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sütün pıhtılaşma mekanizmaları ve etkili faktörleri bilir ve yorumlar.</li> <li>2. Peynir sütüne uygulanan ön teknolojik işlemleri gerçekleştirir.</li> <li>3. Değişik tip peynirlerin üretimini gerçekleştirir.</li> <li>4. Peynirlerde kalite kontrolünü gerçekleştirir.</li> </ol>				
Dersin İçeriği	Giriş, Süt bileşenleri ve özellikleri, Sütün pıhtılaşma mekanizmaları, Peynir sütüne uygulanan ön teknolojik işlemler, Genel peynir yapım aşamaları, Peynir starter kültürleri, Peynir olgunlaşmasının biyokimyası, Peynirlerin sınıflandırılması, Salamura Beyaz peynir üretimi, Pıhtısı haşlanan peynirlerin üretimi, Yüzeyi küflü veya mavi damarlı peynirlerin üretimi, Gözenekli peynirlerin üretimi, Yerel peynirler, Mevzuat				
<b>Haftalar</b>	<b>Konular</b>				
1	Giriş				
2	Süt bileşenleri ve özellikleri				
3	Sütün pıhtılaşma mekanizmaları				
4	Peynir sütüne uygulanan ön teknolojik işlemler				
5	Genel peynir yapım aşamaları				
6	Peynir starter kültürleri				
7	Ara Sınav				
8	Peynir olgunlaşmasının biyokimyası				
9	Peynirlerin sınıflandırılması				
10	Salamura Beyaz peynir üretimi				
11	Pıhtısı haşlanan peynirlerin üretimi				
12	Yüzeyi küflü veya mavi damarlı peynirlerin üretimi				
13	Gözenekli peynirlerin üretimi				
14	Yerel peynirler ve Mevzuat				
<b>Genel Yeterlilikler</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peynir teknolojisi hakkında bilgi sahibi olarak bu teknolojinin Gıda Mühendisliği açısından önemi anlaşılır.</li> <li>2. Peynir üretiminde kullanılan temel işlemler hakkında bilgi ve becerilerin verilir.</li> <li>3. Peynirlerin tanımı ve peynirlerin sınıflandırılması hakkında bilgi sahibi olur.</li> </ol>					
<b>Kaynaklar</b>					
Fox, P. F., (1993). <i>Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology</i> , Volume 1, Chapman & Hall, London. Fox, P. F., (1993). <i>Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology</i> , Volume 2, Chapman&Hall, London. Hayaloğlu, A.A. Özer, B. (2011). <i>Peynir Biliminin Temelleri</i> , Sidas Yayıncılık, İzmir Üçüncü, M., (2008). <i>A'dan Z'ye Peynir Teknolojisi</i> . Ege Üniversitesi, İzmir. Üçüncü, M., (2005). <i>Süt ve Mamülleri Teknolojisi</i> . Meta Basım, İzmir.					
<b>Değerlendirme Sistemi</b>					
Ara sınav: % 40					
Final: % 60					
Bütünleme:					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
ÖÇ1	4	3	4	3	3	2	2	5	2	2	3
ÖÇ2	4	3	4	5	2	2	3	3	3	2	2
ÖÇ3	4	3	4	5	2	2	3	3	3	2	2
ÖÇ4	4	3	4	5	2	2	3	3	3	2	2
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PY: Program Çıktıları											
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek		5 Çok Yüksek		

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
Peynir Teknoloji si	4	3	4	5	2	2	3	3	3	2	2