

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Yabancı Tip Peynir Üretim Teknolojisi	5110218	Bahar	3+0	3	6
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu dersin amacı master öğrencilerine yabancı tip peynir üretiminin temel kavramları hakkında bilgi vermek ve süt endüstrisinde yabancı tip peynir üretiminin önemini öğretmektir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; <ol style="list-style-type: none"> 1. Yabancı tip peynir üretim tekniklerini öğrenir. 2. Yabancı tip peynirlerin olgunlaşma mekanizmalarını ve depolama koşulları hakkında bilgi sahibi olur. 3. Yabancı tip peynirlerde görülen bozulmaları öğrenir. 4. Yabancı tip peynir teknolojisindeki son gelişmeleri öğrenir. 				
Dersin İçeriği	Bu ders kapsamında Munster, Roquefort, Camembert, Brie, FioreSardo, Parmesan, Mozzarella, Gorgonzola, Emmental, Gruyere, Edam, Tilsit, Gouda, Danablu, Leichester, Stilton, Cheddar, Roncal, Idiazabal, Manchego, Feta ve Cottage peynirlerinin üretim teknolojileri, bu peynirlerin ambalajlama teknikleri, olgunlaşma mekanizmaları, depolama koşulları, depolama sırasında bu peynirlerde görülen kusurlar ve bozulmalar ve yabancı tip peynir teknolojisindeki son gelişmeler anlatılacaktır.				
Haftalar	Konular				
1	Munster, Roquefort, Camembert ve Brie peynirlerinin üretim teknolojileri, ambalajlama teknikleri, olgunlaşma mekanizmaları, depolama koşulları ve depolama sırasında görülen kusurlar ve bozulmalar				
2	Cantal, GruyereComte ve SainteMoure peynirlerinin üretim teknolojileri, ambalajlama teknikleri, olgunlaşma mekanizmaları, depolama koşulları ve depolama sırasında görülen kusurlar ve bozulmalar				
3	FioreSardo, Parmesan, peynirlerinin üretim teknolojileri, ambalajlama teknikleri, olgunlaşma mekanizmaları, depolama koşulları ve depolama sırasında görülen kusurlar ve bozulmalar				
4	Mozzarella, Gorgonzola ve Provolone peynirlerinin üretim teknolojileri, ambalajlama teknikleri, olgunlaşma mekanizmaları, depolama koşulları ve depolama sırasında görülen kusurlar ve bozulmalar				
5	PecorinoRomano ve Ricotta peynirlerinin üretim teknolojileri, ambalajlama teknikleri, olgunlaşma mekanizmaları, depolama koşulları ve depolama sırasında görülen kusurlar ve bozulmalar				
6	Emmental, Gruyere, Edam, Tilsit, Gouda peynirlerinin üretim teknolojileri, ambalajlama teknikleri, olgunlaşma mekanizmaları, depolama koşulları ve depolama sırasında görülen kusurlar ve bozulmalar				
7	Ara Snav				
8	Danablu, Leichester, Stilton, Cheddar peynirlerinin üretim teknolojileri, ambalajlama teknikleri, olgunlaşma mekanizmaları, depolama koşulları ve depolama sırasında görülen kusurlar ve bozulmalar				
9	Roncal, Idiazabal, Manchego ve Cablares peynirlerinin üretim teknolojileri, ambalajlama teknikleri, olgunlaşma mekanizmaları, depolama koşulları ve depolama sırasında görülen kusurlar ve bozulmalar				
10	Limburger, Altenburger ve Cottage peynirlerinin üretim teknolojileri, ambalajlama teknikleri, olgunlaşma mekanizmaları, depolama koşulları ve depolama sırasında görülen kusurlar ve bozulmalar				
11	Feta peynirinin üretim teknolojileri, ambalajlama teknikleri, olgunlaşma mekanizmaları, depolama koşulları ve depolama sırasında görülen kusurlar ve bozulmalar				
12	Quark ve Hellim peynirlerinin üretim teknolojileri, ambalajlama teknikleri, olgunlaşma mekanizmaları, depolama koşulları ve depolama sırasında görülen kusurlar ve bozulmalar				
13	Eritme Peynir üretim teknolojisi ambalajlama teknikleri, olgunlaşma mekanizmaları, depolama koşulları ve depolama sırasında görülen kusurlar ve bozulmalar				
14	Peynir teknolojisindeki son gelişmeler				
Genel Yeterlilikler					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Yabancı tip peynir üretim tekniklerini öğrenebilir. 2. Yabancı tip peynirlerde görülen bozulmaları öğrenir. 3. Yabancı tip peynir teknolojisindeki son gelişmeleri takip edebilir. 					
Kaynaklar					
Battistotti, B., Bottazzi, V., Piccinardi, A., Volpato, G., (1983). <i>Cheese: A Guide to the World of Cheese and Cheesemaking</i> . Facts on File Publications, New York					

Üçüncü, M., (2004). *A'dan Z'ye Peynir Teknolojisi*. Ege Ün.v.Müh.Fak. İzmir

Değerlendirme Sistemi

Ara sınav: % 40

Final: % 60

Bütünleme:

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU														
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
ÖÇ1	4	2	5	3	4	1	4	5	1	2	2	5	2	1
ÖÇ2	2	1	4	2	2	1	3	4	1	1	1	4	1	1
ÖÇ3	3	2	4	2	3	1	3	3	1	1	1	3	1	1
ÖÇ4	5	3	5	4	4	2	5	5	1	2	2	5	2	2
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları														
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek		5 Çok Yüksek		

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
Yabancı Tip Peynir Üretim Teknolojisi	4	2	5	3	3	1	4	4	1	2	2	4	2	1