AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Su Ürünleri İşleme Teknolojisi								
Ders Kodu	EU257		Ders Düzeyi	Önlisans					
AKTS Kredi	2	İş Yükü	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 İçeriği	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 tekniği
15	Teorik	Konserve tekniği
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem sonu sınav

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	28	0	2	56
			Toplam İş Yükü (Saat)	56
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	2
**25 saatlik iş yükü 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 *(Organik Tarım Programı)*	
1	Üniversite yaşamı ile ilgili bilgi sahibi olabilme, Bilgisayar ve internet teknolojilerini kullanarak, her türlü bilimsel bilgiye ulaşabilme becerisine sahip olabilme
2	Organik Tarım Kanunu ve Organik Tarımın Esasları ve Uygulamasına İlişkin Yönetmelik hükümleri doğrultusunda organik tarım işlemlerini sürdürebilme, yapabilme, üretim yapabilme
3	Organik tarıma başlama, sürdürme, organik ürün sertifikası ve logosu almaya ilişkin gerekli başvuru işlemlerini bilebilme ve uygulayabilme
4	Organik bitki ve hayvan türlerinde genetik ve ıslah konularını öğrenebilme
5	Organik (bitkisel ve hayvansal) üretim ilkeleri ve mevzuatı ile çevre koruma konusunda bilgi sahibi olabilme ve uygulayabilme
6	Organik bitkisel ve hayvansal üretim tekniklerini öğrenebilme ve uygulayabilme
7	Organik tarımda hastalık ve zararlılarla mücadele yöntemlerini öğrenebilme ve uygulayabilme
8	Organik ürünlerin kalite kontrolü, muhafazası ve pazara hazırlanması konusunda bilgi sahibi olabilme
9	Yeni tarımsal teknolojilerin üreticiye benimsetilmesinde kullanılacak araç ve yöntemler konusunda bilgi sahibi olabilme
10	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilme
11	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
12	Fikirlerini sözlü ve yazılı olarak ifade edebilme
13	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek mesleği ile ilgili gelişmeleri takip edebilme

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	1	1	1	2	1
PÇ2	3	3	5	3	2
PÇ3	4	5	5	5	3
PÇ4	5	5	4	4	4
PÇ5	5	5	5	5	5