



Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

DÖNEM Bahar

DERSİN KODU 271218016 **DERSİN ADI** Uluslararası Mutfaklarda Peynir Çeşitleri

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
VIII	2	0	0	2	4	ZORUNLU SEÇMELİ (X)	Türkçe
DERSİN KATEGORİSİ							
Destek Dersleri	Temel Mesleki Dersler		Uzmanlık / Alan Dersleri	Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri		Aktarılabılır Beceri Dersleri	
	X						
DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ							
YARIYIL İÇİ	Faaliyet türü		Sayı		%		
	I. Ara Sınav				40		
	II. Ara Sınav						
	Kısa Sınav						
	Ödev						
	Proje						
	Rapor						
Diğer (.....)							
YARIYIL SONU SINAVI					60		
VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)							
DERSİN KISA İÇERİĞİ							
DERSİN AMAÇLARI				Süt ve süt ürünlerin yapısını ve özelliklerini kavratmak. Süt ürünlerinin üretim süreçlerinin kavratılmasını sağlamak, .Süt fabrikalarında aranan niteliklerde, süt ürünleri üretim yöntemleri konusunda teorik ve pratik bilgi ve becerileri kazandırmak.			
DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI							
DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI				Peynir, yoğurt, tereyağı gibi süt ürünlerini üretebilecek teknik bilgi ve becerileri kazanır.			
TEMEL DERS KİTABI				DEMİRCİ, Mehmet, Süt Teknolojisine Giriş, Tekirdağ, 1998 DEMİRCİ, Mehmet,;ŞİMŞEK, Osman Süt İşleme Teknolojisi, İstanbul, 2004			
YARDIMCI KAYNAKLAR							
DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER							

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Beyaz peynir, Brie ve Camembert peyniri üretimi
2	Çeçil, Cheddar peyniri üretimi
3	Cottage, Dil peyniri üretimi
4	Edam, Emmental peyniri üretimi Öğrenilen peynirlerden birinin laboratuvar koşullarında üretimi
5	Feta, Gorgonzola peyniri üretimi
6	Gouda, Gravyer peyniri üretimi
7	Ara sınav
8	Hellim, Kaşar(Kaşkaval) peyniri üretimi
9	Limburg, Lor peyniri üretimi
10	Mihaliç, Mozzarella peyniri üretimi
11	Otlu peynirlerin üretimi
12	Parmesan, Roquefort peyniri üretimi
13	Tulum peynirleri üretimi
14	Final sınavı haftasına kadar öğrenilen peynirlerin üretimine yönelik Dünya ve Türkiyeden video gösterimleri
15,16	Final Sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.			X
2	Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.			X
3	İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.			X
4	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir.			X
5	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.			X
6	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır.			X
7	Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.			X
8	Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.			X
9	İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.			X
10	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.		X	
11	Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.			X
12	Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.			X
13	Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.			X
14	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.			X
15	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.			X

1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.

Dersin Öğretim Üyesi: