AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Su Ürünleri İşleme Teknolojisi I								
Ders Kodu	SUM310		Ders Düzeyi	Lisans					
AKTS Kredi	3	İş Yükü	77 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Yetiştiricilik ve avcılık yoluyla elde edilen su ürünlerinin, tüketimine kadar geçen sürede hijyenik olarak saklanması, işlenmesi, sağlıklı ve güvenilir bir şekilde tüketiciye sunumunun sağlamasında uygulanan su ürünleri işleme teknikleri ve bunları nasıl kullanacağınızı açıklamak								
Özet İçeriği	İşlenmiş su ürünlerinin kalitesi ve özellikle biyokimyasal bileşimi, su ürünlerinin raf ömrü ayrıca ders su ürünleri işleme teknikleri ve sistemlerini içermektedir								
Staj Durum									
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Su ürünleri işleme teknolojisi 1; Prof. Dr. Şükran Çaklı
2	Su Ürünleri İşleme Teknolojisi; Öğr. Gör. Hayri Gülyavuz, Dr. Mustafa Ünlüsayın
3	Su Ürünleri İşleme Teknolojisi; Doç. Dr. Nalan Gökoğlu
4	Su Ürünleri İşleme Teknolojisi; Prof. Dr. Candan Varlık

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Dersin genel içeriği ve işleyişi hakkında genel bilgilendirme
	Ön Hazırlık	Yardımcı kaynak kitapları örnekleri inceleme
2	Teorik	Su ürünleri işleme teknolojisini tanıtmak.
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar
3	Teorik	Dünya genelindeki su ürünleri işleme teknolojisi hakkında bilgi vermek.
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar
4	Teorik	Türkiye'deki su ürünleri işleme teknolojisinin durumu ve konumu üzerinde durmak
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar
5	Teorik	Su ürünleri işleme teknolojisininin önemi hakkında bilgi vermek.
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar
6	Teorik	Avlama sonrası işlemler, balıkta rigor motris ve kalite üzerine etkileri
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar
7	Teorik	Balık ve Kabuklu türleri
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili internet taraması
8	Ara Sınav (Vize)	ARA SINAV
9	Teorik	Su ürünleri etlerinin yapısı ve su ürünlerinde bozulmanın önlenmesi
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar
10	Teorik	Su ürünleri etlerinin kimyasal komposizyonu
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar
11	Teorik	Avlama sonrası işlemler, balıkta rigor motris
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar
12	Teorik	Rigor mortis olayının kalite ve tazelik üzerine etkisi
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili internet taraması
13	Teorik	Su Ürün. İşlemede Önişlemler Teknolojisi
	Ön Hazırlık	Pul, iç organ, Fileto çıkarma
14	Teorik	Balık ve diğer önemli su ürünlerinin bileşimi ve beslenme açısından önemi

14	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar
15	Teorik	Ülkemizde su ürünleri işleme teknolojisi tesislerinin değerlendirilmesi.
	Ön Hazırlık	Su ürünlerin İşleme tesislerine ulaşımı
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	FİNAL

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	2	2	56
Ara Sınav	1	5	1	6
Dönem Sonu Sınavı	1	14	1	15
			Toplam İş Yükü (Saat)	77
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	3
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Su ürünlerini tanımlayabilme
2	Rigor mortis ile balık etinin kalitesi arasındaki ilişkiyi yorumlayabilme
3	Hangi tür su ürünlerinin işleneceğini ayırt edebilme
4	İşlenecek su ürünlerini sınıflandırabilme
5	Kalite parametreleri ile tazelik arasındaki ilişkiyi yorumlayabilme
6	Mevcut su ürünlerini işlemeye uygun hale getirebilme

Program Çıktıları *(Su Ürünleri Mühendisliği Programı)*	
1	Su ürünleri konularının uygulama alanlarında planlama, projelendirme, tasarım, takip ve analiz yapabilme, ortaya çıkabilecek sorunlar karşısında analitik, hedefe yönelik ve yeterli çözümler ortaya koyabilme
2	Matematik, fen ve mühendislik bilgilerini su ürünleri mühendisliği problemlerinin çözümüne uygulayabilme
3	Edindiği kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanarak alanıyla ilgili olay ve olgulara bilimsel yöntem ve teknikleri uygulayabilme
4	Deniz ve iç sulardaki doğal dengenin korunması hakkında bilgi ve bilince sahip olarak bu tür alanların korunması ve sürdürülebilirliği üzerine etkin bilgi ve birikime sahip olma
5	Sahip olduğu bilim alanı ile ilgili stratejileri, yöntem ve teknikleri, ölçme ve değerlendirme bilgisine sahip olma
6	Ekosistem, biyolojik çeşitlilik ve sürdürülebilir kaynak yönetimi ve teknoloji kullanımı ile birlikte çevre sorunlarına ve çözümlerine yönelik bilgilere sahip olma
7	Su Ürünleri Mühendisliği alanlarıyla ilgili kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olma
8	Sorgulayıcı ve araştırıcı olma, bilgiye ulaşma, analitik düşünme ve tasarım yapabilme
9	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olma
10	Alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme
11	Sözlü ve yazılı iletişimin farklı yöntemlerini kullanarak su ürünleri hakkındaki seminer, konferans ve çalıştayları takip edebilme, değerlendirebilme veya düzenlenmesine katkıda bulunabilme
12	En az bir yabancı dili etkili bir biçimde kullanarak alanındaki güncel gelişmeleri izleyebilme ve diğer ülkelerdeki meslektaşları ile iletişim kurabilme
13	Bireysel çalışma becerisi ve bağımsız karar verme yetisine sahip olarak, fikirlerini sözlü ve yazılı, açık ve öz bir şekilde ifade ederek iletişim kurabilme
14	Bireysel mesleki faaliyetlerin yanında ekip içerisinde yer alabilme, inisiyatif sahibi olabilme, yöneticilik yapabilme ve farklı disiplinlerden ekiplerle uyum içerisinde çalışabilme
15	Atatürk ilke ve inkılâpları ışığında ve yükseköğretimin getirileri doğrultusunda ülke ve dünya düzeni hakkında çağdaş bir bakış açısına sahip olma

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6
PÇ1	5	4	5	5	5	5
PÇ2	5	5	5	5	4	5
PÇ3	5	5	5	5	5	5
PÇ4	5	4	5	5	5	5
PÇ5	5	5	5	5	5	5
PÇ6	5	4	5	5	4	5
PÇ7	5	4	5	5	5	5

PÇ8	5	5	5	5	5	5
PÇ9	5	5	5	5	5	5
PÇ10	5	5	5	5	5	5
PÇ11	5	5	5	5	5	5
PÇ12	5	4	5	5	4	5
PÇ13	5	5	5	5	5	5
PÇ14	5	5	5	5	5	5
PÇ15	5	5	5	5	5	5