



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ**  
**GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI**  
**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 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	60

#### 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 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*] = <b>AKTS Kredisi</b>				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 (Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı)**

1	Gıda ürünleri ile ilgili konularda temel bilgilere sahip olma
2	Gıda ürünlerinde üretim ve hijyen, muhafaza, mikrobiyoloji, kalite kontrolü ve analizi konularına hakim olma
3	Laboratuarda çalışma ve laboratuvar malzemelerini kullanabilme bilgisi, becerisi ve disiplinine sahip olma
4	Alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirme.
5	Çalışma alanlarının gerektirdiği düzeyde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanma
6	Bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket etme
7	Çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olma.

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

