

Dersin Adı	D. Kodu	Yarıyılı	T + U	Kredisi	AKTS
Peynir Kusurları ve Önleme Yolları	5110273	Bahar	3+0	3	6
Ön Koşul Dersler	-				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörleri					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu dersin amacı öğrencilere peynirde görülen hata ve kusurları, bunların oluşum nedenlerini ve bu kusurları önleme yollarını öğretmektir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; <ol style="list-style-type: none"> 1. Peynir üretimini bilir. 2. Peynir üretimi sırasında peynirde oluşabilecek hata ve kusurları tanır ve bunların oluşum nedenlerini açıklar. 3. Peynir üretimi sırasında peynirde oluşabilecek hata ve kusurları önleme yollarını anlatır. 4. Üretim sonrasında peynirde oluşabilecek hata ve kusurları bilir ve bunların oluşum nedenlerini açıklar. 5. Üretim sonrasında peynirde oluşabilecek hata ve kusurları önleme yollarını açıklar. 				
Dersin İçeriği	Peynirlerde görülen fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik bozulma ve kusurların neler olduğu, bu kusurların oluşma mekanizması ve önleme yolları				
Haftalar	Konular				
1.	Peynir üretim teknolojisine giriş, peynirlerin sınıflandırılması				
2.	Peynire işlenecek sütün taşınması gereken özellikler, uygulanan ön işlemler ve bu ön işlemlerin peynir kalite kriterleri üzerine etkileri				
3.	Peynir üretiminde kullanılan starter kültürler ve katkı maddelerinin peynir kalite kriterleri açısından önemi				
4.	Sütün pıhtılaştırılmasında kullanılan yöntemler, pıhtılaşmaya etki eden faktörler ve bunların peynirin fizikokimyasal ve yapısal özellikleri üzerine etkileri				
5.	Pıhtı kesimi ve pıhtıya uygulanan diğer işlemlerin peynirin fizikokimyasal ve yapısal özellikleri üzerine etkileri				
6.	Olgunlaştırmanın önemi ve olgunlaştırma sırasında meydana gelen değişimler ve bunların peynirde karakteristik yapı ve aroma oluşumuna etkileri				
7.	Arasınav				
8.	Peynir kusurları: Dış görünüş kusurları; şekil, renk kusurları				
9.	Dış görünüş kusurları; deri ve kabuk hataları,				
10.	Kusurlu smear tabakası, hatalı küflenme				
11.	İç kusurlar; renk kusurları				
12.	Peynirde göz oluşumu				
13.	Konsistens ve doku hataları				
14.	Koku ve tat hataları				
Genel Yeterlilikler					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Peynir dış yüzey kusurlarını tespit edip tanımlayabilir 2. Peynir iç yapı kusurlarını tespit edip tanımlayabilir. 3. Peynir kusur ve hatalarını önlemek için neler yapılması gerektiği hakkında bilgi sahibi olur. 					
Kaynaklar					
Fox, P. F et al., (2004). <i>Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology</i> , ElsevierAppliedScience, London Metin, M., (1996). <i>Süt Teknolojisi. E. Ü. Müh. Fak. Gıda Müh. Böl. Yayın No: 33</i> , E. Ü. Basımevi, Bornova, İzmir Üçüncü, M., (2004). <i>A'dan Z'ye Peynir Teknolojisi. Ege Üniv.Müh.Fak.</i> İzmir. Üçüncü, M., (2002). <i>Süt Teknolojisi II. Bölüm. E. Ü. Müh. Fak. Yayınları No:32</i> , E. Ü. Ege MYO Basımevi, Bornova İzmir.					
Değerlendirme Sistemi					
Ara Sınav : %40		Final : % 60			

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE															
DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	
ÖÇ1	5	4	3	3	1	2	2	3	3	5	3	3	3	3	
ÖÇ2	5	5	5	5	3	4	5	4	3	5	3	3	3	3	
ÖÇ3	5	5	5	5	3	2	5	5	3	5	3	4	3	3	
ÖÇ4	5	5	5	5	3	4	5	5	3	5	3	3	3	3	
ÖÇ5	5	5	5	5	3	2	4	5	3	5	3	5	3	3	
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
Peynir Kusurları ve Önleme Yolları	5	5	5	5	3	3	4	4	3	5	3	4	3	3