



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Su Ürünleri İşleme Teknolojisi II							
Ders Kodu		SUM409		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	73 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Su ürünlerinin işlenmesi ve teknolojileri konusunda öğrencileri teorik olarak açıklamak ve bu ürünlerdeki olası kalite kayıpları konusunda bilgilendirmek.							
Özet İçeriği		Su ürünleri işlemede kullanılan geleneksel ve yeni teknikler (soğutma, dondurma, kurutma, tuzlama, dumanlama vs.), işlenmiş su ürünlerindeki kalite kayıplarının tespiti ve önlenmesi							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Su Ürünleri Teknolojisi; A. Kemal Göğüş, Nuray Kolsarıcı
2	Su ürünleri işleme teknolojisi 2; Prof. Dr. Şükran Çaklı
3	Su Ürünleri İşleme Teknolojisi; Öğr. Gör. Hayri Gülyavuz, Dr. Mustafa Ünlüsayın
4	Su Ürünleri İşleme Teknolojisi; Doç. Dr. Nalan Gökoğlu
5	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	Balık ve diğer önemli su ürünlerinin bileşimi ve beslenme açısından önemi
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili internet taraması
3	Teorik	Su ürünlerinin ayıklanması
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar
4	Teorik	Su ürünlerinin depolanması
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar
5	Teorik	Su ürünleri muhafazası ve soğutarak muhafaza
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar
6	Teorik	Su ürünleri muhafazası ve dondurarak muhafaza
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar
7	Teorik	Tuzlama işlemi, çeşitli tuzlama yöntemleri ve kalite kontrolü hakkında tartışma
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar
8	Ara Sınav (Vize)	ARA SINAV
9	Teorik	Kurutma, Kurutulmuş balık ürünleri
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar
10	Teorik	Konserve su ürünleri teknolojisi
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar
11	Teorik	Marinat teknolojisi
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar
12	Teorik	Dumanlama teknolojisi
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar
13	Teorik	Surumi teknolojisi
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar
14	Teorik	Özel bazı su ürünlerinin işlenmesi



14	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar
15	Teorik	Balık yan ürünleri (balık unun, balık yağı vs)
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili internet taraması
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
Ödev	1	5	1	6
Ara Sınav	1	4	1	5
Dönem Sonu Sınavı	1	5	1	6
Toplam İş Yükü (Saat)				73
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	Türkiye’de ve dünyada su ürünlerinin ekonomideki yerini tartışabilme
3	Balıkların ayıklanması hakkında bilgilenme
4	Soğukta ve dondurarak muhafazanın balığın kalitesi üzerine etkilerini yorumlayabilme
5	Kurutma, tuzlama, dumanlama ve konserve teknolojilerinin uygulanış şekillerini anlatabilme
6	Mevcut su ürünlerinin AB standartlarında işlenmesini, pazarlanmasını ve dış satım kurallarını uygulayabilme

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 araştırmacı 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 inkılabları 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	5	5	5	5	5
PÇ2	5	5	4	5	4	5
PÇ3	5	5	5	5	5	5
PÇ4	5	5	5	5	4	5
PÇ5	5	5	5	5	5	5
PÇ6	5	5	5	5	5	5



PÇ7	5	5	5	5	5	5
PÇ8	5	5	5	5	5	5
PÇ9	5	5	5	5	4	5
PÇ10	5	5	5	5	5	5
PÇ11	5	5	4	5	5	5
PÇ12	5	5	4	5	4	5
PÇ13	5	5	5	5	5	5
PÇ14	5	5	5	5	5	5
PÇ15	5	5	5	5	5	5

