AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Peynir Teknolojisi								
Ders Kodu	GMP524		Ders Düzeyi	Yüksek Lisans					
AKTS Kredi	8	İş Yükü	200 *(Saat)*	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Peynir yapım ilkeleri hakkında bilgi sahibi olmak Peynir yapımında proses modifikasyonu yapabilme yeteneğine kavuşmak Peynir yapımında karşılaşılabilecek olası sorunlara çözüm üretebilme yeteneğini geliştirmek								
Özet İçeriği	Peynirin besin değeri, peynirlerin sınıflandırılması, peynir hammaddesi süt, peynir yapımında kullanılan katkı maddeleri ve işlem yardımcısı maddeler sütün peynir üretimine hazırlanması, pıhtılaştırılması ve telemenin işlenmesi, starter kültürler, peynirin olgunlaştırılması, peynirde ambalajlama, yerli ve yabancı tip peynirlerin üretim teknolojileri; peynir kusurları ve alınabilecek önlemler; peynir altı suyunun değerlendirilmesi								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Dr. Öğr. Üyesi Selda BULCA								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	25
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	55
Kısa Sınav (Quiz)	2	20

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	1. Üçüncü, M. 2008. A'dan Z'ye Peynir Teknolojisi, II Cilt, Meta Basım, Bornova, İzmir
2	2. Hayaloğlu, A.A., Özer, B. 2011. Peynir Biliminin Temelleri. Sidas Yayınları. 643s
3	3. Fox. F.P., McSweeney, P.L.H., Cogan, T.M., Guinee, T.P. 2000. Fundamentals of Cheese Science. An Apsen Pub. Inc. Maryland. USA. •Eck.A. 1987. Cheesemaking; Science and Technology. Lavoisier Pub. Inc.New York. USA
4	4. Dairy Processing Handbook, Tetra Pak Processing Systems AB, Second, revised edition, 2003

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Giriş, Tanımlar ve tarihçe
2	Teorik	Peynire işlenecek sütün genel nitelikleri
3	Teorik	Peynir üretim aşamaları
4	Teorik	Kazein kimyası
5	Teorik	Pıhtılaşmayı etkileyen faktörler, Peynir üretiminde kullanılan katkı maddeleri
6	Teorik	Peynire işlenecek sütün hazırlanması ve sütün koagulasyonu
7	Teorik	Pıhtı işleme teknikleri, Tuzlama teknikleri
8	Teorik	Peynirde olgunlaşma mekanizması
9	Teorik	Peynirde olgunlaşma mekanizması
10	Teorik	Peynir starterleri ve starter metabolizması
11	Teorik	Peynirde aroma oluşumu
12	Teorik	Peynirin paketlenmesi, Peynir kusurları ve önleme yöntemleri
13	Teorik	Yerli ve yabancı peynir çeşitlerinin üretimi, Peynir teknolojisindeki son yenilikler
14	Teorik	Peynirin sağlık etkileri, Peynir altı suyunun değerlendirilmesi
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dersin genel değerlendirilmesi

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	9	2	154
Kısa Sınav	2	6	1	14
Ara Sınav	1	15	1	16

Dönem Sonu Sınavı	1	15	1	16
			Toplam İş Yükü (Saat)	200
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	8
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	1. Peynir Teknolojisi dersinde edindiği bilgi birikimi ile bu konuda ileri düzeyde araştırma yapabilme yeteneğine kavuşur
2	2. Peynir Teknolojisi dersinde kazein kimyası ile ilişkili güncel teoriler ve kazein stabilitesi konularında bildi sahibi olur
3	3. Peynir Teknolojisi dersinde peynir üretim sürecini baştan sona yönetebilme yeteneğine kavuşur
4	4. Peynir Teknolojisi dersinde kavradıklarının endüstri ve yaşama uyarlayabilir
5	5. Peynir Teknolojisi dersinde peynir üretimin temel ilkeleri hakkında bilgi edinir.

Program Çıktıları *(Gıda Mühendisliği Yüksek Lisans Programı)*	
1	Gıda endüstrisinin ihtiyaçlarını karşılamak üzere gıda mühendislerine daha ileri seviyede eğitim ve araştırma olanakları sağlanmak
2	Yüksek lisans yeterliklerine dayalı olarak Gıda Mühendisliği alanındaki güncel ve ileri düzeydeki bilgileri özgün düşünce ve/veya araştırma ile uzmanlık düzeyinde geliştirmek, derinleştirmek ve bilime yenilik getirecek özgün tanımlara ulaşmak
3	Gıda mühendisliği ve teknolojisi ile ilgili alanlardaki uygulamalarda problemleri saptama, tanımlama, formüle etme ve çözme; bu amaçla uygun analitik yöntemler ve modelleme tekniklerini seçme ve uygulama becerisi kazanmak
4	Gıda analizleri sonucu elde edilen verilerin doğruluğunun değerlendirilmesi becerisini kazanmak
5	Araştırıcı, üretici ve girişimci kapasiteye sahip kişiler yetiştirmek

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	3	3	3	3	3
PÇ2	2	4	2	4	3
PÇ3	3	3	4	4	5
PÇ4	4	3	4	4	3
PÇ5	3	4	4	3	5