



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Su Ürünleri Teknolojileri							
Ders Kodu		VBH652		Ders Düzeyi		Doktora			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	75 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Su ürünlerine ilişkin temel işleme teknolojileri ve besin kimyası ile ilgili bilgi kazanımı							
Özet İçeriği		Su ürünlerinin beslenmedeki yeri, su ürünlerinin muhafazası, su ürünü üreten işletmelerde temizlik ve sanitasyon							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Dr. Öğr. Üyesi Cemil ŞAHİNER						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Çaklı, Ş. 2008. Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, Ege Üniversitesi Yayınları Su Ürünleri Fakültesi Yayın No: 77, Ege Üniversitesi Basımevi, Bornova, İzmir, 513 s.
2	Varlık, C., Erkan, N., Özden, Ö., Mol, S. ve Baygar, T. 2004. Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, İstanbul Üniversitesi Yayın No: 4465, Su Ürünleri Fakültesi No: 7, İstanbul, 491 s.
3	Gülyavuz, H. ve Ünlüsayın, M. 1999. Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, Isparta, 366 s.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Su ürünlerinin beslenmedeki yeri ve önemi.
2	Teorik	Su ürünlerinin muhafazası; soğuk ve donmuş muhafaza
3	Teorik	Su ürünlerinin muhafazası; Tuzlama teknolojisi
4	Teorik	Su ürünlerinin muhafazası; dumanlama teknolojisi
5	Teorik	Su ürünlerinin muhafazası; Konserve ürün teknolojisi
6	Teorik	Su ürünlerinin muhafazası; kurutma teknolojisi
7	Teorik	Marinat Teknolojisi; soğuk, pişirilmiş ve kızartılmış marinatlar
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Su ürünlerinde HACCP uygulaması
10	Teorik	Su ürünlerinde tazelik kontrol ve kriterleri
11	Teorik	Balık yumurtalarının tuzlanması ve havyar üretimi
12	Teorik	Su ürünlerinde radyoaktif ışın uygulamaları
13	Teorik	Su ürünlerinde paketlenme
14	Teorik	Su ürünlerinde işletme temizlik ve sanitasyonu
15	Teorik	Tartışma, genel tekrar, literatür sunumu
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final 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
Ödev	5	0	3	15
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	20	1	21
Toplam İş Yüğü (Saat)				75
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Tuzlanmış su ürünlerini ve kalitesini belirtmek
2	Marine su ürünlerini ve kalitesini belirtmek
3	Konserve su ürünlerini ve kalitesini belirtmek
4	Kurutulmuş su ürünlerini ve kalitesini belirtmek
5	Su ürünlerinde muhafazanın yeri ve önemini belirtmek, su ürünlerindeki değişimler

Program Çıktıları (Veterinerlik Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Doktora Programı)

1	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi çalışma alanı ile ilgili ileri düzeyde bilimsel yeterliliğe ve bilgi birikimine sahip olur (Bilgi).
2	Öncelikle tek tıp-tek sağlık konsepti olmak üzere Gıda Hijyeni ve Teknolojisi ile ilişkili çeşitli disiplinler arası etkileşimi kavrayarak, bu alanda sahip olduğu bilgi birikimini kullanır (Bilgi).
3	Hayvansal gıdalarla ilgili sorunları çözebilmeye yönelik projelerde yer alabilecek yeterliliğe sahiptir (Beceri).
4	Alanı ile ilgili edindiği bilgileri, farklı disiplinlerdeki bilgiler ile bütünleştirerek yorumlar ve gerekli durumlarda bilimsel bilgi ve çözüm önerileri oluşturur (Beceri).
5	Mesleki, toplumsal ve etik değerlere ve gerekli bilimsel formasyona sahip olarak ekip çalışması içerisinde yer alabilir, gerektiğinde de bireysel sorumluluk üstlenebilir (Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği).
6	Bilimsel bilginin elde edilmesi ve sunulması ile ilgili yöntemleri kavrar, gıda alanında bilimsel çalışma hazırlayabilme, sunabilme ve etkinlikte bulunabilme yeteneğine sahiptir (Öğrenme Yetkinliği).
7	Doktora programı sırasında kazandığı bilgi ve becerileri değerlendirerek, mesleki bilgi gelişimini sağlayacak çalışmalarda yeni bilgileri ve bilgi kaynakları belirler ve kullanır (Öğrenme Yetkinliği).
8	Kazanmış olduğu bilimsel yeterlilik ve mesleki özgüvenle birlikte mesleki ve profesyonel ortamdaki sosyal ilişkilerde gerekli olan iletişim becerilerine sahiptir (İletişim ve Sosyal Yetkinlik).
9	Alanı ile ilgili bilimsel bilgileri derler ve amaca yönelik olarak değerlendirerek yorumlar (Alana Özgü Yetkinlik).
10	Gıda hijyeni ve kontrolü, et muayenesi ve teknolojisi, süt kalitesi ve güvenliği, kalite kontrol sistemleri, halk sağlığı, su hijyeni ve su ürünleri teknolojisi, hayvan refahı, kanatlı eti üretimi ve kontrolü ile domuz eti kalitesi konularında ileri derecede bilgi sahibidir (Bilgi).
11	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi laboratuvarlarındaki cihazları ve sarf malzemelerini belirler ve kullanır (Beceri).
12	Gıda hijyeni ile ilişkili mikrobiyolojik, kimyasal, serolojik ve moleküler düzeyde tanı yöntemleri hakkında ileri düzeyde bilgi sahibi olur (Bilgi).
13	Çiftlikten sofraya gıda güvenliği kavramını bilir ve uygular (Bilgi).

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	3	3	3	3	3
PÇ3	4	4	4	4	4
PÇ4	5	5	5	5	5
PÇ6	4	4	4	4	4
PÇ7	5	5	5	5	5
PÇ8	5	5	5	5	5
PÇ9	5	5	5	5	4
PÇ10	5	5	5	5	5
PÇ13					3

