



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
KÖŞK MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Su Ürünleri Teknolojisi								
Ders Kodu	KGT213			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Su ürünlerinde gıda kodeksi ve standartlarının uygulama yöntemlerinin verilmesi.								
Özet İçeriğı	Su ürünlerinin tanım ve fizyolojik ve kimyasal yapısı. Çeşitli su ürünlerinin işleme teknolojileri ve işlem akış şemaları. Su ürünlerindeki bozulmalar, belirlenmesi ve nedenleri. Su ürünleri yan ürün teknolojileri. Su ürünleri işletmelerinde hijyen ve sanitasyon. Su ürünlerinde kalite kontrol yöntemlerinin gösterilmesi.Yapılan analiz sonuçlarının değerlendirilmesi. Su ürünlerinde gıda kodeksi ve standartlarının uygulama yöntemleri.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Dr. Öğr. Üyesi Said NADEEM, Öğr. Gör. Nurhan GÜNAY								

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 İşleme Teknolojisi, Gökoğlu, N.
---	---

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Su ürünleri işleme tesisi ve pazara balık nakli
2	Teorik	Su ürünlerinde kalite ve tazelik değişimlerinin belirlenmesi
3	Teorik	Su ürünlerine uygulanan ön işlemler
4	Teorik	Su ürünlerinin depolanması
5	Uygulama	Su ürünleri nakil araçları
6	Uygulama	Salting
7	Uygulama	Tuzlama
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Kurutma
10	Uygulama	Kurutma
11	Uygulama	Tütsüleme işlemi
12	Uygulama	Tütsüleme işlemi
13	Uygulama	Konserve yapma
14	Uygulama	Marinatlama
15	Uygulama	Dondurma işlemi
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem sonu sınavı

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Uygulamalı Ders	10	0	1	10
Ödev	10	1	0	10
Ara Sınav	1	0	1	1
Dönem Sonu Sınavı	1	0	1	1
Toplam İş Yüğü (Saat)				50
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Su ürünleri ön işlemlerini uygulayabilme
2	Su ürünlerini depolayabilme ve taşıyabilme
3	Su ürünleri işleme teknolojilerini ayırt edebilme
4	Su ürünlerini depolayabilme
5	Su ürünlerini taşıyabilme

Program Çıktıları (Gıda Teknolojisi Programı)

1	Gıda üretiminde kullanılan teknolojileri öğrenme ve uygulayabilme
2	Güvenli gıda üretimi ile ilgili koşulları bilme ve sürdürülebilir gıda güvenliğini sağlayabilme
3	Gıda ürünleri üretiminde kullanılan temel işlemleri öğrenme ve uygulayabilme
4	Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
5	Temel kimya, gıda kimyası ve mikrobiyoloji bilgisine sahip olabilme
6	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme
7	Gıda kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını gıda mevzuatı açısından değerlendirebilme
8	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilme
9	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
10	Fikirlerini sözlü ve yazılı olarak ifade edebilme
11	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek mesleği ile ilgili gelişmeleri takip edebilme
12	Sektörün istediği nitelikte bir eleman olabilme

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3
PÇ1	5	5	5
PÇ2	5	5	5
PÇ3	5	5	5
PÇ4	5	5	4
PÇ5	4	4	4
PÇ6	4	4	4
PÇ7	4	4	4
PÇ8	4	4	5
PÇ9	4	4	5
PÇ10	4	5	5
PÇ11	5	5	5
PÇ12	5	5	5

