



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Yöresel Peynir Teknolojisi							
Ders Kodu		SU237		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	5	İş Yüğü	119 (Saat)	Teori	2	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu ders ile öğrencilere Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarına uygun olarak Mihalıç Peyniri, Civil Peyniri, Hellim Peyniri Üretimi Van Otlı Peyniri ve Örgü Peyniri yapma yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır							
Özet İçeriğı		Bu derste yöresel olarak üretilen peynirlerin endüstriyel düzeyde nasıl üretilebileceğı ve yapım aşamaları anlatılmaktadır							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma, Bireysel Çalışma, Problem Çözme							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Öğr. Gör. Alican TAŞÇIOĞLU						

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
4	Geleneksel Anadolu Peynirleri (Yard.Doç.Dr. Ufuk KAMBER) Uğurer Yayınları
5	Otlı Peynir (Doç.Dr. Hayri COŞKUN) Gıda Teknolojisi Derneğı Yayınları No:31

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Mihalıç Peynirinde Teleme Elde Edilmesi
	Uygulama	Çiğ sütün işlemeye uygunluğunu belirleme, ön işlemler uygulama
2	Teorik	Mihalıç peynirinde teleme elde edilmesi + Mihalıç peynirinde peynirin olgunlaştırılması ve depolanması
	Uygulama	Peynir mayası ile pıhtılaştırma, baskılama, haşlama
3	Teorik	Mihalıç peynirinde peynirin olgunlaştırılması ve depolanması + Civil peyniri üretiminde teleme elde edilmesi
	Uygulama	Mihalıç peynirinin olgunlaştırılma koşullarının yaratılması ve olgunlaştırma, civil peyniri için uygun sütün temin edilmesi ve özelliklerinin tespiti, peynir mayası ile pıhtılaşmanın gerçekleştirilmesi
4	Teorik	Civil Peyniri Üretiminde Teleme Elde Edilmesi
	Uygulama	Pıhtı kırımın gerçekleştirilmesi, gerekli asitliğe gelinceye kadar olgunlaştırma, sulu haşlama
5	Teorik	Civil peyniri üretiminde teleme elde edilmesi Civil peynirinin tuzlanması
	Uygulama	Civil peyniri için tuz oranının belirlenmesi ve civil peynirinin tuzlanması
6	Teorik	Civil peynirinin ambalajlanması ve depolanması + Hellim peynirinde teleme eldesi
	Uygulama	Civil peyniri için uygun ambalajın seçimi ve ambalajlanması, Hellim peyniri için uygun süt seçimi, ön işlemlerin uygulanması, ısıtma işlemi, mayalama, pıhtı eldesi
7	Teorik	Hellim peynirinde teleme eldesi
	Uygulama	Pıhtı ısıtma, PAS eldesi, baskılama, porsiyonlama, haşlama
8	Ara Sınav (Vize)	ARASINAV
9	Teorik	Hellim peynirinde teleme eldesi + Hellim peynirinin ambalajlanması ve depolanması
	Uygulama	Hellimin olgunlaştırılması, vakum ambalajlama ve depo koşullarının gerçekleştirilmesi
10	Teorik	Van otlı peynirinde teleme elde edilmesi
	Uygulama	Uygun sütün belirlenmesi, ön işlemler uygulanması
11	Teorik	Van otlı peynirinde teleme elde edilmesi
	Uygulama	Peynir yapımında kullanılacak otların seçimi ve hazırlanması, sütün mayalanması, pıhtı eldesi, pıhtı kırımı, PAS ayrılması, bi kat teleme, bir kat ot olmak üzere ot ilavesi yapılarak baskıya almak
12	Teorik	Van otlı peynirinde telemenin işlenmesi



12	Uygulama	Porsiyonlama ve tuzlama yöntemi seçimi ve tuzlama işleminden sonra büyük ambalajlama yaparak olgunlaştırma
13	Teorik	Van otlı peynirinde telemenin işlenmesi + Van otlı peynirinin olgunlaştırılması ve depolanması
	Uygulama	Büyük ambalajlama yaparak olgunlaştırma, uygun depolama koşullarının sağlanması
14	Teorik	Örgü Peynirinde Teleme Eldesi + Örgü Peynirinin Ambalajlanması ve Depolanması
	Uygulama	Uygun süt seçimi, ön işlemler uygulama, ısıtma işlemi uygulama, mayalama, pıhtı kırım, pıhtı ısıtma, PAS ayırma, baskılama, teleme doğrama, sulu haşlama, örme, salamura hazırlama
15	Teorik	Örgü Peynirinin Ambalajlanması ve Depolanması
	Uygulama	Salamura tuzda depolama, vakum ambalaj yapma
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	1	14
Laboratuvar	15	0	3	45
Okuma	15	0	2	30
Ara Sınav	1	0	1	1
Dönem Sonu Sınavı	1	0	1	1

Toplam İş Yükü (Saat) 119

Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi 5

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Mihaliç Peyniri Üretimini bilir ve yapar
2	Civil Peyniri üretimini bilir ve yapar
3	Hellim Peyniri üretimini bilir ve yapar
4	Van Otlı Peyniri üretimini bilir ve yapar
5	Örgü 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	4
PÇ2	4	4	4	4	4
PÇ3	4	4	4	4	4
PÇ4	3	3	3	3	3
PÇ5	1	1	1	1	1
PÇ6	2	2	2	2	2



PÇ8	3	3	3	3	3
PÇ9	1	1	1	1	1
PÇ10	4	4	4	4	4
PÇ11	5	5	5	5	5
PÇ12	4	4	4	4	4
PÇ13	5	5	5	5	5
PÇ14	3	3	3	3	3

