

YÖRESEL PEYNİR TEKNOLOJİSİ

1	Ders Adı:	YÖRESEL PEYNİR TEKNOLOJİSİ
2	Ders Kodu:	STUZ224
3	Ders Türü:	Zorunlu
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	2
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	4
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	2.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	2.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	Yok
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Doç. Dr. M.ERTAN GÜNEŞ
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Meslek Yüksek Okulları Yönetim Kurullarının görevlendirdiği öğretim elamanları
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	egunes@uludag.edu.tr, 0224 2942364, U.Ü TBMYO
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Bu ders ile öğrencilere Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarına uygun olarak Mihalıç Peyniri, Civil Peyniri, Hellim Peyniri Üretimi Van Otlu Peyniri ve Örgü Peyniri yapma yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	Yönetmelik ve standartlara uygun üretim yapabilme, yöresel peynir üretimini hijyen kurallarına uygun şekilde gerçekleştirebilmektedir.
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Marmara Bölgesi Peynirlerini bilmek ve Üretebilmek
	2	Ege Bölgesi Peynirlerini bilmek ve üretebilmekmek
	3	Güney Bölgesi Peynirlerini bilmek ve üretebilmekmek
	4	Orta Anadolu ve Karadeniz bölgesi peynirlerini bilmek ve üretebilmek
	5	Doğu Anadolu peynirlerini bilmek ve üretebilmekmek
	6	
	7	
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama

1	Dersin tanıtımı ve amacı	Laboratuvar tanıtımı
2	Lor, çökelek, ekşimik, lüle kaymağı üretim basamakları.	Lüle kaymağı üretimi, lor ve çökelek üretimi.
3	Ezine ve beyaz peynir üretim basamakları	Beyaz peynir üretimi
4	Trakya kaşarı ve kaşkaval peyniri üretim basamakları	Kaşkaval peyniri üretimi
5	Mihaliç ve Ayvalık sepet peyniri üretim basamakları.	Sepet peyniri üretimi
6	Ege tulum peyniri ve anadolu tulum peyniri üretim basamakları	Ege tulum peyniri üretimi
7	Otlı Peynir üretim basamakları	Otlı peynir üretimi
8	Ders tekrarı ve Ara Sınav	
9	Kars kaşarı üretim basamakları	Eski kaşar üretimi
10	Gravyer peyniri üretim basamakları	Gravyer peynir üretimi
11	Keçi peynirleri ve üretim basamakları	Keçi peyniri üretimi
12	Örgü Peyniri üretim basamakları	Örgü Peyniri Üretimi
13	Tel peyniri üretim basamakları	Tel peyniri üretimi
14	Kolette ve karadeniz peynirleri üretimi	Kolette peyniri üretimi
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Öğr.Gör.Çetinkaya, Yöresel Peynirlerimiz, Ünsal,A.,Süt Uyuyunca
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI		SAYISI
Ara Sınav		20.00
Kısa Sınav		0.00
Ödev		20.00
Yıl Sonu Sınavı		60.00
Toplam		100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		Ölçme ve Değerlendirme Bursa Uludağ Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim -Öğretim Yönetmeliği ilkelerine göre yapılmaktadır.
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	2.00	28.00
Uygulamalı Dersler	14	2.00	28.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	1.00	14.00
Ödevler	1	1.00	1.00
Projeler	1	4.00	4.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	2	4.00	8.00
Diğer	4	2.00	8.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	4.00	4.00
Toplam İş Yüğü			95.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			3.17
Dersin AKTS Kredisi			3.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	3	4	1	5	5	1	5	1	3	3	0	0	0	0	0	0
ÖK2	3	4	1	5	5	1	5	1	3	3	0	0	0	0	0	0
ÖK3	3	4	1	5	5	1	5	1	3	3	0	0	0	0	0	0
ÖK4	3	4	1	5	5	1	5	1	3	3	0	0	0	0	0	0
ÖK5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek		5 Çok Yüksek							