



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Peynir Suyu Değerlendirme Metotları							
Ders Kodu		GMP609		Ders Düzeyi		Doktora			
AKTS Kredi	8	İş Yüğü	200 (Saat)	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu derste peyniraltı suyunun bileşimi, fonksiyonel özellikleri ve gıda endüstrisinde kullanımı ile ilgili konularının kavratılması amaçlanmaktadır.							
Özet İçeriğı		Peyniraltı suyunun bileşimi, fonksiyonel özellikleri, elde edilmesi, süt endüstrisinde ve diğer gıda kollarında kullanımı konularını kapsayan bir derstir.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay, Problem Çözme							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Dr. Öğr. Üyesi Selda BULCA						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	30
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Whey and whey utilization. 1990. Tadeusz Sienkiewicz/Carl-Ludwig Riedel. Publisher: Verlag, Th.MannGelsenkirchen-Buer. ISBN 3-7862-0086-6.
2	Whey and lactose processing. 1992. Edited by J.G. Zadow. Elsevier Science Publishers Ltd., Crown House, Linton Road, Barking, Essex IG11 8JU, England. ISBN 1851667539.
3	Varnam, A. H., Sutherland J. P. 1994. Milk and Milk Products Technology, chemistry and microbiology (is available as e-book in ADU-library)
4	Belitz, H. D, Grosch, W, Schieberle, P, 2009. Food Chemistry, Springer Verlag Berlin, Heidelberg

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Peyniraltı suyunun bileşimi, dünyada ve Türkiye’de peyniraltı suyu
2	Teorik	Peyniraltı suyunun besinsel ve fonksiyonel özellikleri
3	Teorik	Peyniraltı suyunun genel kullanımı
4	Teorik	Peyniraltı suyunun endüstriyel yolla değerlendirilmesi
5	Teorik	Peyniraltı suyunun vakumla ve hiperfiltrasyonla konsantre edilmesi
6	Teorik	Peyniraltı suyundan laktoz eldesi
7	Teorik	Peyniraltı suyunun gıda endüstrisinde kullanımı
8	Teorik	Peyniraltı suyundan çeşitli gıdaların üretimi
9	Teorik	Albumin sütü
10	Teorik	Albumin quarkı
11	Teorik	Peyniraltı suyunun fermente süt ürünleri üretiminde kullanımı
12	Teorik	Peyniraltı suyundan üretilen içecekler
13	Teorik	Peyniraltı suyundan laktik asit üretimi
14	Teorik	Peyniraltı suyundan lor üretimi

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	2	3	70
Ödev	2	28	2	60
Ara Sınav	1	29	1	30
Dönem Sonu Sınavı	1	39	1	40
Toplam İş Yüğü (Saat)				200
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				8

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Peyniraltı suyunun özellikleri ve önemi ile ilgili konuların kavranılması
2	Peyniraltı suyunun gıda ve özellikle süt ürünleri teknolojisinde kullanılmasının öğrenilmesi
3	Peyniraltı suyunun değerlendirilmesi ile çevre bilincinin kazanılması
4	Peyniraltı suyunun kimyasal bileşiminin kavranılması
5	Peyniraltı suyundan laktoz eldesinin kavranılması

Program Çıktıları (Gıda Mühendisliği Doktora Programı)

1	Yüksek lisans yeterliklerine dayalı olarak Gıda Mühendisliği alanındaki güncel ve ileri düzeydeki bilgileri özgün düşünce ve/veya araştırma ile uzmanlık düzeyinde geliştirmek, derinleştirmek ve bilime yenilik getirecek özgün tanımlara ulaşma
2	Gıda mühendisliği alanında strateji, politika ve uygulama planları geliştirebilme ve sonuçları kalite süreçleri çerçevesinde değerlendirebilme.
3	Gıda Mühendisliğinin alt dallarında en son gelişmeleri takip ederek özgün bir araştırma konusunu bağımsız olarak belirleme, tasarlama, uygulama ve sonuçlandırma; bu süreci yönetme becerisi kazanma
4	Gıda biliminde ortaya atılan fikirlerin ve meydana gelen gelişmelerin eleştirel analizini, sentezini ve değerlendirmesini yapma
5	Doktora düzeyi yeterliliklerine dayalı olarak, gıda bilimi ve uygulamalarına yönelik olarak ileri düzeyde bilgi sahibi olma

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	2	3	5		
PÇ2	4		4		
PÇ4	3		4		
PÇ5				1	1

