

Dersin Adı	D. Kodu	Yarıyılı	T + U	Kredisi	AKTS
Peyniraltı suyu teknolojisi	5110252	II	3+0	3	6
Ön Koşul Dersler	-				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörleri					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu ders öğrencilere peynir üretimi sırasında elde edilen peynir altı sularının bileşimini, özelliklerini ve bunları değerlendirme yöntemlerini öğretmeyi amaçlar.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; <ol style="list-style-type: none"> 1. Peyniraltı suyunun (PAS) bileşimi ve özelliklerini açıklar. 2. PAS ürünleri hakkında bilgi sahibi olur. 3. Bu ürünlerin kalite özelliklerini ve kullanım alanlarını bilir. 4. Peynir altı suyunun işlenmesinde ve PAS ürünlerinin eldesinde kullanılan teknikleri açıklar. 				
Dersin İçeriği	Peynir altı suyunun eldesi, bileşimi kalite özellikleri, işlenmesi ve PAS ürünleri				
Haftalar	Konular				
1.	Sütün bileşimi ve peynir üretim teknolojisi				
2.	Peynir altı suyu bileşimi ve özellikleri				
3.	Peynir altı suyu bileşimi ve özellikleri				
4.	Peynir altı suyu tozu üretimi				
5.	Peynir altı suyu tozu üretimi				
6.	Peynir altı suyundan laktoz üretimi				
7.	Arasınav				
8.	Peynir altı suyundan protein eldesi				
9.	Peynir altı suyundan protein eldesi				
10.	Peynir altı suyu şurubu üretimi				
11.	Peynir altı suyu içecekleri üretimi				
12.	Peynir altı suyundan alkol üretimi				
13.	Peynir altı suyundan diğer maddeler üretimi				
14.	Peynir altı suyu ürünlerinin kullanım alanları				
Genel Yeterlilikler					
Öğrenciler peynir altı suyundan elde edilen ürünler, bunların elde edilme yöntemleri, bu ürünlerin kalite özellikleri ve kullanım alanları hakkında bilgi sahibi olur.					
Kaynaklar					
A. Thompson, M. Boland, H. Singh, (2009). <i>Milk Proteins: From Expression to Food</i> , Elsevier Applied Sci., Netherlands.					
Fox, P. F et al., (2004). <i>Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology</i> , Elsevier Applied Science, London					
Üçüncü, M., (2004). <i>A'dan Z'ye Peynir Teknolojisi</i> . Ege Üniv.Müh.Fak. İzmir.					
Üçüncü, M., (2002). <i>Süt Teknolojisi II. Bölüm</i> . E. Ü. Müh. Fak. Yayınları No:32, E. Ü. Ege MYO Basımevi, Bornova, İzmir.					
Değerlendirme Sistemi					
Ara Sınav : %40		Final : % 60			

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE															
DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	
ÖÇ1	5	4	3	3	1	2	2	3	3	5	3	3	3	3	
ÖÇ2	5	5	5	5	3	4	5	4	3	5	3	3	3	3	
ÖÇ3	5	5	5	5	3	2	5	5	3	5	3	4	3	3	
ÖÇ4	5	5	5	5	3	4	5	5	3	5	3	3	3	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	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
Peyniraltı suyu teknolojisi	5	5	5	5	3	3	4	4	3	5	3	3	3	3