



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Su Ürünleri İşleme Teknolojisi							
Ders Kodu		EU257		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	56 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu ders ile öğrencilere; Suda yetiştirilen hayvanların yetiştirilmesi ve elde edilen ürünleri teknolojik olarak işleme yeterliğinin kazandırılması amaçlanmaktadır							
Özet İçeriğı		Suda yetiştirilen su ürünleri. Su ürünleri etinin bileşimi ve özellikleri. Su ürünleri işleme teknolojisi ile elde edilen ürünleri muhafaza yöntemleri konuları işlenecektir.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir)							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Doç. Dr. Vadullah EREN						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Öğretim Elemanı Ders Notları
---	------------------------------

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Su ürünlerini yetiştirme
2	Teorik	Temizlik ve dezenfeksiyon
3	Teorik	Temizlik ve dezenfektan maddeler
4	Teorik	Su ürünlerin işlenmesinin önemi
5	Teorik	Su ürünlerinin kısa ve uzun süre korunması
6	Teorik	Su ürünleri teknolojisi
7	Teorik	Ön işlemler teknolojisi
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Koruma yöntemleri
10	Teorik	Soğukta ve dondurarak koruma
11	Teorik	Kurutma ile koruma
12	Teorik	Tuzlama ile koruma
13	Teorik	Dumanlama ile koruma
14	Teorik	Marinasyon tekniğı
15	Teorik	Konserve tekniğı
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem sonu sınav

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	28	0	2	56
Toplam İş Yüğü (Saat)				56
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Yetiştirmede hijyen ve sanitasyonun önemini kavrar
2	Su ürünleri etinin bileşimi ve özelliklerini öğrenir
3	Su ürünleri işleme teknolojisi hakkında bilgisi olur
4	Su ürünleri muhafaza yöntemlerini bilir



5	Ön işlemler tekniklerini bilir
---	--------------------------------

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	1	5	2	1	4
PÇ2	2	4	2	1	4
PÇ3	3	2	3	2	4
PÇ4	4	3	3	2	3
PÇ5	5	4	3	3	5

