Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuar (saat/hafta)
Peynir Teknolojisi	GDM6114	3	7.5	3	0	0

Önkoşullar	Yok

Yarıyıl	Güz, Bahar

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Seviyesi	Doktora Seviyesi
Ders Kategorisi	Temel Meslek Dersleri
Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze

Dersi Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
Dersin Koordinatörü	Muhammed Zeki DURAK
Dersi Veren(ler)	
Asistan(lar)ı	

Dersin Amacı	Yerli ve yabancı peynir çeşitlerinin üretimi ve kalite kontrol aşamaları ve üretimde kullanılan alet ekipmanlar hakkında bilgi sahibi olmak
Dersin İçeriği	
Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenci peynirin besin değeri ve peynir çeşitlerini öğrenir.
2	Peynire işlenecek sütün seçimi, süte uygulanan ön işlemleri öğrenir.
3	Yaygın peynir çeşitlerini öğrenir.
4	Yöresel ve spesifikpeynir çeşitlerini öğrenir.
5	Peynirlerde kalite kriterleri ve peynirde yapılan analizleri öğrenir.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Peynirin besin değeri ve peynir çeşitleri hakkında genel bilgiler	İlgili Kaynaklar
2	Peynire işlenecek sütün seçimi, süte uygulanan ön işlemler	İlgili Kaynaklar
3	Peynir üretiminde kullanılan katkı maddeleri ve yardımcı maddeler	İlgili Kaynaklar
4	Beyaz peynir üretimi, özellikleri, kalite kriterleri	İlgili Kaynaklar
5	Kaşar peyniri, Lor peyniri, Otlu peynir, Tulum, Mihaliç, Dil ve Civil peyniri üretimi, özellikleri, kalite kriterleri	İlgili Kaynaklar
6	Eritme peyniri teknolojisi	İlgili Kaynaklar
7	Cheddar, Roquefort ve Emmental peyniri üretimi, özellikleri, kalite kriterleri	İlgili Kaynaklar
8	Midterm 1 / Practice or Review	

9	Peynir üretiminde kullanılan alet ekipmanların seçimi, işletme dizaynı	İlgili Kaynaklar
10	Peynir kusurları ve önlemler	İlgili Kaynaklar
11	Peynirlerde kalite kriterleri ve peynirde yapılan analizler	İlgili Kaynaklar
12	Laboratuvar çalışması	İlgili Kaynaklar
13	Öğrenci sunumları	İlgili Kaynaklar
14	Öğrenci sunumları	İlgili Kaynaklar
15	Öğrenci sunumları	İlgili Kaynaklar
16	Final	

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev	1	30
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	30
Final	1	40
Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı		60
Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı		40
TOPLAM		100

AKTS İşyükü Tablosu

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	16	3	48
Laboratuar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	14	4	56
Derse Özgü Staj			
Ödev	2	25	50
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer	1	25	25

Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	25	25
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	25	25
		Toplam İşyükü	229
		Toplam İşyükü / 30(s)	7.63
		AKTS Kredisi	7.5

Diğer Notlar	Yok