AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Peynir Teknolojisi								
Ders Kodu	ST405		Ders Düzeyi	Lisans					
AKTS Kredi	4	İş Yükü	100 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu dersin sonunda öğrenciler peynir üretim teknolojisinin genel ilkelerini öğrenmeleri sağlanabilecektir.								
Özet İçeriği	Peynir ve peynir çeşitlerinin üretim süreci								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	30
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	40
Derse Katılım (Performans)	14	10
Ödev	2	10
Proje	1	10

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Üçüncü, 2004. M. A'dan Z'ye Peynir teknolojisi, E:Ü: Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. Cilt 1 2. Üçüncü, 2004. M. A'dan Z'ye Peynir teknolojisi, E:Ü: Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. Cilt 2

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Giriş, peynir tanımı, tarihçesi, peynir çeşitliliği, yerel ve endüstriyel düzeyde üretim bilgileri
2	Teorik	Peynirin hammaddesi: süt
3	Teorik	Peynir yapımında kullanılan katkı maddeleri ve yardımcı maddeler
4	Teorik	Kazein ve peynir suyu proteinlerinin özellikleri
5	Teorik	Sütün peynir mayası ile pıhtılaşması
6	Teorik	Peynire işlenecek sütün seçimi ve standardizasyonu
7	Teorik	Sütün pıhtılaştırılması ve telemenin işlenmesi
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Tuzlama ve ön olgunlaştırma
10	Teorik	Peynirde olgunlaşma teorileri ve aroma oluşumu
11	Teorik	Peynirlerin ambalajlanması
12	Teorik	Peynirde kalite ve kalite kusurları
13	Teorik	Peynirin beslenme değeri
14	Teorik	Yerli, yabancı tip peynir üretimi
15	Teorik	Yerli, yabancı tip peynir üretimi
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	2	2	56
Ödev	2	5	1	12
Laboratuvar	14	0	2	28
Ara Sınav	1	0	2	2

Dönem Sonu Sınavı	1	0	2	2
			Toplam İş Yükü (Saat)	100
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	4
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Peynirin hammaddesi olan ve üretime uygun alan sütü tanıyabilme
2	Peynir yapımında kullanılan katkı maddeleri ve yardımcı maddeleri kullanabilme
3	Sütün peynir mayası ve zararsız organik asitlerle ile pıhtılaşma mekanizmasını kavrayabilme
4	Peynire işlenecek sütün yağ ve protein standardizasyonu yapabilme
5	Sütün pıhtılaştırılması ve telemenin işlenmesi ile ilgili prosesleri tanıyabilme
6	Peynirde olgunlaşma teorileri ve aroma oluşumu ile ilgili konuları kavrayabilme
7	Peynirin beslenme değeri ile kalite ve kalite kusurları hakkında bilgi edinebilme

Program Çıktıları *(Süt Teknolojisi Programı)*	
1	Temel bilimler ve mühendislik konularında yeterli alt yapıya sahip olabilme ve bu alandaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri alanında kullanabilme,
2	Alanı ile ilgili uygulamalar için gerekli olan modern teknikleri, araçları ve bilişim teknolojilerini belirleme ve etkin kullanabilme,
3	Alanı ile ilgili planlama, projelendirme, tasarım, takip ve analiz yapabilme, hedefe yönelik çözümler bulabilme,
4	Meslek etik ve bilincine sahip olabilme,
5	Bireysel çalışabilme, karar verebilme, fikirlerini sözlü ve yazılı açık ve net ifade edebilme,
6	Ekip çalışmalarına katılabilme, sorumluluk alabilme, liderlik yapabilme,
7	Atatürk ilke ve inkılâplarını kavrayabilme, Türkçe ve yabancı dilde iletişim kurabilme
8	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olabilme; bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleyebilme ve kendini sürekli yenileyebilme
9	Süt ve ürünleri üretimi, kalite kontrolü ve ürün geliştirme, ürün kalitesinin artırılması ve gıda güvenliği alanlarında yeterli düzeyde bilgi sahibi olabilme,
10	Konusu ile ilgili sorunları saptayabilme, tanımlayabilme, çözebilme ve bu amaçla uygun yöntemleri ve modelleme tekniklerini seçebilme ve uygulayabilme
11	İş yeri uygulamaları, çalışanların sağlığı, iş güvenliği ve çevre konularında bilinçli olabilme; konusu ile ilgili mühendislik uygulamalarının hukuksal sonuçları hakkında bilgi sahibi olabilme.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi *1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek*

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6	ÖÇ7
PÇ1	3	4	4	4	4	4	4
PÇ2	3	4	4	4	4	4	4
PÇ3		5	5	5	5	5	
PÇ5	4						
PÇ9	5	5	5	5	5	5	5