



Ders Bilgi Formu

| Ders Adı | Kodu | Yerel Kredi | AKTS | Ders (saat/hafta) | Uygulama (saat/hafta) | Laboratuvar (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 spesifik peynir 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 | Ara Sınav 1 | İlgili Kaynaklar |

| | | |
|----|--|------------------|
| 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 | Final | İlgili Kaynaklar |

Değerlendirme Sistemi

| Etkinlikler | Sayı | Katkı Payı |
|---|------|------------|
| Devam/Katılım | | |
| Laboratuvar | | |
| 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 |
| Laboratuvar | | | |
| 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 |
|--------------|-----|