

Dersin Adı:	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Geleneksel Peynirler ve Üretim Teknolojileri	5110276	Bahar	3+0	3	6
Ön Koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Yöresel peynir üretimi hakkında temel bilgileri vermek ve farklı tip peynir üretimi gerçekleştirmektir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Geleneksel peynir üretimi hakkında teknik bilgi ve beceri sahibi olur. 2. Geleneksel peynirlerin biyokimyasal yapısını fiziksel özelliklerini kavrar. 3. Ülkemizde üretilen geleneksel peynirleri bölgelere göre sınıflandırır.				
Dersin İçeriği					
Haftalar	Konular				
1	Türkiye peynirleri				
2	Geleneksel ve Endüstriyel Peynir Üretimi				
3	Kaşar ve Tulum Peyniri Üretimi				
4	Dil, örgü, Gravyer, Taze Kaşar Peyniri Üretimi				
5	Hellim, Edirne Beyaz Peyniri Üretimi				
6	Sepet, Çanak, Küp Peyniri Üretimi				
7	Ara sınav				
8	Köy peyniri üretimi				
9	ÇÖÇelek, Lor peyniri Üretimi				
10	İzmir Salamura ve Deri Tulum Peyniri Üretimi				
11	Sürk, Van Otlı Peyniri Üretimi				
12	Urfa Peyniri Üretimi				
13	Tulum Peyniri Üretimi				
14	Abaza ve Çerkez Peyniri üretimi				
Genel Yeterlilikler					
1. Peynire işlenecek süte uygulanan teknolojik işlemleri öğrenir. 2. Peynir yapımında kullanılan yardımcı maddeler hakkında bilgi sahibi olur. 3. Çeşitli yerli ve yabancı peynir üretim proseslerini öğrenir.					
Kaynaklar					
Kamber, U. (2005). <i>Geleneksel Anadolu Peynirleri</i> , Milki Matbaacılık San. Ve Tic. Ltd. Şti., Ankara. Ünsal, A. (1998). <i>Süt Uyuyunca: Türkiye peynirleri</i> . Yapı Kredi Yayınları, 151-153, İstanbul. Üçüncü, M. (2004). <i>A'dan Z'ye Peynir Teknolojisi</i> . Cilt 2. Meta Basım Matbaacılık, İzmir, 1234.					
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
ÖÇ1	3	3	4	4	4	2	2	2	2
ÖÇ2	5	4	4	3	3	2	3	2	1
ÖÇ3	4	2	3	4	2	2	2	5	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
Geleneksel Peynirler ve Üretim Teknolojileri	4	3	4	4	3	2	2	3	2