



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Peynir Teknolojisi							
Ders Kodu		SU233		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	6	İş Yüğü	151 (Saat)	Teori	2	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu ders ile öğrencilere Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarına uygun olarak Beyaz Peynir, Lor Peyniri, Kaşar Peyniri Üretimi, Eritme Peyniri ve Tulum Peyniri yapma yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır							
Özet İçeriğı		Ülkemizde çoğunlukla üretilen beyaz peynir, kaşar peyniri, tulum peyniri ve lor peynirinin konularını içermektedir							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma, Bireysel Çalışma, Problem Çözme							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Öğr. Gör. Şevki ÇETİNER						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Süt Teknolojisi (Prof.Dr. Atilla YETİŞMEYEN) Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları
2	Süt Teknolojisi (Prof.Dr. Ahmet KURT) Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları
3	Süt ve Mamülleri Teknolojisi (Prof.Dr. Mustafa Üçüncü) Ege üniversitesi Mühendislik Fakültesi Yayınları

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Peynirle işlenecek Süte Uygulanan Ön işlemler
	Uygulama	Çiğ sütün özelliklerinin tespiti, temizlenmesi, standardizasyonu, hava ve kokusunun alınması
2	Teorik	Peynirle işlenecek Süte Uygulanan Ön işlemler + Maya miktarının belirlenmesi
	Uygulama	Isıl işlem uygulama, katkı maddeleri ve kültür hazırlama ve ilavesi, pıhtı oluşumu için peynir mayası ilavesi
3	Teorik	Teleme eldesi
	Uygulama	Pıhtı kırım, PAS eldesi, baskılama ve porsiyonlama
4	Teorik	Tuzlama
	Uygulama	Salamura hazırlanması, salamuranın pastörizasyonu ve peynire ilavesi
5	Teorik	Ambalajlama ve depolama + Erzincan Tulum peyniri üretimi
	Uygulama	Peyniri ön olgunlaştırma ve teneke veya kutuda ambalajlama ve depolama, Erzincan tulum peyniri için çiğ süt özelliklerinin belirlenmesi
6	Teorik	Erzincan Tulum peyniri üretimi + İzmir Tulum peyniri üretimi
	Uygulama	Pıhtı eldesi ve Pıhtının suyunun atırılması, teleme tuzlama ve ambalajlama, İzmir tulum peyniri için süt seçiminin yapılması
7	Teorik	İzmir Tulum peyniri üretimi + Tulum Peynirlerinin Ambalajlaması ve Depolanması
	Uygulama	Isıl işlem uygulaması, pıhtı eldesi, baskılama, olgunlaştırma işleminin yapılması ve ambalajlama çeşitlerinin uygulanması
8	Ara Sınav (Vize)	ARASINAV
9	Teorik	Taze kaşar peynir üretimi
	Uygulama	Ön işlemlerin uygulanması, ısıl işlem ve peynir mayası katımı
10	Teorik	Taze kaşar peynir üretimi + Olgun kaşar peyniri üretimi
	Uygulama	PAS eldesi, baskılama, teleme doğrama, asitlik takibi, kuru haşlama, gramajlama, dinlendirme ve ambalajlama, Olgun kaşar için Ön işlemlerin uygulanması, ısıl işlem ve peynir mayası katımı
11	Teorik	Olgun kaşar peyniri üretimi + Eritme Peyniri Karışımının Hazırlanması
	Uygulama	PAS eldesi, baskılama, teleme doğrama, asitlik takibi, sulu haşlama, gramajlama, olgunlaştırma ve ambalajlama. Eritme peyniri hammadde miktarının tespiti
12	Teorik	Eritme Peyniri Karışımının Hazırlanması
	Uygulama	Katkı maddelerinin çeşidi ve miktarının belirlenmesi



13	Teorik	Karışımın pişirilmesi + Ambalajlama
	Uygulama	Eritme kazanında ısıtma işlemi ile eritilmesi, gramajlama ve ambalajlama
14	Teorik	Eritme Peynirinin Depolanması + Peynir altı suyundan pıhtı eldesi
	Uygulama	Eritme peynirinin gramajlanması, ambalajlanması ve depolanması, PAS'ın ısıtılması
15	Teorik	Pıhtının İşlenmesi + Lor peynirinin ambalajlanması ve depolanması
	Uygulama	Tuz ilavesi, pıhtı eldesi, pıhtının süzülmesi, gerektiğinde tuzlama, lorun ambalajlanması ve depolama
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	YARIYILSONU SINAV

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Uygulamalı Ders	14	0	2	28
Atölye Çalışması	8	0	6	48
Okuma	15	0	3	45
Ara Sınav	1	0	1	1
Dönem Sonu Sınavı	1	0	1	1
Toplam İş Yükü (Saat)				151
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				6

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Beyaz Peynir Üretimini bilir ve yapar
2	Tulum Peyniri Üretimini bilir ve yapar
3	Kaşar Peyniri Üretimini bilir ve yapar
4	Eritme Peyniri Üretimini bilir ve yapar
5	Lor Peyniri Üretimini bilir ve yapar

Program Çıktıları (Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı)

1	Süt işletmelerindeki temel işlemleri uygulayabilme
2	Süt ve Ürünleri İşletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
3	Süt ve endüstrisinde kullanılan makineleri tanıyabilmek ve kullanabilme
4	Süt ve ürünleri kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını değerlendirebilme
5	Mesleki etik ve sorumluluk bilgisine sahip olabilme
6	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
7	Yazılı ve sözlü olarak iletişim kurabilme
8	Temel kimya ve mikrobiyolojisi bilgisine sahip olabilme
9	Süt hayvancılığı ile ilgili bilgi sahibi olabilme
10	Çiğ süt analizleri yapabilme
11	Çeşitli süt ürünleri analizlerini yapabilme
12	Süt ve ürünlerini ambalajlayabilme
13	Çeşitli süt ürünleri yapabilme
14	Süt tesisleri ve kuruluş organizasyonu hakkında bilgi sahibi olmak ve yapabilme

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	4	4	4	4	3
PÇ2	4	4	4	4	4
PÇ3	4	4	4	4	4
PÇ4	4	4	4	4	4
PÇ5	2	2	2	2	2
PÇ6	3	3	3	3	3
PÇ8	4	4	4	4	4
PÇ9	1	1	1	1	1



PÇ10	3	3	3	3	3
PÇ11	5	5	5	5	5
PÇ12	4	4	4	4	4
PÇ13	5	5	5	5	5
PÇ14	2	2	2	2	2

